

Magazin **Lebensart** im Mai

Nach einer naturnahen Küche steht uns der Sinn. Und es wird Zeit für den Aperitif im Freien



Elisabeth Zintl versteht sich unter anderem auf altes Kräuterkönnen, das sie als Köchin im Restaurant an ihre Gäste weitergibt. Ihre Familie führt das Hotel schon seit Jahrhunderten



Die Hollerhöfe in Waldeck in der Oberpfalz pflegen einen alten Brauch: Rund um die Häuser des kleinen Dorfs stehen Holunderbüsche und -bäume, um den Bewohnern Glück zu bringen und Unheil fernzuhalten. Denn der Pflanze werden magische Kräfte zugeschrieben. Die auf diese Weise behüteten Höfe der Familie Zintl bilden ein idyllisches Hoteldorf aus insgesamt fünf Häusern, sie stammen allesamt aus dem 18. Jahrhundert. Das Herzstück ist das „Landhaus zum Hirschen“, wo das Frühstück und das Abendessen serviert werden, demächst eröffnet zudem die „Holler-Manufaktur“, in der die Gäste zum Beispiel Kochkurse belegen können. Wenige Wanderminuten vom Dorf entfernt breiten sich schließlich die Holunderfelder aus, wo die Blüten und Beeren für Marmeladen, Limonaden und Seccos geerntet werden. Unterer Markt 35a, 95478 Waldeck (Kemnath), Telefon 0 96 42/70 43 10, www.hollerhoeffe.de



Fotos: Petra Kellner/Hollerhöfe (4), LV.Buch, Villeroy & Boch (3)



BUCH-TIPP

SCHOKO-SÜNDEN von Frida Skattberg sollten Sie mit Vorsicht genießen:

Denn ihre schnellen Klitschkuchen-Rezepte sind ebenso verführerisch wie strandfigurgefährdend (eine Warnung, die im früh-sommerlichen Mai erlaubt sei). Die schokolastigen Grundteige toppt sie nämlich wahlweise mit Nutella, salzigem Erdnusskaramell, Vanillebirnen oder Popcorn. Angesichts dieser süßen Kunstwerke wäre aber auch Enthaltbarkeit eine echte Sünde. (LV.Buch-Verlag 2019, 96 Seiten, 16 Euro)



Mehr Frucht im „French Garden“ Seit mehr als zwei Jahrzehnten gehört das „French Garden“ zu den Geschirrklassikern von Villeroy & Boch. In diesem Jahr wird die Serie um „Modern Fruits“ erweitert, das neue Dekor setzt auf die deutlich größere Akzentuierung der bestehenden Früchte, Blätter und Blüten (www.villeroy-boch.de)



Gartenkunst und Gaumenschmaus
Natürlich verfügt das „Bibelskirch“ auch über einen eigenen Garten, in dem die Gäste die Gestaltungen der Hausberren erkunden können



Landgasthaus Bibelskirch

Weil Dietrich Strümpfel und Florian Roßlau aus Leidenschaft sowohl Gärtner als auch Gastronomen sind, machen sie beides: Wochentags planen und gestalten sie Gärten, am Freitagnachmittag öffnen sie ihr Landgasthaus samt Café in Mettmann vor den Toren Düsseldorfs. Freilich lassen sich die Passionen verbinden – Kräuter, Obst und Gemüse aus dem Gartenbau kommen auch im „Bibelskirch“ auf den Tisch. Feierlustig sind die beiden Hausherren ebenfalls: Am 1. Mai steht ein großes Spargelessen im kulinarischen Kalender, am Muttertag (12. Mai) das Muttertagsfest mit Grillbuffet, frisch gebackenen Waffeln und einem Gartenmarkt. Oberschwarzbach 18, 40822 Mettmann, Telefon 020 58/77 60 53, www.dergruenegaumen.de



An der Gartenbar, Teil 1

Wenn am Abend der Moment für den Aperitif gekommen ist, geht's auch um die Servierlösung: Welches Glas für welchen Drink? Gut beraten sind Sie mit zwei „Allroundern“. Im Longdrink-Glas rechts fühlen sich zum Beispiel ein „Mojito“ (Bild) und ein „Campari-Orange“ wohl. Es eignet sich auch als Wasser- und Saftglas. In große Kelche kommen Drinks mit Sekt- oder Weißweinanteil wie „Hugo“ oder „Lillet“-Rezepturen. „Isola Bar Estate“ von www.leonardo.de

„Schönheit ist überall ein gar willkommener Gast.“ Johann Wolfgang von Goethe



An der Gartenbar, Teil 2
Die Mixstation bietet Platz für fünf Flaschen, reichlich Stauraum für Zutaten und eine 60 cm breite Arbeitsfläche. Besonders wichtig aber sind die Rollen, damit die Cocktailküche aus Bambus am Ende des Tages zurück ins Trockene geschoben werden kann („Bamboo“ von www.lumizil.de)

Ausstellungen und Termine

- **VOM 17. BIS 19. MAI** feiert Soest seinen „Bördetag“ – das große Stadtfest vor der malerisch-historischen Häuser- und Kirchenkulisse. Mit viel Musik, Budenzauber, Essen und Trinken. www.wms-soest.de
- **AM 25. MAI** ist im Kurhaus Wiesbaden (Bild) der „Ball des Weines“ zu Gast, die große Gala des Verbandes Deutscher Prädikatsweingüter (VDP). Das Motto in diesem Jahr lautet „Hollywood Moments“, die Gäste erwarten nicht nur unvergessene Szenen aus der Traumfabrik, sondern auch Spitzenweine und Küchenkunst. Weitere Infos und Karten unter www.balldesweines.de



– Angaben ohne Gewähr –