

# EIN STÜCKCHEN *vom Glück*

REZEPT: BRIGITTE BERGHAMMER-HUNGER, FOTOS: VIVI D'ANGELO



*Es gibt Dinge, die kann man nicht verbessern: Mit Hefe und Streuseln ist Pflaumenkuchen, auf gut Bayerisch **ZWETSCHGENDATSCHI**, perfekt. Brigitte Berghammer-Hunger zeigt, wie er gelingt*



## UNSERE KÖCHIN ÜBER

### *Speisenkarten*

Für mich muss eine Speisekarte einen Spannungsbogen haben. Die besten Ideen für neue Gerichte kommen mir und meinem Mann Ernst bei der Arbeit, beim Kochen. Grundsätzlich halten wir uns an die Saison, wir haben zwar auch Klassiker wie Schnitzel im Angebot, ändern aber jede Woche die Gerichte auf der Tageskarte. Die Schätze der Natur auszuschöpfen, das ist für uns ein richtiger Drang. Eine neue Jahreszeit ist dabei wie ein Weckruf – jetzt etwa sind Zwetschgen, Kürbisse, junge Rote Bete oder Zwiebeln frisch auf dem Markt. Bewusst kommen aber auch Gerichte mit Innereien zum Zug: Bries, Leber, Herz, Beuscherln. Unsere Gäste sollen daran erinnert werden, dass ein Tier nicht nur aus Filet besteht. Wenn Modernes wie Kimchi oder orientalisches Hot Pot auf der Karte steht, fragen manche Stammgäste meinen Schwiegervater schon mal: „Du, ist das was für mich?“ Ich finde es auch wichtig, Gerichte im unteren Preissegment zu haben, sodass es sich jeder leisten kann, bei uns zu essen.

*Brigitte Berghammer-Hunger kocht im Familienbetrieb „Gasthaus Am Ödenturm“ in Chammmünster/Bayern. [www.oedenturm.de](http://www.oedenturm.de)*

**Auf der nächsten Seite:**  
Das perfekte Rezept für Einsteiger,  
Schritt für Schritt erklärt