

München kulinarisch

An jeder Ecke Spezialitäten, die unsere Sinne und unsere verwöhnten Gaumen erfreuen. München ist ein reich gedeckter Gabentisch für Feinschmecker und Genießer.

DER VIKTUALIENMARKT UND SEINE SPEZIALITÄTEN

Hans Hollweck und die Chutneys

Der Viktualienmarkt ist zum schnellen Einkauf viel zu schade. Statt dessen bietet er zahlreiche kulinarische Entdeckungsreisen – spannende Lebensgeschichten inklusive. Wie die von Hans Hollweck, dem Vielgereisten mit Stationen von England bis Huston, von Berlin bis Karibik. Koch war er, hat in den besten Häusern gearbeitet und es am Ende sogar zum Sternekoch gebracht. Dann, vor 16 Jahren, stand der Rottler-Stand zur Disposition. Da hat er zugriffen und ist sesshaft geworden. 15 Stunden hat sein Tag, was ihn dennoch nicht müde werden lässt, seiner Experimentierfreude am Herd zu fröhnen. Deshalb gönnt er sich einen Tag in der Woche, um Chutneys und Marmeladen zu fertigen. In Handarbeit. Mit einer gehörigen Portion Kreativität. Sauerkirsch- oder Feigen-Chutney, Grünes Tomaten-Chutney oder Holunder-Chutney. Jedes für 2,95 Euro. Dazu Chili-Aufstrich oder Pfirsich-Peperoni-Gelee, Champagner-Gelee oder Marmeladen wie Mango mit Rum, Birne mit Williamsgeist, Ingwer, Quitten oder Kir Royal. Den Holunderblütensirup macht Hans Hollweck ebenso selbst wie den Zitronensenf. Er legt Kapern ein und Senfrüchte, hat als einziger schwarze Nüsse im Angebot, grüne Mandeln oder Salzzitronen. Was sich in den meterlangen Regalen des kleinen Ladens stapelt, ist für Feinschmecker eine Offenbarung, eine Hommage an den feinen, ausgeprägten Geschmack. Witzigmann oder Haas – sie allen kennen Hans Hollweck, der für seine Kunden übrigens auch gleich die richtigen Rezepte oder Zubereitungstipps in petto hat. Traubenkern- und Haselnussöl, feinste aromatisierte Olivenöle, Senf von Edmond Fallot, Soßenfonds von Aromont. Dass es darüber hinaus knackige Gurken oder Sauerkraut aus dem Holzfass gibt, frische Kräuter und Salate, besten eingelegten Ziegenkäse, sei quasi nur am Rande erwähnt. Wie gesagt, eine kulinarische Entdeckungsreise braucht Zeit.

Rottler, Viktualienmarkt, Stand 9-11. Tel. 089/266136. Mittwoch zu.

