

Zum Roten Ochsen

Herbst 2015

Die Oberpfalz ist bodenständig und erfinderisch

Kandlbinders Küche

Er kocht aufrecht, unverstellt und geradeaus, kommt dabei aber auch mal an Wolfsbarschen vorbei und gestattet Hirschen, sich mit Pappardelle zu paaren, der Martin Kandlbinder in der Einkehr zu Pohnholz auf Seite 9



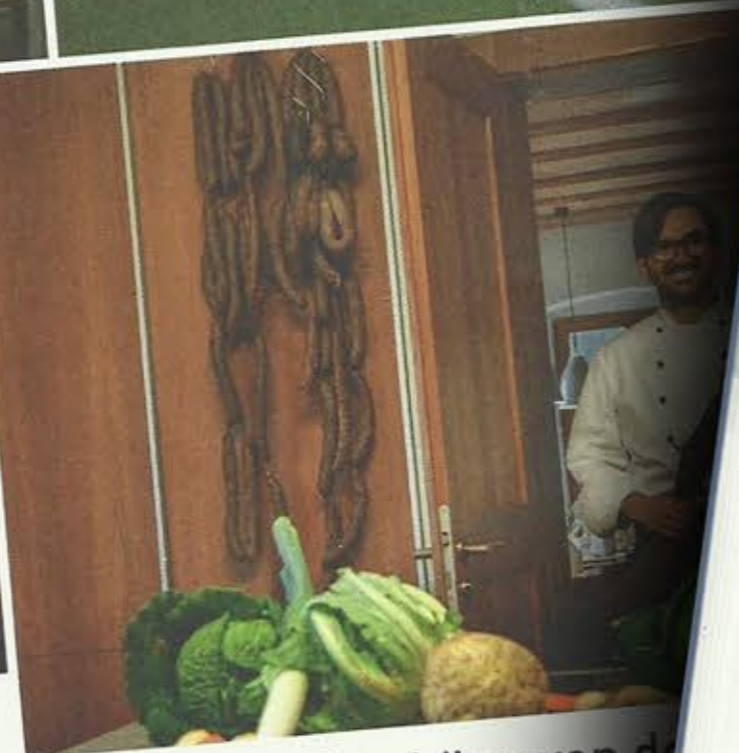
Ein Tempel für Europa

Wie wäre es, wenn in Etsdorf das Symbol für Demokratie und den Europäischen Gedanken steht? Das wäre gut. Die Glyptothek Etsdorf ist ein bürgerschaftlich initiiertes Gemeinschaftsprojekt des Künstlers Wilhelm Koch und verdient Unterstützung unter www.glyptothek-etsdorf.de.



Kunst am rauschenden Bach

Die alte Kunstmühle in Eichhofen stellt Wasser mit Tanz und Musik aus. Und das ist nur eines der Kulturereignisse dieses Herbstes in der Heimatbrauerei Eichhofen auf Seite 15.



Trophäen von da

Wieder etwas gelernt über das gute Leben. Michael Meier in HiHo und im Haus auf Seite 10.



HEIMAT!

Das Refugio vom Almhof ist immer schon dagewesen und noch nie. Viele haben das Projekt für verrückt erklärt. In gewissem Sinne ist es das auch: Wer würde einen Stadl von 1912 heute noch zum Hotel umbauen, statt einen effizienten Neubau hinzustellen? Wer? Mutige Träumer, die etwas können. Oben vom Heuboden hatte Claudia Lukas mit dem inneren Auge gesehen, dass noch etwas aus dem alten Stadl wird. Mit Berschneider ist so etwas zu machen. Eine Meisterleistung der Bautechnik stützt Wolke sieben. Die alten Lebensadern sind geblieben, „wir haben alles verwandelt“, Balken, Fenster, Futterrinnen, Tränken, die Zeitzeugen verletzter Putzstrukturen. Millimeterverliebtes Handwerk füllt das zeitgemäße Wohnzimmer triumphiert gewitzte Ästhetik. Zwei Türen haben ihre ursprüngliche Höhe behalten – eine Gelegenheit, besinnlich mit geneigtem Haupteinzutreten: Schon mal erlebt, wie ein Raum die Arme ausbreitet?

Der Almhof und sein Refugio. Am Höhenberg 5, 92318 Neumarkt, Tel. 09181-325 84, www.landgasthaus-almhof.de
Architektur: Berschneider + Berschneider, www.berschneider.com

Der Almhof und sein Refugio. Am Höhenberg 5, 92318 Neumarkt, Tel. 09181-325 84, www.landgasthaus-almhof.de
Architektur: Berschneider + Berschneider, www.berschneider.com



Fotos: Erich Spahn



Die linke und die rechte Hand des Kochens

Spieler, Perfektionisten, Hausmannsköche, Lustgewinnler & Kopfgenießer: Ohne gute Gewürze ist alles nichts! Ein lahmer alter Pfeffer verdirbt das Filet, während ein delikates Salz die Kartoffel adelt. Gute Gewürze stammen von besten Lieferanten und verdienen Wertschätzung. Würzdienlich ist allerdings weder ein prominenter Promoter noch eine szenige Dose – gerne bezahlen wir dagegen für die Sicherheit reiner Ware ohne Glutamat, ohne Hefeextrakte, ohne Farbstoffe, nicht bestrahlt noch begast und frei von Konservierungsstoffen. Meist gibt es einen wertvollen kleinen Plausch oben drauf. So habe ich gelernt, mit Anis Salate zu bezaubern, wie Berberitze Wildgerichte überrascht, dass Tellicherry Pfeffer aus spätgelesenen Beeren eine warme Schärfe besitzt, vieles mehr und darunter auch, diese wirklich pure Gemüsebrühe ohne Geschmacksverstärker und Hefeex-

trakt zu benutzen. Kurz: Zimtstangl & Muskatblüte mögen wir. Bis zum Winter auf den Wochenmärkten: jeden Mittwoch in Amberg, jeden zweiten Dienstag im Monat in Beilngries, jeden Freitag in Landshut, auf verschiedenen Jahrmärkten und immer online: www.zimtstangl.de



Foto: Fotostudio Ingo Böhle