DUKEN & V. WANGENHEIM
Wir sind erfahrene Spezialisten.
Immobilienprofis mit Passion.

Zuhause in München. | www.wangenheim.de

Käfer

DIE ZEITUNG

GENIESSEN, REISEN & ERLEBEN

30 Jahre AIGNER IMMOBILIEN
Sie wollen sofort wissen, was Ihre Immobilie wert ist?
Einfach QR-Code scannen und in drei Minuten unverbindliche und kostenfreie Immobilienbewertung erhalten!
Aigner Immobilien GmbH
Tel.: (089) 17 87 87 - 0
info@aigner-immobilien.de
www.aigner-immobilien.de

WERBEBEITRÄGE AUSGABE 2021/6 21. JAHRGANG B 57463

© Kitzbühel Tourismus

HIN und WEG

ab Seite 11

Liebe Leserinnen, liebe Leser,

erinnern Sie sich? Letztes Jahr mussten wir die Feiertage im kleinsten Familienkreis verbringen und um 21 Uhr zu Hause sein. Eigentlich unvorstellbar, immer noch. Ich bin zwar sicher, dass uns derartige Einschränkungen heuer erspart bleiben, aber dennoch werden wir uns im Winter wieder mehr ins eigene Heim zurückziehen. Passend dazu haben wir Ihnen in dieser Ausgabe tolle Cocooning-Themen zusammengestellt: von der luxuriösen Kaschmirmode über kuschelige Hausschuhe bis hin zu schönen Dingen für einen erholsamen Schlaf. Als Lektüre empfehle ich Ihnen das Porträt über das Münchner Traditionsunternehmen Mayer'sche Hofkunstanstalt, das seit über 170 Jahren handwerkliche Maßstäbe in Sachen Glasgestaltung und Mosaik setzt. Und natürlich geht es in dieser Käfer Zeitung auch um Weihnachten. Wir haben für Sie die besten Bücher mit Rezepten und Dekorationen recherchiert, stellen Ihnen die magischen Christbaumkugeln von Inge-Glas vor und haben den einen oder anderen funkelnden Geschenktipp für Sie. Auch unsere Käfer Services für die Festtage dürfen nicht fehlen. So wünsche ich Ihnen eine harmonische Weihnachtszeit und schon jetzt ein gesundes neues Jahr.

Ihr Michael Käfer

VERLOSUNG

Elegante Tassel Loafer, Chelsea Boots, glamouröse Glitter-Ballerinas, Mules oder Mokassins – eine vielfältige Auswahl an schicken flachen Schuhen für Damen und Herren gibt's in der neuen **BELLAS** Boutique in der Münchner Altstadt. Neben ihrem charmanten Farb- und Mustermix überzeugen die Designs der Wiener Unternehmerin Jeannette-Renée Mang durch eine tolle Qualität und Passform und werden so schnell zum Lieblingsbegleiter auf der Cocktailparty, beim Shopping oder im Büro. Die in kleinen, feinen Manufakturen in Italien und Spanien gefertigten Bellas meistern den Spagat zwischen Klasse und Komfort stets mit Bravour.

Wir verlosen drei Gutscheine à 150 € von **BELLAS, Fürstenfelder Str. 12, München. Tel. 0160/95308960, www.bellas-shop.com.** Teilnahme bis zum 15. Dez. 2021 unter www.kaefer-die-zeitung.de

41

KASCHMIRLIEBE

Fein, weich und so luxuriös: Keine Wolle ist so begehrt wie Kaschmir. Das wertvolle Unterhaar der Kaschmirziege hält besonders warm und betört mit seinem soften Finish. Gerade im Winter tragen wir das Naturprodukt deshalb besonders gerne. Ab Seite 41 zeigen wir Ihnen unsere Kuschel-Favoriten.

47

PLATZ NEHMEN, BITTE

Bequem sitzen mit Wohlfühlfaktor: Unsere Wohnseiten widmen sich in dieser Ausgabe gemütlichen Sofas, Sesseln und Stühlen in Filz-, Woll- oder Fell-Optik. Schöne und ausgefallene variable Schmuckstücke präsentieren wir Ihnen ab Seite 47 in Kombination mit eleganten Accessoires.

Adventskalender

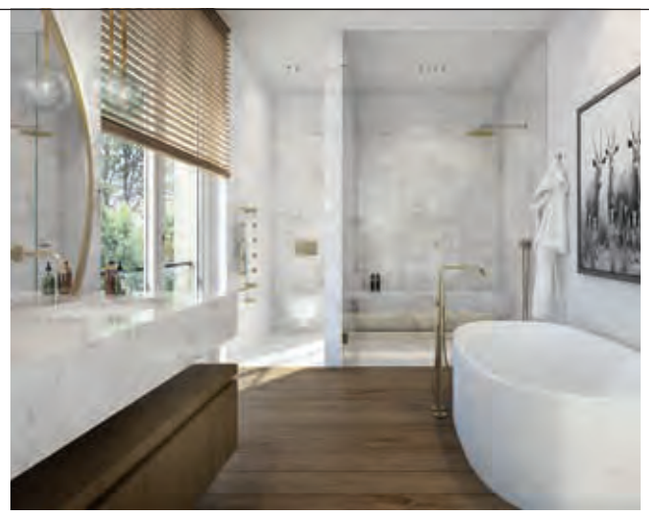
24 Tage & 24 Überraschungen

auf unserer NEUEN Website
www.kaefer-die-zeitung.de

INHALT

03 Voll verknotet
04 Käfer
06 Weihnachtsbücherei
11 HIN und WEG
20 Goldrausch
22 Inge-Glas
24 Schlaf schön
27 Mayer´sche Hofkunstanstalt
30 Schmuck
32 Gastronomie
36 Auf Kuschelkurs
38 fit und gesund
41 Kaschmirmode
45 Porträt Wellendorff
47 Wohnen
50 McLaren 720S Spider
32 Impressum

TAUSCHE ALTES HAUS
GEGEN SCHWELLENFREIE NEUBAUWOHNUNG PLUS FINANZAUSGLEICH


FREIRAUM IM ALTER
Großzügige, schwellenfreie Räume für ein befreites Wohngefühl.
H-I-M VILLENBAU
H-I-M HOCHWERTIGE IMMOBILIEN MÜNCHEN
www.him-villenbau.de · Tel. 089 600 88 700

IMMOBILIEN
HAUSVERWALTUNG
SACHVERSTÄNDIGE
www.eichler.de
München, Prinzregentenstraße 73
im Käfer-Stammhaus, Eingang Trogerstraße

„WIGGERL" – EHRE WEM EHRE GEBÜHRT

HILSCHER

LEINFELDER

Blick über den Tellerrand

Die Aussicht ist wirklich fantastisch. Die Stadt, das Umland, die Alpen – aus den bodentiefen Fenstern des Fitzroy kann man den Blick weit schweifen lassen. In der 14. Etage des WERK4-Hochhauses im Werksviertel-Mitte hat das nach dem bekannten Melbourner Künstlerviertel benannte Restaurant erst kürzlich für Lunch, Dinner und Drinks eröffnet. Und nicht nur das 360-Grad-Panorama, auch das lässige Ambiente sowie Essen und Wein haben uns hier rundherum überzeugt. Serviert wird Modern Australian Cuisine (kurz Mod Oz), die, inspiriert von der europäischen ebenso wie von der asiatischen Küchenkultur eine überraschende Vielfalt an Gerichten – von gebeiztem Lachs an Yuzu-Crème fraîche, Shiso-Öl, Senfsaat und Granny Smith bis hin zu Rindertatar mit Enokipilzen, Teriyaki, eingelegtem Rettich und Eigelb – bietet. Außerdem Dumplings und Gyoza. Dazu gibt´s neben europäischen Weinen (einige davon alkoholfrei) natürlich auch eine Auswahl an australischen Etiketten. Die Rubrik „Super Aussies" präsentiert zudem sieben ausgewiesene Spitzenweine, die hierzulande selten zu finden sind. Und die Barkarte? Die wartet ebenfalls mit allerlei Specials auf.

Fitzroy – Modern Australian Kitchen & Bar, WERK4, Atelierstraße 22, München.
Tel. 089/2555519660, www.fitzroy-munich.de

www.kaefer-die-zeitung.de

Wer bereitet ein besonders liebevolles Frühstück zu? Wo gibt es das beste Steak? Und welche Bar serviert die ausgefallensten Drinks? Auf unserer neuen Website finden Sie die Antworten auf all diese Fragen. Und auf viele mehr. Denn wir präsentieren Ihnen nicht nur Restaurant-Tipps für die unterschiedlichsten Gelegenheiten, sondern stellen auch unsere Favoriten rund um die Themen Reise, Genuss, Kultur und Lifestyle vor. Dazu gibt´s zahlreiche tolle Verlosungen. Also unbedingt vorbeischauen!

www.kaefer-die-zeitung.de

Wohnzimmer im Lehel

Die fiktive Helga steht für die herzliche Lieblingstante, als Synonym für das Traditionelle und Bodenständige. Durch ihren Adelstitel wird die einfache Tante zur niveauvollen und weltoffenen Sir Helga und repräsentiert den gehobenen Anspruch an Küche, Service und Interieur. Internationales Soulfood steht auf der Speisekarte. Bestellt man das herbstliche Kürbis-Risotto, kommt dieses absolut fototauglich angerichtet auf ansprechenden Keramiktellern und mit überraschender Amarettinikruste. Gleichsam die Entenbrust, zu der man Spitzkraut, Süßkartoffelpüree und Cranberries reicht. Die Tagessuppe wird am Tisch in ein hohes Weinglas sommeliert und zum Beispiel mit Himbeeressig-Gelee abgerundet. Alternativ wird dieses Glas gerne mit europäischen Bio-Weinen gefüllt. Aber auch die Vielfalt an Drinks, wie dem „The Only Choice" mit Gin Mare, gilt es zu entdecken.
Das Sir Helga ist ein Pilotprojekt der Hosts Group, das Wohnzimmergemütlichkeit mit feinen Speisen kombiniert. Was in München seinen Anfang nahm, soll von hier aus weitere attraktive deutsche Städte erobern. Die Planungen für Berlin laufen bereits, „aber auf keinen Fall als Franchisekonzept", betont Restaurantleiterin Sandra Gerhardt. Man möchte die Mitarbeiter auswählen, als Gastgeber schulen und das Team zu Bestleistungen motivieren. Die Räumlichkeiten im Lehel mit ihrem einladenden Farb- und Raumkonzept können übrigens auch exklusiv für Veranstaltungen, Tagungen oder aktuell für Weihnachtsfeiern gebucht werden.

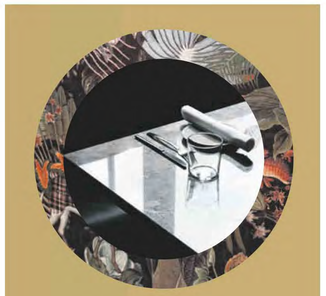
Sir Helga, Mariannenstr. 3, München. Tel. 089/27275470, www.sirhelga.com

Exoten, Klassiker & ein Gefühl für Geschmack

Es lohnt sich sehr, das WACA Restaurant, den kulinarischen Spitzenreiter in der Münchner Motorworld, mehrmals zu besuchen. Wir haben neben klassischen und exotischen Gerichten überall Zeugnisse besten Geschmacks entdeckt – und ein fabelhaftes Team.

Die Motorworld München in Freimann, in deren denkmalgeschützter Lokhalle von 1916 man das WACA findet, hat erst in diesem Sommer eröffnet. Vom Logenplatz des WACA aus blickt man auf edelste Oldtimer-Klassiker Rad an Rad mit aufregenden Exoten wie einem Fast-&-Furious-Originalfahrzeug und modernen Supersportwagen. Und das Restaurant bringt genau diese spannende Motorworld-Mischung auf den Teller: grandiose klassische Fleisch-Cuts und als Überraschung eine hochkreative Nikkei-Küche.
Das WACA ist das neueste kulinarische Baby von Elena und Markus Aichinger, die am Münchner Flughafen bereits mehrere erfolgreiche Gastronomieobjekte betreiben. Ihr ganz persönlicher Sinn für Kunst und Ästhetik und eine Sammelleidenschaft für schöne Dinge führen die beiden immer wieder auf ausgedehnte Entdeckungsreisen um die ganze Welt. Für das WACA haben sich die Aichingers das Design Studio von Olaf Kitzig an die Seite geholt, das schon mehrfach europaweit für seine Restaurantdesigns ausgezeichnet wurde. Gemeinsam haben sie eine Atmosphäre geschaffen, die den Industrial Chic des Motorworld-Areals mit der Internationalität seiner Betreiber und einer Prise urbanem Glamour vereint. Besonders geglückt ist das Lichtdesign, das in den Dämmerungs- und Abendstunden subtil von echtem Kaminfeuer ergänzt wird. Zu dieser modernen Art der Gemütlichkeit trägt auch bei, dass das Restaurant nicht überbordend groß und dennoch weitläufig ist: Neben einer Innenterrasse zur Motorworld gibt es auch eine sonnenverwöhnte Außenterrasse für bis zu 100 Gäste mit einer Stimmung, die man auch auf Sylt vermuten würde. Die kluge Aufteilung und die gekonnte Gestaltung sorgen für sehr entspanntes Socialising, elegant und einladend leger zugleich. Wer selbst einen Sinn für Schönheit hat, erlebt hier immer wieder überraschende Details, die den zweiten Blick lohnen, wie die fantastischen Kronleuchter, die die Aichingers in Südafrika gefunden haben, oder die florale Tapete „Menagerie of Extinct Animals", die Marcel Wanders' Designstudio Moooi für das edle belgische Tapetenlabel Arte entworfen hat und vor der man immer wieder staunend verharrende Menschen sieht.
Die Küchenlinie schreibt diese Geschichte dezenter Überraschungen auf leise Weise fort. Von Elena Aichinger gemeinsam mit der WACA-Küchencrew entwickelt, legt sie innerhalb des Nikkei-Fusion-Kosmos eine Nuance mehr Wert auf die Genussfreude Südamerikas als auf den zuweilen strengen Purismus Japans. Dieser Schwerpunkt ist wohl auch General Manager Wilhelm Ketteler geschuldet. Der gebürtige Südamerikaner ist eine seltene Mischung aus Kompetenz, Coolness und Begeisterung und steht wie ein Leuchtturm im Laden: Er blendet einen nicht ständig, aber wenn man auf ihn achtet, weist er einem mit lässiger Leichtigkeit den Weg. Zum Einstieg empfiehlt er gerne die vegane Ceviche Garden of Eden. An diesem Gericht zeigt sich schnell, was die WACA-Küche kann: Etwas Papaya, Avocado, Süßkartoffel, Mais und Maracuja, Tigermilch und einen Hauch Koriander und Chili dazu, das klingt erstaunlich schlicht. Und doch ist diese Ceviche ein Gericht, das man nicht vergisst. Noch Tage später kann man sich an jede einzelne Geschmackskomponente erinnern. An die Säure, die auf der Zielgeraden von einer ganz leichten Fruchtsüße eingefangen und überrundet wird, als hätte man eine hauchdünne Honigschicht auf der Zunge. Daran, wie der Mais geflämmt war, diese zarte Knusprigkeit, dieses überragende Mundgefühl. Jeder Löffel ein Hochgenuss. Löffel? Ja, unbedingt, der Löffel ist der Gott des kalten Nikkei-Genusses. Obwohl, mit dem Löffel könnten Sie auch das über Nacht gegarte Herforder Short Rib verzehren in seiner süffigen Zartheit. Womit wir beim Fleisch wären, dem zweiten kulinarischen WACA-Standbein.
Wie schon bei der Nikkei-Küche, bei der man nicht nur zwischen Klassikern wie Thunfisch als Tatar und Exoten wie Thunfisch-Sashimi auf einer knusprigen Tostada hin und her wechseln kann, sondern problemlos auch ein paar Gänge bis zum kiloschweren Hummer Thermidor auf Zitrusfrucht-Salsa hochschalten darf, geht das auch beim Fleisch. Es lässt sich kühl genießen, wie das grandiose Wagyu-Tataki mit getrüffelter Ponzu (Löffel!), als Short Rib oder eben als Steak, dessen Qualitäten-Weltreise nach Australien und Nebraska führt, bis man bei den absoluten Spitzenqualitäten letztendlich in Japan oder wieder vor der eigenen Haustür landet. Verlockend die Vielfalt der Cuts, die vom klassischen Filet über Flanksteak und Entrecôte bis zum Chateaubriand, Tomahawk und Porterhouse reichen, gerne auch als Surf & Turf mit Riesengarnelen oder Hummer vom Grill.
Den Weinkeller haben Markus Aichinger und Wilhelm Ketteler gemeinsam gefüllt. Nachhaltigkeit in Anbau und Produktion und eine möglichst geringe Schwefelung waren ihnen besonders wichtig. Er ist nun mit Flaschen für über 200.000 Euro bestückt, also von Anfang an mit dem vollen Programm. Bei uns kaum bekannte Weltklasse-Weine, wie die Napa-Cabernets Artemis und Fay von Stag's Leap oder der toskanische Bananen-Haselnuss-Traum von einem Chardonnay von Monteverro, die zu Markus Aichingers ganz persönlichen Favoriten zählen, finden sich hier. Auch der wohl weltbeste Burgunder ist darunter, in München so gut wie nicht zu bekommen: die Domaine de la Romanée-Conti mit all ihren acht Grands Crus, vom Corton bis zur namensgebenden Monopollage Romanée-Conti mit ihren nur 1,81 Hektar. Und das zu überaus genussfreudigen Preisen – weil die Erzeuger Wilhelm Ketteler vertrauen.
Aber es sind nicht das Interieur, die Küche, der Weinkeller (oder die Bar) allein, die das WACA so verführerisch machen, dass ein einzelner Besuch nie genügen wird. Man spürt als Gast, dass hier Menschen etwas gemeinsam schaffen, ohne sich ähnlich zu sein. An einem Strang ziehen, ohne in den gleichen Bahnen zu denken. Und sich bei aller Alltagsmühe gegenseitig schweben lassen. Und so ist ein Ort, den man auf den ersten Blick für ein trendsurfendes Konzeptrestaurant halten könnte, tatsächlich eine Stätte ganz persönlicher Leidenschaften. Ein Ort für Spürnasen und Entdeckergaumen – und für Sammler wahrer Genüsse.

WACA Restaurant, Am Ausbesserungswerk 8,
München. Tel. 089/90407722,
www.wacarestaurant.com



VERLOSUNG

Erleben Sie die Kreativität moderner Nikkei-Küche und erstklassigen Fleischgenuss bei einem Überraschungsmenü für zwei Personen im chic-urbanen Ambiente des WACA Restaurants. Das WACA finden Sie in der Motorworld Freimann mit Parkplätzen direkt vor der Tür.

Teilnahme am Gewinnspiel bis zum 30.11.2021 unter www.kaefer-die-zeitung.de

Die WACA-Inhaber Markus und Elena Aichinger

General Manager Wilhelm Ketteler