

Lust auf Genuss

no. 1

**FEINSTE
SCHMOR-
GERICHTE**

Ragouts, Rouladen
köstliche Braten
& vieles mehr

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

←
Geschmorte
Kalbsbäckchen
mit Möhren-
Sellerie-Püree

Ihr persönliches Abo-Angebot



Happy new year *heißt bei uns* & Frühblüher & Neujahrsfrühstück

Die schönsten Ideen für drinnen und draußen

Wohnen & Garten

Januar 2026



Süßes 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

Kochkassen

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



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.

ANJA HANKE
TEXTCHEFIN

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



www.facebook.com/lustaufgenuss



www.instagram.com/lust_auf_genuss_official/



15 Steckrüben
im Masala-Sud



45 Mit Gemüse gefüllter
Lammbraten



41 Kohlröllchen mit
Hasselback-Kartoffel

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

■ 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 gezipft

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

■ An diesem Symbol erkennen Sie unsere Titelthemen



57 Lamm-Kofta in
Mandelsauce



75 Schmorkürbis mit
Erbsenstampf



91 Safran-Baisers mit
Friskäsefüllung

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 GESCHIRRRSERIE „SONETTO“ SCHAFFT 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 Weihnachtsstimmung.

1. Verspieltes Geschirrtuch mit detailreichen Motiven traditioneller Weihnachtsklassiker. 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-Kracher mit kleinen Überraschungen im Inneren, dafür ohne Knallgeräusch – ein Spaß für Groß und Klein. Im 6er-Set um 48 Euro, von www.merimerieu.com

Detailverlieber
Ordnungshelfer

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

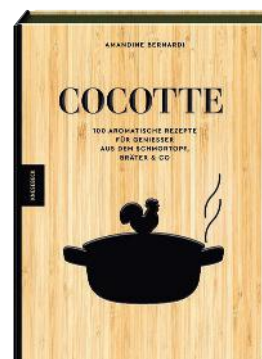
Kunst auf Keramik Die Serie „La Pittura“ – eine Kooperation des dänischen Labels HAY mit der US-Künstlerin Emma Kohlmann – bringt expressive Handmalerei auf den Tisch: farbenfroh, lebendig, einzigartig. Kleine Schale, Ø 12 cm, um 29 Euro. Großer Teller, Ø 28,5 cm, um 55 Euro. Über www.studiowohn glueck.de

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



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

SCHMOR-LIEBLINGE

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

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



Ein Blickfang
für die Küche

Bio-Gewürzmischung
vom Feinsten

VEGETARISCH & VEGAN GENIESSSEN

Rezepte, die glücklich machen.



slowly veggie! VEGETARISCH & VEGAN GENIESSSEN

ALPENKÜCHE

KÖSTLICHE KLASSIKER
NEU INTERPRETIERT

56
IDEEN FÜR
GEMÜTLICHE
STUNDEN
DAHEIM

SCHNELLE
SUPPEN
MIT DEN BESTEN
ZUTATEN DER SAISON

VEGANE KÄSESPÄTZLE
MIT RÖSTZWIEBELN

Wärmen
Herz & Seele:
Kaiserschmarrn,
Knödel & Co.

GESUND IM WINTER

Diese Vitamine & Mineral-
stoffe stärken uns jetzt

Rezepte, die



APP FÜR ALLE
Google Play

Laden im
App Store

AUCH ALS E-PAPER!



JETZT NEU BEI IHREM LEBENSMITTELHÄNDLER

ODER UNTER WWW.BURDA-FOODSHOP.DE

Besuchen Sie uns auf: slowlyveggie.de





Eine amorphe
Wolkeninstallation
aus transparen-
tem, 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 Münchner 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 geschmorter 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 Hauptgasträum 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