

ESSEN

SCHMANKERLN FÜR DAHEIM

„Wen Gott liebt, den lässt er fallen in dieses Land“, meinte schon der Schriftsteller Ludwig Ganghofer über Bayern. Und gutes Essen und Trinken gehören dabei so unverzichtbar zum bayerischen Lebensgefühl wie die großartige Kulisse aus Bergen und Seen. Knuspriger Schweinsbraten, süßer Apfelstrudel und andere weiß-blaue Leckerbissen machen Wirtshaus und Biergarten zu geschätzten Lustzentren für Genießer. Konrad Geiger, deutsch-amerikanischer Spitzenkoch mit Münchener Wurzeln, geht für die Bio-Feinschmecker-Linie „Bayern“ von Herbaria zurück zum Ursprung. In einer eleganten Balance zwischen tradierten Rezepten und inspirierter Kochkunst hat er fünf neue Gewürze für beliebte bajuwarische Spezialitäten gemischt. Mit dabei sind Klassiker wie Ludwigs Schweinsbraten, Resis Brathendel, Sissis Apfelstrudel, ein Gewürz für den typisch bayerischen Käseaufstrich Obazda oder die Brotzeitmühle. Damit kann man sogar als Wahlmünchener mal Biergarten-Schmankerln zum heimischen Grillabend zaubern.

WWW.BIO-FEINSCHMECKER.DE

