

# Weiß-blaue Küche mit Charme und Humor

**Essen** Es muss nicht immer schwer und traditionell sein. Der Münchner Koch Andreas Geitl erfindet die bayerische Küche neu: modern, kreativ, aber einfach. Seine Knödelvariationen sind legendär, jetzt verhilft er dem Sonntagsbraten zum Comeback

VON MICHAEL POHL

Ein bisschen ist er immer noch der Geheimtipp unter den Fernsehköchen geblieben. Auch wenn Andreas Geitl schon seit 15 Jahren alle zwei Wochen im Nachmittagsprogramm des Bayerischen Fernsehens zeigt, was die weiß-blaue Küche alles kann, wenn man sie modern und zeitgemäß auf dem Stand hält. Anders als andere bayerische Spitzenköche hat Geitl trotz Ausbildung in der Topgastronomie nie nach den Michelin-Sternen zu greifen versucht. Dennoch mischt Geitl die bayerische Küche nicht nur mit einem kreativen spielerischen Erfindergeist auf, sondern auch mit jeder Menge Humor und Bodenständigkeit, sodass er damit oft selbst dem Platzhirsch Alfons Schuhbeck die Schau auf dem Teller stehlen kann.

Der „Obazda brûlée“ ist so ein typischer Geitl: Der Biergarten-Klassiker mit einem Hauch braunem Zucker unter dem Flambierbrenner überkrustet zur italienisch angehauchten Antipasti abgewandelt, serviert an im Weißbier-Dressing mariniertem Grillgemüse. Keine Spinnerei, sondern tausendfach verkauft, als Geitl bis 2017 auf dem Münchner Nockherberg eineinhalb Jahrzehnte als Küchendirektor für volles Haus sorgte. „Ich wollte schon immer für möglichst viele Menschen möglichst gut und möglichst frisch kochen“, sagt der 63-Jährige. Auf dem Münchner Nockherberg waren das in Hochzeiten bis zu 8000 Plätze im großen Saal, Restaurant und Biergarten.

Als Wiesn-Küchenchef schraubt Geitl gleichzeitig den kulinarischen Ruf des Paulaner-Festzelts „Winzler Fährndl“ nach oben, in dem er seine Ansprüche auch an die einfache Küche stellte: „Wir haben jedes Jahr 24000 Fleischplanzer für die Brotzeitplatten vorbereitet und schockgefrostet“, sagt Geitl. „Wirtschaftlich ist das Blödsinn, aber ich wollte die nicht fertig kaufen.“ In den Wochen vor der Wiesn ließ er drei Tonnen Sauerkraut vorkochen, auch das Blaukraut kam aus der eigenen Küche. „Man kann auf der Wiesn natürlich nicht Schäumchen und Türmchen auf die Teller zaubern, aber eine geile Soße, ein selbst gemachter interessanter Knödel, perfektes Kraut, tolles Salatdressing und eine schöne Brotzeitplatte gehören da schon zur Ambition“, sagt Geitl.

Doch einen Freudenschrei stieß Geitl nicht aus, als er kurz nach Übernahme der Nockherberg-Küche das Wiesnzelt bekam. Denn eigentlich liebt der Koch das Spielerische, setzt gern im Herbst ein raffiniertes Schweinefilet mit frischer Feige, als „feige Sau“ auf die Karte. „Das Thema, das mich dabei mein ganzes Leben begleitet, ist die feine bayerische Küche“, sagt Geitl. „Ich



Andreas Geitls „Obazda brûlée“ ist typisch für die spielerische Kreativität, mit der der Fernsehkoch („Wir in Bayern“, BR) die bayerische Küche mit italienischen Einflüssen kombiniert. Fotos: Oliver Brachat, BLV Verlag

war als junger Koch viel unterwegs und habe dabei die Glorifizierung ausländischer Küchen erlebt.“ Als er aus Kalifornien, Italien, der Schweiz und Frankreich wieder heimkam, sah er die heimische Küche mit anderen Augen: „Die bayerische Küche ist mit ihrem Reichtum an Produkten toll, aber sie bekommt oft nicht die Wertschätzung, die sie eigentlich verdient.“ Von da

an ging Geitl seinen ganz eigenen Weg: „Ich hab' ein Faible für die italienisch-bayerische Kombination – eine Verbindung aus sonniger Leichtigkeit und der Strenge der Tradition.“

Der „Obazda brûlée“ ist so ein Beispiel, den Geitl nun auch in sein neues Kochbuch aufgenommen hat: Fast schon untertrieben uneitel nennt sich Geitls wunderbare Ent-

deckungsreise durch eine höchst kreative, aber auf dem Boden bleibende bayrische Küche auf dem Buchdeckel schlicht „Sonntags Braten“. Es könnte genauso gut „Die neue bayerische Küche“ heißen – Geitl huldigt darin mit 52 Hauptrezepten die klassische Sonntagsküche, angeführt von klassischen Braten, aber er tischt auch Lachs oder Wallerfilet auf oder auch mal vege-

tarisch Topfenockerl auf gebratenem Fenchel und Orangensaucen. Bietet Vorspeisen, Dressings, Gemüsebeilagen und Tipps. Vor allem aber präsentiert sich der Koch als König des Knödels.

Geitl liebt die Variation, zum klassischen Schweinsbraten mischt er Stangensellerie in den Semmelknödel, zum Bürgermeister-Schmorbraten Preiselbeeren in den Kartoffelknödel, auch zum Rehschlegelbraten gibt's einfach aber raffiniert. Besonderes: Geitl bindet 750 Gramm Kartoffelknödelteig aus der Kühltheke mit zwei Eigelb, würzt mit Muskat und rollt ihn aus. Darauf kommt eine Mischung aus je 50 Gramm kurz aufgekochten und gehackten getrockneten Feigen, gebratenem Speck und Zwiebeln, sowie etwas Semmelbrösel. Das Ganze wird in Frischhalte- und Alufolie aufgerollt und gut eine halbe Stunde in siedendem Wasser gegart und in

„Die bayerische Küche bekommt oft nicht die Wertschätzung, die sie verdient.“

Andreas Geitl



kaltm Wasser abgekühlt. Danach brät er ein Zentimeter dicke Scheiben leicht in Butter an und serviert sie zur Soße des Schmorbratens.

Und wer's witziger mag, für den hat Geitl einen „Brezenkugelhupf“ aus Brezenknödelteig oder einen „Wolpertinger Knödel“ parat: Seine Spezialkreation für alle, die sich nicht zwischen Semmel- und Kartoffelknödel entscheiden können. Zu Geitls Lieblingen gehört ein aufwendiger Böhmischer Teigknödel, den er nach dem Originalrezept seiner Oma kocht.

Neben allen Geitl'schen bayerischen Spielereien kann jeder in dem ausgezeichnet von Oliver Brachat durchfotografierten Kochbuch lernen, wie man perfekt saftig gegarte Braten im Otto-Normal-Backofen zubereiten kann: Egal ob ganze Kalbshaxe, Ente oder Krustenbraten – es kommt auf perfektes Zusammenspiel und Ablauf der Hitze an: Erst wird hoch auf bis zu 200 Grad vorgeheizt, dann sofort je nach Braten auf 130 bis 140 Grad runtergeregelt und ganz am Schluss gibt's noch mal hohe Hitze zum Bräunen. Für Fans der bayerischen Küche liefert Geitl das Kochbuch des Jahres.

**Buchtip** „Sonntags Braten“ von Andreas Geitl, 256 Seiten, 19,99 Euro, ist im Münchner BLV-Verlag erschienen.



Knödel-König Geitl bietet unzählige Variationen der bayerischen Lieblingsbeilage: etwa nach Omas Rezept als Böhmischer Teigknödel zum Sauren Schweinsbraten oder mit Feigenfüllung zum geschmorten Rehschlegelbraten.



## Tipps & Tricks fürs Leben



» pom@augsburger-allgemeine.de

## Mit diesen Tricks gelingen Zimtsterne mühelos

Wir haben es ausprobiert und es funktioniert tatsächlich: Mit ein paar Tricks hält sich der Arbeitsaufwand für Zimtsterne in Grenzen und Plätzchen bleiben auch nach dem Backen angenehm zart. Wir kennen das: Die weihnachtlichen Zimtsterne hübschen jeden Plätzchenteller auf, doch viele scheuen den Aufwand: Vor allem ist es mühsam und zeitaufwendig, jeden einzelnen Stern mit der klebrig-dicken Zuckergussmasse einzupinseln. Und manchmal verwandeln sich die kleinen Kunstwerke nach ein paar Tagen in harte Briketts.

Für unseren Teig nehmen wir für zwei Bleche fünf Eiweiße und schlagen sie zu sehr steifem Schnee, dann heben wir 500 Gramm Puderzucker unter und stellen 125 Gramm der Masse für den Guss beiseite. Den Rest vermischen wir mit 500 Gramm (frisch) gemahlene Mandeln, 20 Milliliter Kirschwasser und zwei gehäuften Teelöffeln Zimt. Zu einem Fladen formen und 30 Minuten kalt stellen, dann den Teig oben und unten einzuckern und zwischen zwei Backpapieren einen Zentimeter dick ausrollen. Den Rest Zuckermasse mit einem Esslöffel zu einem Guss verrühren. Der erste Trick ist, den Guss vor dem Ausstechen über den Teig zu streichen.

Vor dem Ausstechen 15 Minuten kühl stellen. Beim Ausstechen die Sterne mit dem nassen Finger in der Mitte aus der Form drücken und den Guss verstreichen. Die Sterne vorsichtig auf ein Backblech geben.

Trick zwei lässt sie weicher werden: Eine Stunde bei 70 Grad Umluft im Backofen bei einer einen Spalt geöffneten Ofentür antrocknen lassen. Aus dem Ofen nehmen. Dann bei 180 Grad Ober- unter Unterhitze fünf Minuten backen. Gut auskühlen lassen. Fertig! *Michael Pohl*



Mit Tricks machen Zimtsterne weniger Arbeit und bleiben weich. Foto: Pohl

# Die Strick-Mode protzt mit Größe

**Trends** Wolle & Co. halten mollig-warm und sind gemütlich. In dieser Saison besonders: Die Maschen sind groß, die Schnitte weit

VON ANDREA ABRELL

Die Strickmode für diesen Herbst und Winter sucht das Weite – und zwar im wörtlichen Sinne. Große Maschen und eine übergroße Weite zeichnen die Pullover, Cardigans und Kleider aus. „Das Besondere daran: Die Oversized-Strickmode kommt häufig ohne Bündchen aus, sodass ein Pulli oder eine Jacke besonders lässig wirkt“, erklärt die Stilberaterin Inka Müller-Winkelmann. Zu diesem Kontext gehört auch die Betonung der Arme und Schultern über weite Puffärmel etwa an Pullovern. Sie sind ideal für alle Frauen, die von Natur aus eher schmale Schultern haben.

Im Grunde ein Unterthema des Oversized-Looks ist das sogenannte Layering – der Zwiebel- oder Lagenlook, bei dem mehrere Teile übereinander getragen werden. „Hier kommen vor allem sogenannte Sleeveless-Teile zum Einsatz –

also ärmellose Westen oder Pullunder, die über einem Shirt oder einer Bluse getragen werden“, erklärt die Stilberaterin. Auch das sorgt optisch für mehr Weite.

Neben Strick in Übergröße ist laut Shopping-Beraterin Anette Helbig aus Hannover aber auch das komplette Gegenteil angesagt: Cropped Cardigans. „Cropped“ bedeutet übersetzt „abgeschnitten“ und wird im Mode-Kontext für bewusst kurze Teile benutzt, in diesem Fall Strickjacken. „Diese Cardigans passen perfekt zu Jeans, weil sie die Taille in den Mittelpunkt rücken“, erläutert Shopping-Beraterin Helbig. Auch wenn sie nicht lang sind, die Cropped Cardigans sind in den meisten Fällen weit – was etwa zur engen Jeans einen schönen Kontrast ergibt. Wer nicht die richtige Länge für sich findet, kann einen Cardigan auch in den Hosenbund stecken, um den Effekt zu erzielen. Den Löwenanteil an der Strick-

mode machen naturgemäß Pullis und Jacken aus. „Aber in diesem Winter kommen auch Strickröcke wieder in Mode“, berichtet Shopping-Beraterin Helbig. Sie seien oftmals wadenlang und schmal geschnitten. „Diese Silhouette lässt

sich immer wieder neu stylen und sieht mit derben Biker-Boots und einem Grobstrickpulli ganz anders aus als mit schmalen Stiefeletten und einer Seidenbluse plus Blazer.“

Die neue gestrickte Weite ist schwierig zu stylen – zumindest

wenn man nicht groß und modelgleich-schlank ist. „So sollte man vor allem bei voluminösen Strickteilen aufpassen: Sie helfen zwar dabei, Pölsterchen zu kaschieren, können aber auch aufragen“, sagt die Starnberger Mode-Beraterin Lydia Mai-

## Kräftige Frauen sollten eher zu dünnen Stoffen greifen

er. „Eher kräftige Frauen sollten daher zu dünnen Strickstoffen greifen.“ Ihr Tipp konkret für eher kräftige Figuren mit breiteren Hüften und einem großen Busen: „Pullover in A-Linie oder im Empire-Stil, dunkle Farben und unifarbene Strick“, erklärt Maier. „Vor allem bei großem Busen ist ein weiterer Rollkragen ideal.“

Ideal für kleine Frauen seien Pullover und Jacken aus Feinstrick, längs verlaufende feine Zopfmuster und V-Ausschnitte. Und die kürze-

ren Silhouetten, wie sie die Cropped-Cardigans ermöglichen, stehen ihnen gut. Und die Farben für die Saison? Zwar gibt es wie inzwischen gängig eigentlich die ganze Bandbreite im Handel – wie die klassischen Töne Dunkelblau, Grau oder Beige. „Darüber hinaus liegen jetzt aber auch auffallende Farben im Trend. Dazu gehört Gelb in vielen Varianten, wie beispielsweise Senf“, erklärt Shopping-Beraterin Helbig. „Auch Beerentöne in Rot- und Violett-Nuancen findet man jetzt häufig, ebenso Grün oder Petrol.“

Bei den Strickmustern scheinen vor allem die klassischen Zopfstrukturen in Mode zu kommen. Darüber hinaus „gibt es bei Pullis und Strickjacken jetzt auch viel Karo zu sehen“, hat Helbig beobachtet. Das Muster ist seit einigen Jahren schon ein Modethema und sowieso Modeklassiker. Beim Strick kommen nun aber erst Pepita und Hahnentritt verstärkt zum Einsatz. *(dpa)*



Cinque setzt auf Zopfstruktur (Pullover 190 Euro), Heine kombiniert angesagten Senf (Cardigan 50 Euro), Cropped Cardigan von Beatrice. b (205 Euro). Fotos: Hersteller