

# SCHÖNER WOHNEN

**Dekorativer  
und gar nicht  
teuer:  
Im Winter mit**

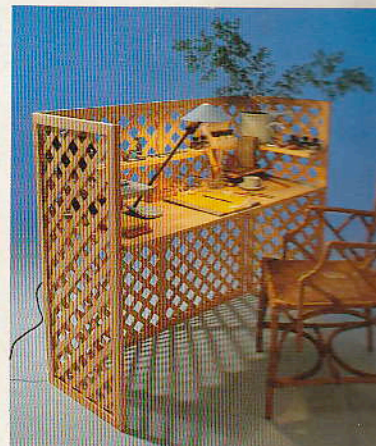
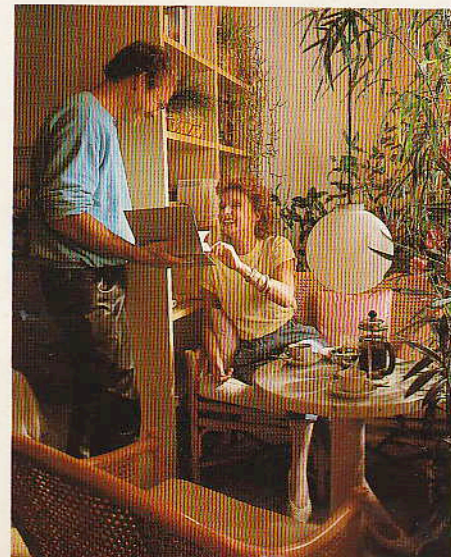
# BLUMEN

**schöner wohnen/S.24**



**Wohnräume unter Glas.  
15 Beispiele und ein  
25.000-Mark-  
Wettbewerb/S.6**

**2-Zimmerwohnung  
für zwei  
Individualisten/S.15**



**Ideen-Magazin:  
Schönes zum Kaufe  
und Selbermachen  
Seite 63**

# SCHÖNER WOHNEN

Heft 1, Januar 1983, 134 Seiten

Erscheint monatlich (am letzten Mittwoch des Vormonats) bei  
GRUNER + JAHR AG & CO, Druck- und Verlagshaus, Postanschrift: Postfach 30 20 40,  
2000 Hamburg 36, Fernschreiber: 02-11 850.  
Besucher finden die Redaktion SCHÖNER WOHNEN in Hamburg 36,  
Alsterufer, Eingang Warburgstraße 50, Telefon: 41 18 (1)

## WOHNEN/GASTLICHKEIT/DEKOR

Ein Herz und eine Seele, aber zwei getrennte Zimmer	15
Blumen im Winter: Dekorativ und gar nicht teuer	24
Schwimmbüden: Per Jet aus aller Welt	36
Möbel fürs Bad: Klein aber fein	46
Fürs kleine Budget: Lampen mit Preislimit	52
Ideen-Magazin: Zum Kaufen und Selbermachen	63
Neue Briefkästen: Da freut sich auch Ihr Postbote	69
Was? Wo? Wie teuer: Neuheiten	87
Drei Mann am Herd: Geheimtips von Hobbyköchen	113

## HAUS UND GARTEN

Wohn(t)räume unter Glas	6
Exoten: Kakteen für drinnen und draußen	72
Hausreportage: Domizil für Mensch und Kunst	76
Die schönsten Glasanbauten: 25 000 Mark zu gewinnen	94

## SW-RATGEBER

Bauen: Aktuelle Kurzinformationen	83
-----------------------------------	----

Geld: Informationen und Meldungen	85
SW-PRAKTISCH: Tips und Tricks für Heimwerker	90

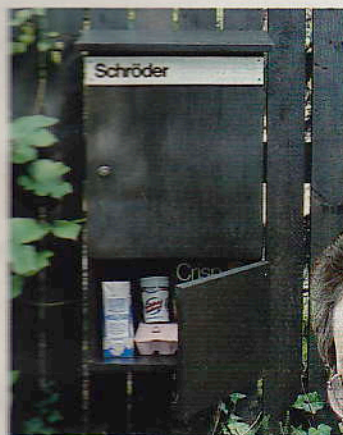
## AKTUELLES

Grafiken und ein Kalender von Georgios Kitsos	42
SW-Galerie: Zwei Radierungen	44
Bauklötze: Spielsatz für Kinder	81
Panorama: Nachrichten, Meinungen, Personalien	103
Rollos zum Selbermachen	112
Irland: Zu Gast in Cottage und Castle	120
Vorschau: Das bringt das nächste SCHÖNER WOHNEN-Heft 132	

Impressum	101
SCHÖNER WOHNEN-Expres-Scheck	99
Anzeigen-Leser-Service	98

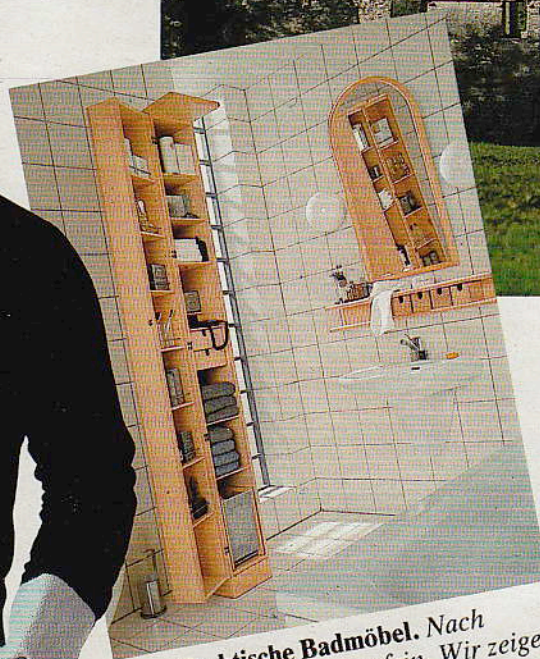
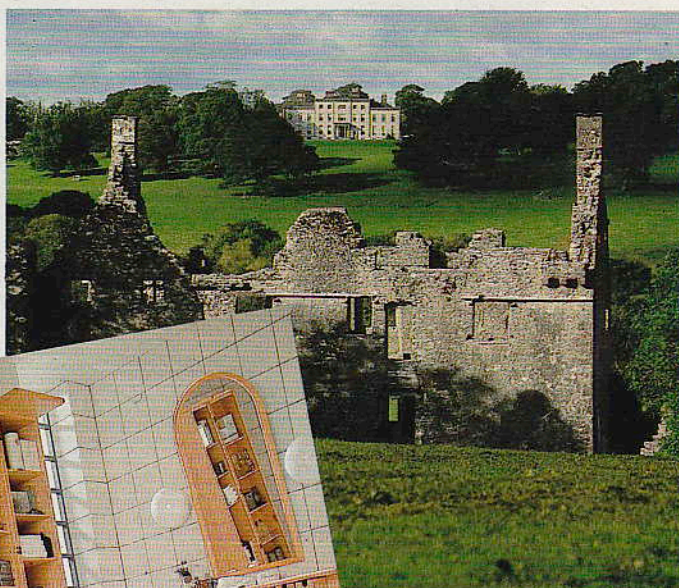
Jahresinhaltsverzeichnisse von SCHÖNER WOHNEN können Sie mit dem grünen  
SCHÖNER WOHNEN-Expres-Scheck (Seite 99) bestellen.

Titelfotos: Lutz Guderian (2), Hajo Willig (2)



**Schöne neue Briefkästen.**  
*Der eine ungewöhnlich groß und aus Holz (s. Foto), die anderen nicht weniger praktisch, aber in leuchtend bunten Farben. Seite 69*

**Geheimtips von Hobbyköchen.** Was sie verraten?  
*Leckere Rezepte natürlich, wie sie kochen und mit welchen Küchengeräten. So viel vorweg: Es hat köstlich geschmeckt. Seite 113*



**Praktische Badmöbel.** Nach dem Motto: Klein aber fein. Wir zeigen 16 Möbel, die sich jeder Ecke und jedem Winkel anpassen. Seite 46

**Zu Gast in Irland.**  
*Irische Gastfreundschaft erfahren, das ist ein ganz besonderes Erlebnis. Ganz gleich ob im luxuriösen Schloßhotel, bei Bed-and-Breakfast im herrschaftlichen Landhaus, in einer gemieteten Burg oder im heimeligen Cottage. Seite 120*

# Drei Mann am Herd Geheimtips von Hobbyköchen

Muß man ein zweiter Paul Bocuse sein, um kulinarische Genüsse zu bereiten? Macht ein Werkzeugarsenal von Spitzsieb bis Spicknadel den Meisterkoch? SCHÖNER WOHNEN fragte drei Hobbyköche, bat sie um Menu-Vorschläge und guckte in ihre Töpfe

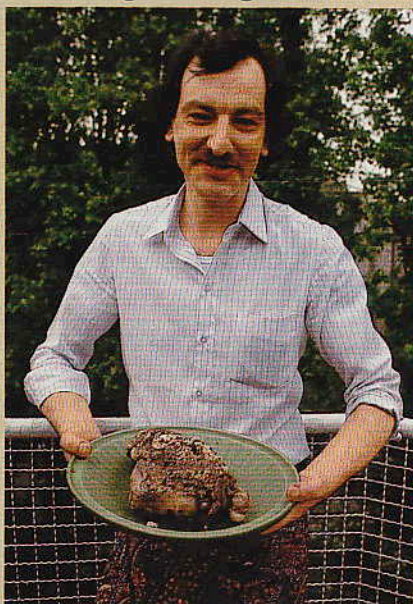


## ●● Ohne gute Messer geht bei mir in der Küche gar nichts ●●

Das sagt Christian Wenger, dem man nachrühmt, seine Kochkunst sei der eines Drei-Sterne-Kochs vergleichbar. Tatsächlich hat der in einer Düsseldorfer Zeitungsredaktion arbeitende Schweizer bei berühmten Profis gelernt. Selbst eine Fachzeitschrift wie »essen & trinken« holt gelegentlich bei ihm Rat ein

### Frühlingsmenu

Grüner Spargel, Morchelcremesauce  
Schottischer Wildlachs mit Zanderfarce und Spinatschaum im Blätterteigmantel, Safransauce  
Junge Lammfilets in Basilikum-butter, hausgemachte Nudeln  
Frische Erdbeeren mit Zitrone zu geistigem Vanilleschaum



## ●● Ich koche des Genusses wegen. Perfektionismus mag ich nicht ●●

So denkt Werner Funke, Asienkennner und Antiquitätenhändler in Köln. Er schwärmt von den leichten Gerichten, die er sich bei Geschäftsreisen nach Fernost aus den Garküchen auf offener Straße holt. Am eigenen Herd kocht er gern »wie bei Muttern«. Wenn er zu gespickter Lammkeule einlädt, lassen sich seine Freunde nicht zweimal bitten

### Menu nach Art des Hauses

Kartoffelsuppe mit saurem Rahm  
Gespickte Lammkeule mit Gemüseplatte und Kartoffeln  
Exotischer Obstsalat in Melonenhälften und Ananas serviert



## ●● Auf Zutaten kommt es an, nicht auf technischen Komfort ●●

Dieser Meinung ist Karl-Walter Pfestorf. Für ihn, der in seinem Hamburger Betrieb Reformmargarine herstellt, spielt das richtige Fett beim Kochen eine entscheidende Rolle. Als junger Ehemann brutzelte er Bratkartoffeln und Spiegelei, heute bereitet er spielend drei auserlesene Gänge für zehn Personen

### Menu international

Gewürzgurke mit Honig und Crème fraîche, nach russischem Vorbild  
Kaninchenbraten mit Rosmarin, provenzalische Art, Thüringer Kartoffelklöße, Salat  
Frisch geschälte Ananas in Scheiben, mit Kirschwasser übergossen

## Koch und Küche comme il faut

In Christian Wengers Küche hängen oder stehen Gerätschaften, Töpfe und Pfannen griffbereit in der Nähe des Arbeitsplatzes. Auffallend ist die Messergalerie: »Ich werde verrückt, wenn nur Schwarten rumliegen, die nicht schneiden.«

Die Küchenausstattung hat er in 14 Jahren immer mehr vervollkommen. »In meiner ersten Wohnung in Zürich fehlte es noch am Notwendigsten. Ein Freund, der aus Basel mit dem Zug anreiste, mußte einen großen Topf mitbringen, damit wir Spargel kochen konnten.«

Sein Schlüsselerlebnis hatte Wenger 1970. Damals bezog er ein Büro im Hamburger Pressehaus. Es lag genau über der Kantine. »Von dort stiegen ab 11 Uhr Küchendünste zu meinem Fenster hoch. Das verdarb mir den Appetit. Es blieb nur ein Ausweg: Selbstversorgung!«

Hatte Wenger als Student nach kargen Monaten schon mal bei den Großen der Kochkunst geschlemmt, bei Paul Bocuse in Lyon, bei Mme Point in Vienne, so drang er jetzt bis an den Herd der Meisterköche vor. Er machte zwei Kochkurse im Elsaß mit, in Ammerschwir und in Sarreguemines. Der Maître des Pariser Drei-Sterne-Restaurants »Le Grand Véfour« ließ ihn in die Töpfe schauen. »Ich übte zu Hause systematisch weiter und begann in meiner Freizeit, Zwei- und Drei-Sterne-Restaurants in Frankreich und Italien abzuklappern.«

Wenger hat den Starköchen nicht nur Handgriffe und Rezepte abgeschaut, sondern auch teures Profi-Gerät angeschafft: »Eine Sauteuse, ein Spezialtopf, in dem Saucen garantiert gelingen, kostet etwa 125 Mark, hält aber ewig.«

Menus bereitet er am liebsten für sechs bis acht Personen. »Sind es mehr, werden die Mengen schwer hantierbar. Ich improvisiere beim Kochen, wiege und messe nach Gefühl.«



↑ Wenger filetiert den Lachs.

*Vor dem Schneidbrett stehen Schälchen mit Zutaten für die Füllung des Blätterteigfischs: pürrierter Spinat, mit Eiweiß gebunden, Zander mousse aus rohen Filets, mit Eigelb und Crème fraîche ver-rührt, ganze Spinatblätter und zum Würzen: Schnittlauch, Petersilie, Zwiebeln*

**Drei Weine aus Wengers Keller:** zum Spargel Yvorne, Les Serpents aus der Schweiz, Puligny-Montrachet zum Lachs und den roten Château Latour zum Lamm





← Der An-schnitt legt die zarte Füllung frei. Auf den Blätterteigboden werden ganze Spinatblätter, dann die rohen Lachsfilets gelegt. Darauf wird Zander-mousse und über dieses Spinat gestrichen. Man deckt Spinatblätter, dann die Teigdecke darüber. Die angefeuchteten Ränder zusammendrücken. Fisch vor dem Backen (16 Minuten bei 180 Grad) mit Eigelb bepinseln



↑ Wohlgeraten ist der Fisch. Die Grundform wird aus zwei Lagen Blätterteig mit dem Rädchen ausgeschnitten. Der gefüllte Fisch wird mit Schwanz, Flossen, Auge und Maul versehen. Vor dem Backen muß er eine halbe Stunde im Kühlschrank ruhen



← Der Messerkoffer ist immer dabei, wenn Wenger im Urlaub für sich selbst oder ein Menu für Freunde kocht

↑ Morchelsauce zum Spargel. Getrocknete Pilze einweichen, in Butter dünsten, Crème fraîche zugeben

