

WHISKY-TIPP

Heute von:
Frank Schmedel, Redakteur

Bayrischer Brand



Mönche haben viel mit der Entstehung und Verbreitung von Whisky zu tun gehabt, das ist hinlänglich bekannt. Jedoch waren es vornehmlich schottische und irische Ordensmänner, die dem Brand Leben einhauchten und zu Popularität verhalfen.

Ihre deutschen Brüder hatten es da mehr mit dem Bierbrauen, so ist der Name unseres heutigen Whisky-Tipps eher verwirrend: Slyrs soll an das Benediktinerkloster am Schliersee erinnern. Es wurde 779 gegründet – und hier wurde kein Whisky gebrannt. Das fing erst 1928 in der Brennerei Lantenhammer an. Der Slyrs kam kurz nach der letzten Jahrtausendwende auf den Markt, Brennmeister Florian Stetter verwendet bayrisches Gerstenmalz und Gebirgswasser für seinen Whisky. Gebrannt wird atypisch in einem Feinbrandkessel, der eher für Obstler zum Einsatz kommt. Entsprechend süßlich kommt der Single Malt auf Zunge und im Gaumen herüber – wer Vanille, Marzipan und Honig mag, wird den Slyrs mögen.

Slyrs

Brennerei Lantenhammer

Land/Region: Deutschland, Bayern
Typ: Single Malt
Alk.-Gehalt: 43 % vol.
Preis: ca. 50 Euro

Leipziger Spezialitäten

Sie sind als Tourist in unserer Stadt und auf der Suche nach einem Restaurant mit typisch „Leipziger Küche“? Vielleicht planen Sie gerade einen tollen Abend mit Freunden und können sich nicht zwischen italienischer oder indischer Küche entscheiden? Oder Sie suchen gerade den Weg zum berühmten „Coffee Baum“ und zur „Gosenschänke“? Hier hilft ab sofort das Genussportal leipzig.finerio.de, mit dem Sie Leipzig kulinarisch entdecken und schnell Ihr Wunschrestaurant finden können.

Gudruns Küchentipps

Von Kochbuchautorin
Gudrun Ruschitzka

■ **Leipziger Allerlei:** 200 g frische kleine Bohnen (Prinzelbohnen) putzen. 200 g Spargel schälen, die Enden abschneiden. 100 g frische Erbsen auspülen (oder TK-Erbsen). Zwei junge Möhren schälen, das Grün etwa zwei cm stehen lassen. Einen kleinen Blumenkohl (ca 400 g) putzen, in Röschen zerteilen. Zwei junge Kohlrabi schälen, in kleine Stifte schneiden. Das Gemüse waschen und abtropfen lassen. Von zwölf Morcheln die Stielenden abschneiden, gründlich waschen, mit heißem Wasser überbrühen und ausdrücken. Einen TL Butter zerlassen und darin die Morcheln fünf Minuten andünsten. In einem Topf Wasser mit etwas Salz, Zucker und Butter aufkochen. Darin jedes Gemüse für sich knackig garen, mit dem Schaumlöffel herausheben und sofort in Eiswasser abschrecken. Gut abtropfen lassen, das Gemüsewasser aufheben. In einem zweiten Topf etwa 1 1/2 l Wasser mit einem TL Salz, 1/4 TL Kümmel, je zwei Stängel Dill und Petersilie und einer geschälten Schalotte aufkochen. Acht frische Krebse gut waschen, jeweils vier Stück im kochenden Sud acht bis zehn Minuten gar ziehen lassen. Herausheben, kalt abspülen, das Fleisch aus der Schale brechen und den Darm entfernen. Etwa 1/8 l von der Gemüsebrühe mit 100 ml trockenem Weißwein aufkochen. 200 g Sahne zugeben, alles auf die Hälfte einkochen lassen. Die Soße mit Salz, Pfeffer, Cayennepfeffer, Zucker und Muskat pikant abschmecken. In einer Pfanne 80 g Butter mit 20 g Krebsbutter (a.d. Dose) zerlassen, das Krebsfleisch darin schwenken, herausnehmen und warm stellen. In der Butter die Morcheln und dann jedes Gemüse für sich schwenken. Alles leicht salzen und pfeffern. Auf einer vorgewärmten Platte das Gemüse, die Morcheln und Krebse dekorativ anrichten. Die Soße extra dazu reichen.

■ **Sächsischer Sauerbraten:** Zwei Zwiebeln schälen, ein Bund Spargel waschen und alles grob würfeln. In einen Topf geben und mit 1/2 l Rotwein, 1/2 l Rotweinessig, 1/4 l Wasser und je einem TL Wacholderbeeren, Piment- und Pfefferkörner, je zwei Lorbeerblätter und Nelken fünf Minuten durchkochen und abkühlen lassen. Ein kg Rinderbraten (z.B. Bürgermeisterstück) hineinlegen und abgedeckt drei Tage kalt stellen. Das Fleisch aus der Marinade nehmen, trocken tupfen, mit Salz und Pfeffer würzen. Drei EL Öl in einem Schmortopf erhitzen, das Fleisch rundum kräftig anbraten. Das Gemüse aus der Marinade zugeben und mit anbraten. Mit der Hälfte des Suds ablöschen, zugedeckt zwei Stunden sanft schmoren lassen. Zwischendurch vom Sud nachgießen. Das Fleisch herausheben und in Scheiben schneiden. 50 g Speisekuchen im Sud auflösen und 100 g saure Sahne unterrühren. Den Sauerbraten mit der Soße anrichten, dazu passen Klöße.



Leipzig neu genießen

Das neue Genussportal der Leipziger Volkszeitung, leipzig.finerio.de, bietet über 800 aktuelle und geprüfte Adressen aus der Messestadt und Umgebung. Hier haben seit einer Woche Leipzigs leckerste Adressen ein neues Zuhause im Internet. Man findet nicht nur Restaurants und Co., sondern kann sie auch kommentieren und bewerten. Von **Bianca Kother**

■ **„Eine Bereicherung“**



„Ich finde, dass dieses Portal eine wunderbare Bereicherung ist. Die Leser können sich zielgerichtet über die Gastronomie in der Region informieren und ihre Erlebnisse und Eindrücke hoffentlich objektiv wiedergeben. Und nicht nur das: Die Gastronomen und Hoteliers können sich auf dieser Plattform mit all ihren Besonderheiten und Unterschieden hervorragend präsentieren. Schon jetzt bekommt man auf leipzig.finerio.de einen wunderbaren Eindruck von der Vielfalt und der guten Mischung innerhalb der Gastroszene der Messestadt und darüber hinaus.“

Holm Retsch, Geschäftsführer des Leipziger Regionalverbandes des DEHOGA Sachsen e.V., über das Genussportal der Leipziger Volkszeitung leipzig.finerio.de.

■ **Das ist wichtig**

Nach erfolgreicher Suche bieten die Einträge alles Wissenswerte, was man als zukünftiger Gast wissen muss: Name, Adresse, Telefonnummer, Öffnungszeiten, die Art der Küche und welche Preisklasse man erwarten darf. Außerdem können Fotos und Videos einen Eindruck vom Lokal vermitteln, und die jeweils aktuelle Speisekarte macht Lust auf mehr.

■ **Ihre Meinung zählt**

Da eine gute Empfehlung immer noch am besten ist, können sich die Gäste selbst als Restaurantkritiker betätigen und ihr Lieblingslokal bewerten. Zur Auswahl stehen Küche, Service, Atmosphäre und das Preis-Leistungs-Verhältnis. Außerdem kann man noch per Text seinen Besuch kommentieren und so seinem Eindruck Nachdruck verleihen.

■ **Das geht ab**

Ob Kochkurs oder Tanztee, Dinner-show oder Menü der Saison – auf leipzig.finerio.de können Gastronomen aus Leipzig und Umgebung auf ihre aktuellen Aktionen, Events und Termine hinweisen. Zu sehen ist dies, attraktiv positioniert auf der Startseite des Portals.

AKTUELLE AKTIONEN

Wild auf Wild?
Köstliche Wildwochen im Familiengasthof mitten im Grünen. Reservieren und genießen!

Romantisches Candlelight-Dinner
Noch bis zum Wochenende ein Drei-Gänge-Menü buchen und den oder die Liebste überraschen.

■ **Das Firmenporträt**

Ob kurz und knackig oder etwas ausführlicher – auf leipzig.finerio.de können sich Wirte, Hoteliers oder Delikatessenhändler mit einem aussagekräftigen Text über ihr Unternehmen präsentieren. Der Nutzer kann sich so ein Bild über das Lokal seiner Wahl machen. So wird Entscheidungshilfe leicht gemacht.

The screenshot shows the website's search results for the restaurant 'Zum goldenen Fasan'. It includes a search bar at the top, navigation tabs for 'ESSEN & TRINKEN', 'MITTAGSMENÜ', 'AKTIONEN', 'MAGAZIN', 'KARTE', 'HOTELS', 'HINZUFÜGEN', and 'FOTOS'. The main content area displays the restaurant's name, address (Hauptstraße 15, 0458 Leipzig), phone number, and website. Below this, there are sections for 'Küchenarten' (Deutsch, regionale Küche) and 'Preisklasse' (€€€). A 'Bewertung hinzufügen' section allows users to rate the restaurant on various criteria: Küche (3.8), Service (3.8), Atmosphäre (4.2), and Preis/Leistung (3.8). There are also user reviews and a 'ZUSÄTZLICHE INFORMATIONEN' section listing services like 'Festsaal', 'Parkplatz', 'Mittagstisch', and 'Lieferservice'.

■ **Suchen und Finden**

Die Suche gestaltet sich einfach und dynamisch. Eine Eingabe von Name, Küche oder Ort genügt, und leipzig.finerio.de bietet eine Auswahl von Gaststätten an. Möchte man stattdessen wissen, welche Lokale über einen Festsaal verfügen oder Frühstück anbieten, tippt man den entsprechenden Begriff einfach in das Suchfeld und los geht's.

■ **News und Trends**

Das Team von leipzig.finerio.de berichtet über Foodtrends, Rezepte, saisonale Besonderheiten und News aus der Leipziger Gastro-Szene. Außerdem lädt das Genussportal regelmäßig prominente Leipziger ein, ihre Lieblingslokale oder -rezepte zu verraten und schaut Küchenchefs der Messestadt über die Schulter.

■ **finerio.de im Web**

Leipzig.finerio.de präsentiert sich aktiv auf facebook. Es werden Restaurants empfohlen, Gewinnspiele beworben und vieles mehr getan. Außerdem wird das Genussportal von Leipziger Volkszeitung, SachsenSonntag und Leipziger Rundschau auf den Partnerseiten von LVZ-Online vorgestellt.

■ **Blick über Grenzen**

leipzig.finerio.de ist übrigens nicht allein. Mit finerio findet man etwa in Cottbus und der Lausitz, in Saarbrücken und somit auch in Lothringen und Luxemburg, in Aachen und in Trier sowie in Düsseldorf und dem Rheinland Restaurants, Lokale, Kneipen und Hotels.

■ **So wird platziert**

Lokale können in der Suchergebnisliste platziert werden. Bei Standard-einträgen regelt dies das Alphabet. Möchte ein Gastronom, dass sein Eintrag weit oben steht, kann er dies mit der Buchung eines der zwei Premium-Pakete erreichen. Wie das genau funktioniert, erklärt das Team von leipzig.finerio.de.

Kontakt zu leipzig.finerio.de

Internet: www.leipzig.finerio.de
facebook: facebook.com/leipzigfinerio
E-Mail: team@leipzig.finerio.de
Telefon: 0341 21811831