

ESSEN & TRINKEN

ASIATISCHE KÜCHE · EXOTISCHE LECKEREIEN · SCHOKOLADE & BESONDERE SÜSSE SACHEN

DAS BESTE AUS FERNOST

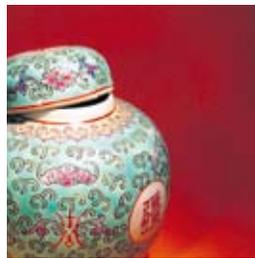
DIE ASIATISCHE KÜCHE IN ALLER PRACHT UND VIELFALT

Die asiatische Küche gilt als frisch und aufwändig. Ersteres stimmt, das zweite jedoch nicht. Für den Hausgebrauch sind viele Speisen einfach und schnell zubereitet. Praktischerweise wird in Fernost nämlich sehr viel mit Fertigsaucen gekocht, die man in

zuerst etwas ungewohnt sein, ist aber kinderleicht. Einfach als erstes in den Wok geben und etwa eine Minute schmelzen lassen. Dann folgen die ersten Zutaten.

Zu original asiatischem Essen wie im Restaurant oder Imbiss gehören auch einige exotische Besonderheiten als Basis. Dazu

unzähligen frischen Gewürze wie Koriander, Pfefferkörner, Kardamom, Ingwer-Wurzel, Stern-Anis, Kleesamen, Kreuzkümmel, Nelke, Muskatnuss, Safran, Kurkuma und Zimt. Curry dagegen ist kein einzelnes Gewürz, sondern eine Mischung, die es heutzutage zum Glück überall fertig zu kaufen



Asienläden hierzulande inzwischen überall bekommt. Soja-Sauce kennt schon fast jeder, aber es gibt noch viel mehr zu entdecken. Hoi Sin Sauce zum Beispiel, die süßlich, dick und dunkelbraun ist. Für thailändische Spezialitäten, die derzeit sehr beliebt sind, benötigt man Curry-Pasten. Es gibt sie in Rot, Grün, Gelb und als »Pangnang« mit Erdnüssen. Man wählt sie je nach der Hauptfarbe des Gemüses, das man garen will: Bei Kürbis also Gelb, bei Zucchini Grün. Keine Angst, der Umgang mit den Pasten mag

zählen Limettenblätter, Zitronengras, Galgant-Wurzel, Fischsauce, Tamarinde, Thai-Basilikum, Koriander, Chili-Schoten, Kurkuma, Lorbeerblätter und besonders bei thailändischen Gerichten Kokosmilch. Die Chinesen verzichten auf letztere und verwenden gerne Agar-Agar-Pulver, ein pflanzliches Geliermittel, Ingwer-Pulver, Austern-Sauce und Bohnenpaste. Die Speisen sind daher nicht so flüssig wie die thailändischen. Etwas aus dem Rahmen fällt die indische Küche. Stilprägend sind hier vor allem die

gibt. Denn das Herstellungsverfahren ist sehr komplex. Die gute Idee des »Instant-Currys« verdanken wir den Engländern, die auch zu Hause auf der Insel nicht auf den original indischen Geschmack verzichten wollten. Was die vielfältige asiatische Kochkunst verbindet ist ihre gesunde, leichte und sehr fettarme Zubereitung im Wok. Die erhitzte Fläche ist geringer als in einer Pfanne, deshalb spart man Öl und Butter. Zudem wird das Fett beim Garen nicht so heiß, es entstehen weniger Schadstoffe. ■

INHALT

Das Beste aus Fernost	SEITE 1
Glücksstern über Fürth	SEITE 2
Fürth von seiner Schokoladenseite	SEITE 3
Stilvoll Kaffee trinken	SEITE 4

REDAKTION & TEXT:

Claudia Schuller · designdepartment

LAYOUT & ANZEIGEN:

designdepartment
Rosenstraße 13 · 90762 Fürth
Fon 0911.766714-40
Fax 0911.766714-41
E-Mail fsz@designdepartment.de

PHOTOS:

designdepartment · photocase



China Imbiss
NI HAO

Frisch, schnell & preiswert

- Wöchentlich wechselnde Angebote
- Alle Gerichte auch zum Mitnehmen

Möchten Sie feiern? Außerhalb unserer Öffnungszeiten bieten wir für Ihre Feierlichkeiten und Feste unsere Gerichte nach Ihren Wünschen an. Wir liefern die Speisen auch zu Ihnen nach Hause.

Rufen Sie uns an: Telefon 974 94 11

Öffnungszeiten:
Montag - Freitag 10-21 Uhr
Samstag 10-19 Uhr
Sonn- & Feiertage geschlossen
Innen: 50 Sitzplätze
Außen: 50 Sitzplätze (Sommer)

Schwabacher Straße 4
90762 Fürth · Rathaus

Glücksstern über Fürth

GRILLEN WIE DIE MONGOLEN

Wer weiß hierzulande schon, wie mongolisches Essen wirklich schmeckt? Wenn es jedenfalls nur halb so lecker ist wie das, was das Restaurant »Glücksstern« über dem Marktkauf in der Gabelsberger Straße anbietet, dann

Wunsch mit verschiedenen Fischarten, Garnelen und Calamari, dann Huhn mit Brokkoli und Pilzen essen, mit Rind und Lamm, garniert mit Bohnen und Karotten, weitermachen und dann langsam zu den Nachtischen übergehen, die ebenso dazu gehören. Alle Zu-



ayurvedagenuss

NÄCHSTER KOCHKURS 08.11.08

- * Ayurveda Massagen
- * Indische Schönheitspflege
- * Naturkosmetik

Sabine Altrichter Ayurveda Massage Therapeutin

Marktplatz 4 (Nähe U-Bahnstation Rathaus)
90762 Fürth, Termine nach Vereinbarung!
Tel: 0911-4897090

Kompetenz in Sachen Wein

WEIN-KONTOR

Friedrichstr. / Ecke Alexanderstr.
Fürth · Telefon 74 58 95

Warum mehr bezahlen?

Schepis

Nürnberger Str. 41 · 90762 Fürth
Telefon/Fax 0911/653 87 55
Mo-Fr 9-19 Uhr, Sa 8.30-16 Uhr

FREITAG & SAMSTAG WEINPROBE

Preise und Qualität

- Prosciutto San Daniele ...1,99 €/100g
- Spianata aus Calabrien...1,19 €/100g
- Salame Finocchiona.....1,19 €/100g
- Salame Milano1,19 €/100g
- Porchetta Toscana.....1,35 €/100g
- Mortadella Fiorucci.....0,59 €/100g**
- Pecorino Ruccola1,28 €/100g
- Pec. Nero di Sicilia.....1,28 €/100g
- Käse Auriccio Trav.....1,53 €/100g
- Käse mit Wein1,53 €/100g
- Olio Extra Vergine.....4,49 €/1,00l

Weine **Bis zu 30% Rabatt**

- Lagrima di Christo8,90 €/0,75l
- Greco di Tufo9,49 €/0,75l
- Falanghina.....7,99 €/0,75l
- Montepulciano Tollo4,49 €/0,75l
- Chianti Sonnino.....3,99 €/0,75l
- Barbera d'Asti.....9,50 €/3x0,75l
- Montepulciano3,49 €/1,50l
- Cerasuolo Rosé.....2,00 €/1,50l
- Nero D'avola2,00 €/1,50l
- Pasta Divella.....0,65 €/500g

Divali

3. Indisches Lichterfest

GRÜNE HALLE

Sonntag, 2. 11. 2008
12 - 20 Uhr

Eintritt: Erwachsene 3€ · Kinder bis 14 J. frei

müssen die Mongolen ein glückliches Volk sein. Es heißt, sie würden sehr viel Fleisch essen, Gemüse sei Mangelware in den weiten Steppen. Weil das in Europa ganz anders aussieht, finden sich hier natürlich auch reichlich knackige grüne Zutaten in den Speisen.

Vegetarier werden vor allem am »Mongolischen Grill« ebenso wunschlos glücklich wie Fleischesser. Denn hier kann man sich sein Gericht selbst zusammenstellen, inklusive der Sauce, und gibt es an der Theke ab. Dort brutzelt ein freundlicher Koch das »Essen nach Maß« direkt vor den Augen der Gäste. So ist alles gesund, absolut frisch und glutamatfrei. Ein Hochgenuss, der obendrein viel Spaß macht und einen fröhlichen Abend garantiert. Am besten, man lässt sich Zeit, geht immer mal wieder zum Büffet und arbeitet sich mit mehreren kleinen Portionen durch das verlockende Riesen-Angebot. Man kann zum Beispiel mit einem Meeresfrüchte-Teller als Vorspeise beginnen, je nach

taten sind qualitativ hochwertig und appetitlich angerichtet. Neben dem mongolischen Grill findet man im »Glücksstern« auch die typisch chinesischen Gerichte, die man kennt und die immer schmecken: gebratenen Eierreis, paniertes Fleisch süßsauer, Peking-Ente und Frühlingsrollen.

Auch an Service lässt das Restaurant mit seinem netten Ambiente, das im April eröffnet wurde, nichts vermissen. Geburtstagskinder werden mit einem Gläschen Sekt und anderen Aufmerksamkeiten verwöhnt. Privat feiern kann man in einem schicken Nebenraum. So dürfte der »Glücksstern« nicht mehr lange ein Geheimtipp bleiben, zumal das Preis-Leistungs-Verhältnis stimmt. Einfach mal reingehen und probieren!

KONTAKT: China Restaurant Glücksstern am Marktkauf Fürth · Gabelsbergerstraße 1 · 90762 Fürth · Telefon 0911.770728. Kostenloses Parken.

ÖFFNUNGSZEITEN: täglich von 10.30 bis 15 Uhr und 15.30 bis 23.30 Uhr.

FÜRTHS SCHOKOLADENSCHNITTEN

LECKERE LÄDEN ENTDECKEN

Auch in Fürth entstehen immer mehr kleine, feine Schoko-Läden, die mehr als eine Sünde wert sind. Ob Trinkschokolade, Pralines, Vollmilchschokolade oder herb, ob Spezialitäten aus Confisereien und Manufakturen - hier wird man fündig.

zeit dürften wieder heiße Schokolade mit Rum oder Irish Coffee zu den Rennern zählen.

Der Gaumen lacht ebenso bei **Eilles Chocolatier** in der Rudolf-Breitscheid-Straße 1, wo man nicht nur für sich selbst fündig wird, sondern auch mancherlei Geschenk-Ideen findet.



Eine der bekanntesten Adressen ist das »Chocolate and more« in der Fußgängerzone, Schwabacher Straße 5a. Hier findet man garantiert keine Supermarktware, sondern ein reiches, exklusives Angebot, das alle nur vorstellbaren Sorten umfasst. Wer sich bei der Vielfalt nicht entscheiden kann oder einfach wissen möchte, wie Schokolade aus Ziegenmilch schmeckt, kann gerne probieren. Der Clou jedoch ist das kleine Café, in dem man perfekt vom Einkaufs-Stress abschalten kann und richtig verwöhnt wird. Bei Kaffee, Tee, Schoko und Torte bleibt wirklich kein Wunsch offen. Ausgefallene italienische Weine und Alkoholika runden das Angebot ab. Jetzt in der kalten Jahres-

Hussel Süßwaren im City-Center ist eine Traditions-Adresse, die keinesfalls auf der Lecker-Schlecker-Tour durch Fürth fehlen darf.

Relativ neu dagegen ist das »Vianne Chocolat« in der Friedrichstraße 5. Benannt nach dem berühmten Film und Roman »Chocolat« entführt der Laden in andere Sphären. Dort ist das Leben zuckersüß und besteht aus Mousse au Chocolat, Pyramide mit Karamellkern, Mohr im Hemd oder Schoko-Soufflé. Dazu serviert Frauke Meißner-Pöloth wunderbaren Cappuccino und selbst gebackenen Kuchen. Wer wissen will, welcher Wein

FORTSETZUNG AUF SEITE 4



Neumannstr. 28 · 90763 Fürth · Telefon 719 719 · www.cafe-mozart.net
 Öffnungszeiten: Mo.-Fr. 9-17.30 · Samstag, Sonn- u. Feiertag 13-17 Uhr

Café am Park



Moststraße 27
im Stadtgarten

☎ 77 85 96

Täglich 8-18 Uhr
Sonntag geschlossen,
an Feiertagen von
13-18 Uhr geöffnet.

Frühstück
Kleine Gerichte
Kaffee & Kuchen
Eisbecher

CHOCOLATE & MORE
 IHR SCHOKOLADEN-
 FACHGESCHÄFT MIT CAFÉ

»Lassen Sie sich
 entführen ins Reich
 der Schokoladen«

Genießen Sie in unserem Café
 Schokolade- & Kaffeespezialitäten
 sowie erlesene Kuchen & Torten

**Ab sofort auch sonntags
 von 13 bis 17 Uhr geöffnet.**

am CityCenter • Schwabacher Str. 5a
 Telefon (0911) 971 51 91

**FRÜCHTE
 HÜBSCHMANN** GmbH

Komotauer Straße 45
 Tel.: 0911/73 29 07
 90766 Fürth-Hardhöhe

- Ab sofort sämtliche Kräuter und Gewürze der Fa. Liebermann bei uns erhältlich
- Frisch gemahlener Mohn
- Federweißer vom Faß
- Die guten Elisenlebkuchen aus Nürnberg wieder frisch eingetroffen
- Offenes Sauerkraut, Gewürzgurken und Salzgurken vom Faß

Probieren Sie unsere
 frisch zubereiteten
Fruchtsalate
 je Schale **2,00 €**
 Kostenlose Lieferung
 ab 10 Schalen

David Reformhaus
 natürlich gesund leben
 Schirmstraße 1 · 90762 Fürth · Tel. 216 56 90
NEUERÖFFNUNG

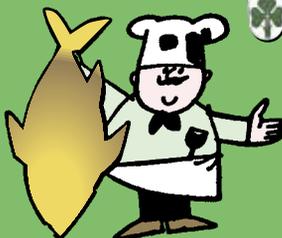
**VIANNE
 CHOCOLATE**

Willkommen in der Welt der Schokolade

Friedrichstraße 10
 90762 Fürth
 0911 - 7043 774
www.vianne-chocolate.com

Mo bis Fr: 9:00 bis 19:00 Uhr
 Sa: 9:00 bis 18:00 Uhr

FORTSETZUNG VON SEITE 3
FÜRTHS SCHOKOLADENSEITEN



Stadtwappen
HERBSTZEIT ist KARPENZEIT
in der Traditionsgaststätte am Rathaus –
genießen Sie fränkische Küche im Original!
Auf Ihren Besuch freut sich
Familie Rezac und Team
Bäumenstraße 4 · 90762 Fürth
Telefon 77 19 97 oder 77 11 15



MEXICAN RESTAURANT
Chilli's
ARE YOU HOT ENOUGH?
RUDOLF-BREITSCHIED-STRASSE 43, FÜRTH | FON 0911 977 989 50
WWW.CHILLIS-FUERTH.DE

Der Fürth Sekt
Der Sekt für alle Feiern in Fürth.
Das ideale Geschenk aus Fürth für
Freunde und Geschäftspartner.
In der 0,75 Flasche oder als Piccolo 0,2

Erhältlich in vielen Fürther Fachgeschäften
Geschenkewelt
Moststr. 3
Haardörfer Getränkehandel
Zedernstr. 4
Lechner Getränkemarkt
Mohrenstr. 1
Metzgerei Ammon
Würzburger Str. 550
EDEKA Scharrer
Hintere Str. 38
weitere Bezugsquellen
nennt Ihnen:
Getränke Tiefel GmbH
Breiter Steig 10 90768 Fürth
0911 75 690 0



Getränke TIEFEL
...bekannt zuverlässig

zu welcher Schokolade passt, ist hier ebenfalls am richtigen Ort, denn darüber klären Seminare auf. Die Räume in dem prachtvollen ehemaligen Hotel sind schlichtweg genial und könnten eher in Mailand als in Fürth vermutet werden. Als Bonbons gibt es Schoko-Lippenbalsam und Körpermilch zu kaufen. Im Eine-Welt-Laden, dem Fachgeschäft für fairen Handel in der Königstraße 72, muss man sich über die Herkunft der Schokolade keine Sorgen machen. Die

Kakao-Produzenten werden angemessen entlohnt und kriegen ihren gerechten Anteil an dem, was sie – oft mit ökologischem Anbau – erwirtschaften. Einfach mal den nasskalten Herbst zu einem Bummel, der die Seele erwärmt, nutzen, bei den Pfunden nicht so streng mit sich sein und ausprobieren, was es neues an traumhaften Schokoladen gibt, zumal in den meisten Läden auch die trinkbare Variante angeboten wird und zum Verweilen einlädt. ■

MAL WIEDER STILVOLL KAFFEE TRINKEN

Mokka-Sahn
IM »CAFÉ MOZART«

Ein echtes Refugium, ein Stück der guten alten Zeit ist das »Café Mozart« in der Südstadt. Fast verborgen in einer Seitenstraße in der Nähe des Rednitzgrundes kann man so richtig schön gemütlich Kaffee trinken. Ohne Hetze, ohne die unterkühlte Coffeeshop-Atmosphäre, die sich mit diversen Ketten immer mehr ausbreitet. Das »Café Mozart« steht für die tollsten Sahnetorten und feinsten Kuchen, die man sich nur vorstellen kann. Jetzt schon legendär ist die neu kreierte Mozart-Torte – ein Gaumengenuss der Sonderklasse. All das wird im Wiener Caféhaus-Stil mit blinkenden Kronleuchtern, plüschigen Sofas und Sesseln, blitzenden Spiegeln und schönen Holzfurnieren serviert. Natürlich finden sich jahreszeitlich abgestimmte Köstlichkeiten wie Adventsstollen, Erdbeerkuchen, der klassische gehäufte Obstkuchen oder Krapfen in der Riesen-Theke, die einem

das Wasser im Mund zusammenlaufen lassen. Jedes Stück ist ein kleines Kunstwerk, so dass man am liebsten alle kosten würde. Den Vergleich mit bekannten Spitzen-Konditoreien muss das »Mozart« wahrlich nicht scheuen. Wer nach so viel Süßem Lust auf etwas Herzhaftes hat, kann etwas aus der kleinen Speisekarte wählen. ANSCHRIFT: Café Mozart · Neumannstraße 28 · 90763 Fürth · Telefon 0911.71 97 19
ÖFFNUNGSZEITEN: Montag bis Freitag von 9 bis 17.30 Uhr und Samstag, Sonn- u. Feiertag von 13 bis 17 Uhr. ■



Jeden Dienstag ab 19 Uhr
HAPPY SCHNITZEL 5,55 Euro
Jeden Mittwoch ab 19 Uhr
DAY OF THE SCHWEINBRATEN
5,55 Euro
Jeden Donnerstag ab 19 Uhr
ALLMÄCHDNAA!
3 FRÄNKISCHE BRATWÜRSTE 4,44

INTERNATIONALER BRUNCH
Sonntags 10 - 14.30 Uhr
10,90 Euro p.P.

KOFFERFABRIK
MO-SA 19-1 Uhr, SO 10-1 Uhr
Lange Straße 81, 90762 Fürth, Tel. 0911/706806, www.kofferfabrik.cc