

Lust auf Genuss

no. 1

FEINSTE SCHMORGERICHTE

Ragouts, Rouladen
köstliche Braten
& vieles mehr



Geschmorte
Kalbsbäckchen
mit Möhren-
Sellerie-Püree

SO RAFFINIERT: ZARTES FLEISCH TRIFFT EDLE SAUCE

- + Gerollt, gewürfelt oder gefüllt: Hier brillieren intensive Aromen
- + How to: Schmorzwiebeln selber machen, in wunderbaren Varianten
- + Koch des Jahres: Benjamin Peifer im Portrait

lust-auf-genuss.de

Deutschland: € 4,90 Österreich: € 5,60 – Schweiz: sfr 8,50 – Benelux: € 5,90 – Italien/Spanien: € 6,90

Ihr persönliches Abo-Angebot



Happy new year heißt bei uns & Frühblüher Neujahrsfrühstück

Die schönsten Ideen für drinnen und draußen

Wohnen & Garten

Januar 2026

Schnapses mit Schokolade & Orange

Wohnen
Kreativ einrichten im stilvollen Karo-Look

Garten
Hecken schenken nun Schönheit und Struktur

Dekorieren
Kuschelige Accessoires für gemütliche Stunden



Wohnen mit Altbau-Charme

Garten & Pflanzen

Jetzt
im
Handel

Wohnen & Garten
Willkommen im schönsten Zuhause



DER ZAUBER DER ZEIT

Liebe Leserinnen und liebe Leser!

Kochen ist ein Ausdruck von Liebe. Das lehrte mich meine Oma bereits, als ich ein Kind war. Mit welcher Energie und Selbstverständlichkeit sie durch die Küche wirbelte, während sie schnippelte und das Essen über Stunden vor sich hinschmorte. „So schmeckt Liebe“, dachte dann ich immer, wenn alle erwartungsvoll am Tisch saßen und in den intensiven Aromen ihrer Braten schwelgten. Wie oft Spitzenköche ähnliche

Erinnerungen an ihre Kindheitstage als die Initialzündung ihres späteren Berufswunsches in Interviews erwähnten ... und auch an den Wunsch, mit guten Produkten intensive Aromen zu kreieren. Schmoren ist dabei diese spezielle Prise Besonderheit. Denn ganz

egal, ob würziges Rindergulasch mit Brioche-Croûtons (S. 12) oder Spicy Beef Stew (S. 25):

Das langsame vor sich hin Garen, ist das, was den feinen Unterschied macht. Den, der nach „Ich will die Sauce mit einem extra Löffel essen“ ... und eben nach Liebe schmeckt.

Fotos: Jelena Moro Fotografie; StockFood Studios/Julia Hoersch

ANJA HANKE
TEXTCHEFIN

SIE SIND AUF
DER SUCHE NACH EINEM
SCHÖNEN GESCHENK?

Dann haben wir genau das Richtige für Sie:
Verschenken Sie ganz entspannt ein
Jahresabo von Lust auf Genuss.
Mehr Informationen finden Sie auf Seite 83.

Folgen Sie uns auf: www.lust-auf-genuss.de

www.facebook.com/lustaufgenuss www.instagram.com/lust_auf_genuss_official/





Neue Wohlfühlgerichte aus Bräter und Ofen



Unser Titelrezept finden Sie auf Seite 27

Magazin

Besonderes für Foodies.....**6-8**

Restaurant-Tipp

Einzigartiges Konzept: Im „The Cloud“ präsentiert Jens Madsen eine jährlich wechselnde Länderküche.....**10**

Gewürfelt und geteilt

Gulasch, Frikassee oder Geschnetzeltes – würzige Klassiker mit Twist.....**12-31**

Menschen

Koch des Jahres Benjamin Peifer lädt in seinem Gourmetrestaurant „Intense“ zu einer kulinarischen Reise ein.....**32-35**

Gerollt und gefüllt

Raffinierte Rinderrouladen, gefüllte Paprika und mediterrane Wirsingpäckchen**36-50**

Für Sie probiert

Wärmende Getränkespezialitäten.....**51**

An diesem Symbol erkennen Sie unsere Titelthemen

Schmorzwiebeln

Vier leckere Variationen – perfekt zum Nachkochen und Schlemmen!.....**52-53**

Getränke

Die zehn besten Weine zu unseren Schmorgerichten im Heft.....**54-55**

Gehackt und gezupft

Von saftigen Löwenkopf-Fleischbällchen bis hin zu aromatischem Pulled-Beef-Ragù – ein Fest für alle Sinne**56-69**

Schnell und easy

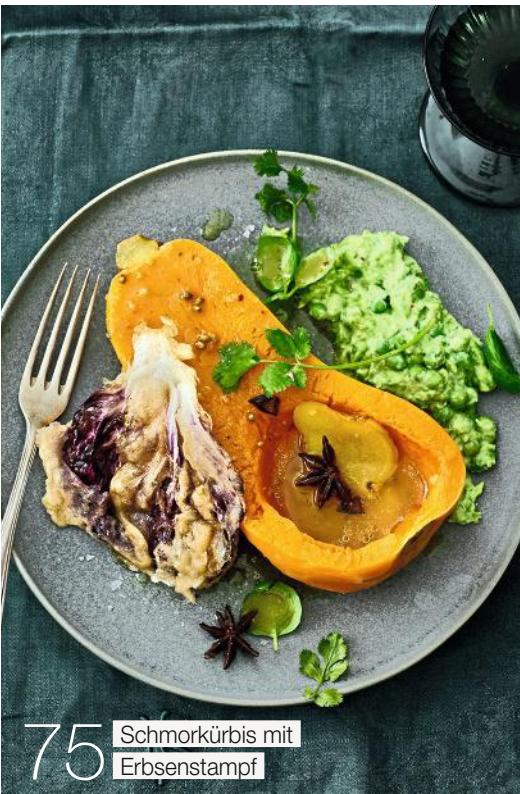
Dank seines wunderbaren Aromas ist Chicorée die ideale Ergänzung für Salate, Suppen und Ofengerichte**70-71**

Im Ganzen

Mit viel Zeit und Liebe zubereitet: Schmorkürbis, Spanferkelrücken und Portobello-Pilze auf Chili-Salsa überzeugen mit intensivem Geschmack**72-82**



57 Lamm-Kofta in Mandelsauce



75 Schmorkürbis mit Erbsenstampf



91 Safran-Baisers mit Frischkäsefüllung

Außerdem: Tipps, Themen, Trends

Menschen

Kochbuchautorin Ester Laub über ihre Liebe zu Schmorgerichten, afrikanischem Essen und die Küche ihrer Kindheit 84-85

Zitrusfrüchte

Orangen und Mandarinen verleihen winterlichen Süßspeisen eine fruchtige Note und schenken ein warmes Aroma 86-93

Lust auf ...

... Skandinavien und erlebbare Kulinarik, die den Zauber des Landes auf schönste Weise einfängt 94-96

Experten-Kolumne

Sommelière und Gastgeberin Tanja Klein verrät, wie Traditionen das Weihnachtsfest ruhiger und leichter machen 97

Editorial

3

Rezept-Register/Impressum

98

Vorschau ins nächste Heft

99



32

Kulinarisches Dreamteam:
Benjamin Peifer & Bettina Peifer-Thiel



94

Brot mit Knack:
Skandinavische Handwerkskunst frisch aus dem Ofen

UNSERE LIEBLINGE

Entdecken Sie ausdrucksstarke, praktische und stimmungsvolle Objekte – für kleine Momente voller Schönheit und Genuss in der wunderbaren (Vor-) Weihnachtszeit

STILVOLLE GENUSSMOMENTE

MIT DER GESCHIRRSERIE „SONETTO“ SCHAFT ROSENTHAL
EINE KUNSTVOLLE VERBINDUNG VON FORM UND INHALT
– OBERFLÄCHEN AUS MARKANTEM STEINZEUG MACHEN
AUS KLEINEN SPEZIALITÄTEN EIN ÄSTHETISCHES
HIGHLIGHT. GIESSER KLEIN (0,140 L) UM 25 EURO, SCHALE
GROSS (H: 16 CM) MIT FUSS UM 49 EURO, VON

www.rosenthal.de

FESTLICH, FRÖHLICH, FIX BESORGT

Ob als kleines Mitbringsel oder feierliche Ergänzung auf der eigenen Tafel – diese Produkte sorgen im Handumdrehen für Weihnachtstimmung.

1. Verspieltes Geschirrtuch mit detailreichen Motiven traditioneller Weihnachtsschlösser. Verschönert die Küche (nicht nur) zur Adventszeit. Um 13 Euro, von www.spiegelburg-shop.de

2. Christbaum-Kerze „Granny“ in klassischem Dunkelgrün wird sie zum Hingucker auf dem Festtagstisch. Um 10 Euro, von www.brostecopenhagen.com

3. Lustige Party-Kräcker mit kleinen Überraschungen im Inneren, dafür ohne Knallgeräusch – ein Spaß für Groß und Klein. Im 6er-Set um 48 Euro, von www.merimerieu.com



Originelle
Beschäfti-

Festliche
Beleuchtung

FUNDSTÜCKE MIT FORMAT

Ein Hauch von Glamour

Dieser Serviettenring aus vergoldetem Stahl verleiht jedem Gedeck mit leuchtend roten Harzsteinen einen Hauch italienischer Opulenz. Ø 5,5 cm, um 19 Euro von www.bitossihome.it/en

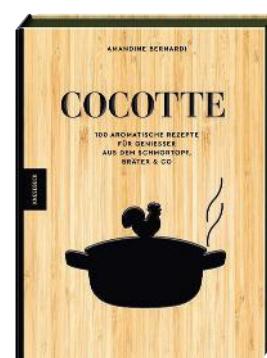
Kunst auf Keramik Die Serie „La Pittura“ – eine Kooperation des dänischen Labels HAY mit der US-Künstlerin Emma Kohlmann – bringt expressive Handmalerei auf den Tisch: farbenfroh, lebendig, einzigartig. Kleine Schale, Ø 12 cm, um 29 Euro. Großer Teller, Ø 28,5 cm, um 55 Euro. Über www.studiowohnglueck.de

Vintage-Vibes Diese handgefertigten Messinglöffel mit mattschwarzen Griffen erinnern an antikes Besteck. Ideal für kleine Köstlichkeiten – vom Aperitif bis zum Dessert. Im 4er-Set um 27 Euro, von www.housedoctor.com/de



Zum Wohl!

Die Champagnerflöten „Ripple“ bezaubern durch eine raffinierte, mundgeblasene Silhouette. Ihre geriffelte Oberfläche sorgt für eine ansprechende Haptik, die hohe Form unterstreicht Perlage und Aroma – ideal für besondere Festmomente und einen eleganten Weihnachtsgruß im Glas. Im 2er-Set um 40 Euro, von www.fermliving.com



Aromen aus dem Bräter

Schmorfreuden auf Französisch: Mit „Cocotte“ von Amandine Bernardi wird der Bräter zur Bühne für internationale Wohlfühlküche. Ob Boeuf Bourguignon, marokkanische Tajine oder ein indisches Tikka Masala – dieses Kochbuch feiert das langsame Garen mit über 100 aromatischen One-Pot-Rezepten für Fleisch, Fisch, Vegetarisches und sogar Desserts. Ideal für kalte Tage, große Runden – und alle, die ohne Stress groß auftischen möchten. 240 S., um 45 Euro, von www.knesebeck-verlag.de

Stilvolles Schmoren

Ob aus robustem Gusseisen oder pflegeleichtem Edelstahl – diese Bräter sind die idealen Begleiter für aromatische Gerichte mit Charakter. Ihre perfekte Wärmespeicherung und -leitung sorgt für gleichmäßiges Garen und volle Geschmacksentfaltung – energieeffizient und zuverlässig. Sie eignen sich für Herd und Ofen. Dank ihres zeitlosen Designs machen sie auch beim Servieren eine gute Figur.



Bräter „Silence Pro“, 9 L-Fassungsvermögen, um 250 Euro von www.roesle.com

Bräter „Flavour“, 5 L-Fassungsvermögen, um 190 Euro von www.wmf.com

Gusseiserne Kasserole, 1 L-Fassungsvermögen, um 50 Euro, von www.petromax.de



SCHMOR-LIEBLINGE

Langsam, aromatisch, unwiderstehlich – und mit den richtigen Tools ganz unkompliziert. Praktisches für alles, was lange köchelt



Ein Blickfang
für die Küche

Bio-Gewürzmischung
vom Feinsten



Highland-Charme

Der Ofenhandschuh „Connie the Cow“ von Ulster Weavers vereint schottischen Charme mit praktischer Funktion. Aus 100 % wattierter Baumwolle gefertigt, bietet er zuverlässigen Hitzeschutz und ist dank Aufhängeschlaufe immer griffbereit. Ein liebevolles Design für alle, die Natur, Qualität und Ofengerichte lieben. Um 16 Euro über www.marthas-gardening.de

PRAKTISCH – SCHÖN

Für einen gesunden Lifestyle konzipiert, überzeugt dieser Hochleistungsblender auch in der kalten Jahreszeit: Suppen und sämige Saucen gelingen dank kraftvollem Motor und scharfer Klingen schnell, einfach und perfekt püriert. „Beast Mighty 850 Plus“, 785 ml, um 170 Euro von www.beasthealth.de



Perfekt abgeschmeckt

Feine Prise Das Lammgewürz mit Koriandersaat, rosa Pfeffer, Rosmarin und Cumin passt nicht nur zu zartem Lamm, sondern auch hervorragend zu Grillkäse, mediterranen Gemüsepfannen oder gegrilltem Fisch. Ein aromatischer Allrounder! 45 g um 13 Euro von www.1001gewuerze.de

Frisch zerstoßen Für alle, die am liebsten direkt beim Kochen mahlen: Der Steinmörser aus Travertinmarmor von Sagaform ist nicht nur funktional, sondern auch formschön. Ø 11 cm, um 39 Euro über www.nordicnest.de

VEGETARISCH & VEGAN GENIESSEN

Rezepte, die glücklich machen.



slowly veggie!
VEGETARISCH & VEGAN GENIESSEN
ALPENKÜCHE

KÖSTLICHE KLAISIKER
NEU INTERPRETIERT

56
IDEEN FÜR
GEMÜTLICHE
STUNDEN
DAHEIM

SCHNELLE
SUPPEN
MIT DEN BESTEN
ZUTATEN DER SAISON

VEGANE KÄSESPÄTZLE
MIT RÖSTZWIEBELN

GESUND IM WINTER
Diese Vitamine & Mineral-
stoffe stärken uns jetzt

Rezepte, die

JETZT NEU BEI IHREM LEBENSMITTELHÄNDLER
ODER UNTER WWW.BURDA-FOODSHOP.DE

APP ERHÄLTlich bei
Google Play

Laden im
App Store



Eine amorphe Wolkeninstallation aus transparentem, federleichten Stoff gibt dem Restaurant seinen Namen. Unter ihr legt das Küchen-team letzte Hand an die Teller an



Das Motto der ersten Saison lautet „Nomadic Earth“ und ist eine Reise durch Ost- und Südafrika – inspiriert von Jens Madsens persönlichen Wurzeln und kulinarischen Entdeckungen vor Ort

THE CLOUD BY KÄFER

Im dritten Stock der Münchener BMW-Welt, unter einem gläsernen Dach, schwebt das neue Fine-Dining-Restaurant „The Cloud“. Drinnen steht **JENS MADSEN** mit seinem Team und setzt die Küchen dieser Welt in Szene – reduziert, klar, überraschend

Die Vision hinter „The Cloud“ ist so außergewöhnlich wie der Ort selbst: Küchenchef Jens Madsen, geboren in Tansania und aufgewachsen im Chiemgau, präsentiert in eleganter Atmosphäre eine jährlich wechselnde Länderküche. Den Auftakt macht bis Sommer 2026 eine bayerisch-afrikanische Fusion Kitchen, die exotische Gewürze und Aromen des Kontinents mit hochwertigen Produkten der Region vereint. Zu den Besonderheiten des Acht-Gänge-Menüs zählt Pilau – ein traditionelles ost-afrikanisches Reisgericht, das mit bayerischem Perl-Emmer, einer Creme aus Speck und Zwiebel zubereitet und zu Rehrücken mit geräucherter Aubergine und Zimtblüte serviert wird. Sowie Chapati, ein traditionelles Fladenbrot, das mit Milchkalb, Erdmandel und Habanero neu interpretiert wird. Auch das vegetarische Idombolo, ein gedämpftes Brot mit geschmörter Paprika, zeigt Madsens Liebe zum Detail und zu seiner Heimat. Begleitet wird das Menü von einer innovativen Getränkebegleitung, die neben erlesenen Weinen auch kreative Cocktails umfasst. Beeindruckend sind die alkoholfreien Varianten mit hausgemachten Infusionen, kreiert vom Barchef Leopold Späth. Zum Idombolo wird beispielsweise eine süße Reduk-

tion aus Paprika und Sellerie gereicht, während das Chapati in einer Kreation aus Mandelmilch, Rum, Kokos und Limette sein Pendant findet. Madsen nennt dieses Konzept „Culinary Nomadism“ – inspiriert von Reisen und Traditionen aus aller Welt. „Wie bei einem Nomaden, der Gewürze und Rezepte in seinen kleinen Berber-Beutel packt, aber den Fisch oder das Getreide von hier verwendet.“ Dabei beginnt das Erlebnis bereits bei der Ankunft im Restaurant: Beim Aperitif an der Bar, umgeben von afrikanischen Artefakten, vorbei an einem meterhohen Weinschrank bis hin zum Hauptgastraum entfaltet sich die einzigartige Atmosphäre. Der Speisesaal überrascht mit einem zentralen Blickfang: einer kunstvollen Wolken-Installation an der Decke, die über einem fünf Tonnen schweren Monolithen aus Titanstein schwebt. Dieser ist kein reines Designobjekt, sondern Bühne und Schaltzentrale, auf der die Gerichte mit handwerklicher Sorgfalt finalisiert werden. Besonders charmant: Zu jedem Gang werden auf Büttenpapier gedruckte Erläuterungen zu den verwendeten Zutaten gereicht – eine vermeintlich unscheinbare Geste, die das Zusammenspiel von Tradition und Moderne jedoch elegant komplettiert. www.thecloud.restaurant