



Kalbswürfel mit aufgespießten Aprikosen servierte Maximilian Julier seinen Kochkollegen als Vorspeise beim „Perfekten Dinner“.

Perfektes Dinner vom WG-Koch

Haidhauser (24) zaubert Essen für die Vox-Show

Haidhausen Maximilian Julier ist leidenschaftlicher Hobby-Koch. „Seit ich 14 bin, koch' ich regelmäßig“, erzählt der Haidhauser. Seine Familie – Maximilian hat vier Geschwister –, seine Freundin oder aber auch sein Mitbewohner kommen in den Genuss seiner Kreationen. Ein Lieblingsessen hat er nicht: „Ich koch' alles, was gut ist“, sagt der 24-Jährige. Beim „Perfekten Dinner“ in der Runde München des Senders VOX musste sich der Haidhauser nun einem gänzlich fremden Publikum stellen. Auf der Messe Eat and Style im

vergangenen Herbst hat sich der junge Werbetechniker aus einer Laune heraus für die Fernsehshow beworben. „Dass ich genommen werd', damit hätte ich nie gerechnet“, sagt er. Die Fernsehmacher sahen das wohl anders – mit seinem bayerischen Dialekt ist der junge Münchner offensichtlich gut angekommen. Schon im Frühjahr war Drehtermin. Die Aufnahmen haben den jungen Mann ganz schön ins Schwitzen gebracht. „Du gehst einfach ganz anders ans Kochen ran“, erzählt er. Einerseits sei es hektisch gewesen, andererseits habe er vieles wieder und wieder machen müssen. „Das war echt harte Arbeit, aber interessant.“ Seine Kochkollegen hat der 24-Jährige erst beim ersten Drehtag kennen gelernt. „Da waren die von VOX knallhart“,

sagt er. Größte Befürchtung: „Laktose-Intoleranz oder, dass einer kein Fleisch ist.“ Dann die Erleichterung: „Alle essen alles.“ Mit ruhigem Gewissen servierte der 24-Jährige seinen Mitstreitern deshalb Kalbswürfel mit aufgespießten Aprikosen, eine Nudelpfanne mit Hühnchen und Gemüse und als Dessert einen Erdbeer-Amaretto-Traum. Sein Motto „Bad Taste, gutes Essen“ überzeugte die anderen nicht vollauf. „Die haben ganz schön aufgeköchelt“, muss Maximilian Julier einräumen. Wie das „Perfekte Dinner“ für den Haidhauser ausgefallen ist, kann man am Mittwoch, 19 Uhr, auf VOX erleben. Der 24-Jährige ist gespannt, wie die TV-Macher die Sendung zusammen geschnitten haben: „Ich bin nämlich ein ganz schöner Chaot.“ kk

Grünwalder Straße: Da wird gebaut

Harlaching Das Baureferat erneuert auf der Grünwalder Straße zwischen Tiroler Platz und dem Theodolindenplatz den Fahrbahnbelag, in Teilbereichen werden auch die Gehbahnen und Radwege saniert. Die Arbeiten werden in drei Bauabschnitten bis Ende Juli ausgeführt, dabei steht dem Verkehr grundsätzlich pro Richtung je eine Fahrspur zur Verfügung. Von 9. Mai bis 10. Juni wird zwischen Autharipplatz und Theodolindenplatz stadtauswärts gearbeitet, vom 14. bis 24. Juni am Tiroler Platz stadtauswärts und in der Karolingerallee. In den Baustellenbereichen entfallen am Fahrbahnrand die Parkplätze.



Vorarbeiten für Blumenspaß

Untergiesing Quietschgelbleuchten die acht Pflanztröge an der Hans-Mielich-Straße (Foto) bereits. Jetzt sucht die Bürgerinitiative „Mehr Platz zum Leben“ noch Kinder, die am Freitag, 27. Mai, um 14.30

Uhr Lust haben, die Tröge zu bemalen und Untergiesing bunter zu machen. Interessierte sollten sich bei Melanie Kieweg unter Tel. 01 75/8 00 88 06 anmelden, damit genug Pinsel und Farbe bereit stehen.



BLICK VOM ISARTOR

Kuchen aus Chile – sündig und scharf

Kennen Sie das, liebe Leser, dass Leute etwas zu Ihnen sagen, Sie aber ganz was anderes hören? Meine Mitarbeiterin Jutta hat jetzt im Turmstüberl so einen „Verhörhammer“ erlebt. Ein Gast wollte was Süßes zum Kaffee und entschied sich für unseren Schokoladenkuchen, woraufhin ihn Jutta aufklärte: „Die ‚Schwarze Sünde‘ ist ein spezieller Schokoladenkuchen – aufgepasst, der ist mit Chili!“ „Ja, ist recht“, sagte da der Gast, „das probiere ich gerne aus, bringen S' mir bitte a Stückl.“ Etwas später winkte der Mann die Jutta aufge-

regt zu sich und fragte: „Sie, warum ist denn der Kuchen so scharf?“ „Weil Chili drin ist, ich hab's Ihnen doch gesagt“, meinte die Jutta. „Was? Chili?! Ich habe verstanden, dass der Kuchen aus Chile ist!“ „Ja, wie soll das denn gehen? In Südamerika gebacken, und dann von der anderen Seite der Welt im Containerschiff noch schnell zu uns ins Turmstüberl übergeschippert? Nein nein, der ist von uns selbstgemacht!“

Wie das geht, heute gibt's das Rezept exklusiv für *Hallo*-Leser: 200 g Herrenschokolade, 1 Packerl Backpulver, 100 g Mehl, frischen Chili, 3 Eier, 1/4 Liter Sahne, 100 g Mandelblätter, 400 g Mandeln gemahlen, 250 g Butter, 200 g Zucker.

Herrenschokolade, Butter, Zucker in einem großen Topf schmelzen lassen. Den Rest dazugeben und zu einer homogenen Masse verrühren. In die Springform gießen und eine Stunde bei 180 Grad backen. Fertig ist die „Schwarze Sünde“! Aber Vorsicht: Schmeckt scharf... **Petra Perle**

Petra Perle ist ein Münchner Unikum und Wirtin vom Turmstüberl sowie Hallo München-Kolumnistin.

Zeitgemäße Seniorenbetreuung
Fachkundige Krankenpflege

Marienhof
 SENIORENPFLERGEHEIM

Vollstationäre Pflege
 Kurzzeitpflege
 Verhinderungspflege
 Überleitungspflege
 Tagessatz ab 48,54€

Seniorenpflegeheim Marienhof GmbH
 Ranoldsberg 14 - 84428 Buchbach
 Telefon: 08086 890 Internet: www.maap.de

15. Mai Küchensonntag in Grafing

LÖCHLE
 KÜCHEN & GRANIT

MARKTSONNTAG
 12 - 17 UHR
 GEÖFFNET

Das Küchenzentrum der Superlative
 200 Musterküchen • 4000 m² Ausstellung 1000 • Einbaugeräte
 Eigene Schreinerei • Eigene Granitfertigung

85567 Grafing bei München • Haidling 12-15 • Tel 08092/8565-0
 Geöffnet: Mo-Fr 9-20 Uhr ; Sa 9-18 Uhr • www.loechle.de