

Süße Träume

Genuss im Herbst mit Pralinen, Trüffel, Gin und Wein

Bereits seit einem Jahr gibt es den Münchner Schokoladen auf dem Viktualienmarkt. Hier werden von der Confiserie Obermeier nicht nur feinste Pralinen aus Meisterhand produziert, sondern auch Schokoladenobjekte der besonderen Art. Im Mittelpunkt stehen die „bayerischen Pralinen“, aus besten belgischen Schokoladensorten sowie aus edlem Marzipan und Nugat aus Lübeck. Zum Beispiel Kokos-Kirsch-Guglhupf, Kirsch-Marzipan, Nougat-Walnüsse, Waldbeeren-Trüffel, Irish-Coffee-Trüffel oder Karibik-Trüffel. Und dies ist nur eine kleine Auswahl von 50 verschiedenen Pralinenarten. Dazu kommen Schokoladenobjekten wie z.B. Autos (Automarken nach Wahl), Fußbälle, Pokale, Tiere, Musikinstrumente und viele weitere handgemachte saisonale Figuren, wie zum Beispiel Osterhasen und Nikoläuse. Die besondere Spezialität von Hr. Obermeier ist die Anfertigung individueller Schokoladenobjekte als Geschenke nach den Ideen seiner Kunden zur Hochzeit, Geburtstag, Jubiläum usw. Bei den Objekten kommen halbe Storys

in Form von Schatztruhen, Swimmingpools, Büros, U-Bote, Milchbauern, Pfannengemüse vor. Ein weiteres Schmankerl sind frische Früchte mit flüssiger Schokolade (Schokofondue) im knusprigen Waffelbecher. +++ Am Samstag, den 5. November, findet von 16 bis 20 Uhr wieder ein vegetarischer Kochkurs im **SHABD** (Hermann-Lingg-Str. 10, Rgb 1. OG) statt, die Teilnahme ist kostenlos +++ Auf einen Drink ins Deutsche Museum? Nicht ganz, aber fast: Im **Motel One München-Deutsches Museum** ist das benachbarte Museum nicht nur Namens- sondern auch Stilgeber der Bar in der One Lounge. Das Interieur steht ganz im Zeichen von Naturwissenschaft und Technik. Gemeinsam mit dem Deutschen Museum wurden zudem einzelne Exponate ausgewählt, die den Räum-

lichkeiten ihren eigenen Charakter geben. Lichtdesigner Ingo Maurer schuf das Beleuchtungskonzept, das die Bar besonders elegant wirken lässt. Auf Getränkekarte der Bar stechen einem 40 handverlesenen Lieblingsgins ins Auge, die um eine elegant gestaltete Karte mit einer Auswahl regionaler Gins ergänzt wird. „Hopfen und Malz – Gott erhalt’s“ – dieser Spruch passt auch zum Münchner Gin The Duke. Denn immerhin geben Hopfenblüten und Malz (gemeinsam mit 13 anderen Kräutern) dem Wacholderschnaps seinen besonderen bayerischen Touch. Ebenfalls urbayrisch ist der Bavarka Gin von Lantenhammer mit zehn bayrischen Kräutern wie Fenchelsamen und Heublume. Erlesene Kräuter aus aller Welt finden sich auch im Soul of Bavaria Gin, das Destillat des Gin wird nach alter Tradition aus nachhaltig erzeugtem bayerischem Weizen hergestellt. Mit solchem Insiderwissen versorgt die Bar im zentral gelegenen Budget Design Hotel die Gäste und macht sie während des Aufenthalts zu Gin-Kennern

+++ Das **ViniPuri** Weinloft von Carlo Franchi kann wieder mit einigen Veranstaltungen rund um italienische Direktimportweine aufwarten: Am 22. Oktober gibt es ein Winzertasting mit Federico Pellizzari und seinem Valpolicella vom einfachen Tischwein bis zum Amarone. Begleitet wird der Abend mit Antipasti und einer besonderen Pasta. Am 29. Oktober zaubert Küchenchef Stefan Lechner ein „Trüffel-Menü“, beim Live Cooking kann man dem Meister gerne über die Schulter schauen, dazu gibt es natürliche Weine aus dem Piemont zu trinken. Am 5. November steigt die ViniPuri-Big Bottle Party, hier werden Magnum & Co aus Italien, Frankreich, Deutschland und Österreich verkostet, natürlich kann man die Weine glasweise bestellen und auch käuflich erwerben. Alle Infos unter www.vinipuri.com



Hr. Obermeier bei der Arbeit: MÜNCHNER SCHOKOLADEN