

Das edle Interieur der Benaco setzt aktuelle Akzente



Bei der 909 Benaco wurde das innovative Gestaltungskonzept fortgesetzt

Royaler Traum

Mit ihrem allerneuesten Projekt, der 909 Benaco, setzte das Entwicklungsteam die innovative Gestaltung fort. Der zweimotorige Daycruiser mit Kajüte ist mit über 9 m das bislang längste Frauscher-Boot - und wohl auch das außergewöhnlichste. Auch bei ihm bewies Gebetsroither sein Gespür für individuelles wie funktionales Design: „Die Sitzflächen an Bord wurden mit Karo abgesteppt. Dieses Muster erhöht nicht nur den Sitzkomfort sondern ist auch optisch eine Differenzierung.“ Für den Innenausbau verwendete er edles Makassar-Holz. „In der Kajüt-Architektur wurde in letzter Zeit sehr viel mit hellen Hölzern gearbeitet, das war mir zu abgestumpft. Mit diesem dunkleren Holz möchte ich aktuelle Akzente setzen.“ Für die Bezüge in der Kajüte wählte Gebetsroither - entgegen den typischen Materialien wie Kunstleder - hellen Kordsamt. Doch nicht nur im Innenausbau, auch beim Rumpfdesign setzt die Werft neue Trends. „Wir haben die aggressivere Stevenform der Lido mit dem sanfteren Heckauslauf der St. Tropez kombiniert.“ Vollendet wird der mondäne Benaco-Style durch die Rumpffarbe in gold-gelb. Den Kunden gefällt's: Obwohl die 909 Benaco erst auf der boot in Düsseldorf ihre offizielle Premiere feiert, sind bereits jetzt fünf Modelle verkauft. Dieser Erfolg spornt auch den Designer zu neuen Taten an: „Mein Traum ist es, mein eigenes Boot zu entwerfen - eine echte Kini Royal.“

QL Bootstrimm-System mit Auto-Trim Option



Mehr Spaß, mehr Komfort!

Das revolutionäre QL Bootstrimm-System bietet mit der neuen Auto-Trim Option, inklusive innovativer GPS-Technologie, noch mehr Komfort und Sicherheit. Drücken Sie die A-Taste und die Automatik übernimmt den Trimmjob. Das QL-Trimmsystem arbeitet vollständig elektrisch, ist einfach zu installieren, korrosionsfrei und äußerst wartungsarm. Die neue QL Auto-Trim Option erhalten Sie auch zum Nachrüsten von bestehenden QL Bootstrimm-Systemen.

Besuchen Sie uns auf der
boot 2008 Düsseldorf
19.-27.01.2008 - Halle 9,
Stand H41+H51



Marine Accessories
By Volvo Penta

QL - Quality Line - ausgewähltes Bootszubehör
im Vertrieb von Volvo Penta
info.vpce@volvo.com ; www.volvopenta.de.

www.qlmarine.com

Winterminestrone

Quer Beet

Herbst und Winter sind die klassischen Jahreszeiten für kräftige Suppen. Aber es muss nicht immer Fleisch im Topf sein. Harry de Schepper steuert heute sein Rezept einer Minestrone, einer italienischen Gemüsesuppe bei. Am Herd vermissen wir ihn auch in dieser Folge, denn Harry wurde stolzer Opa eines kleinen Jungen - Glückwunsch!

Text und Fotos: Klaus Schneiders

Rezepte für Minestrone gibt es wie Sand am Meer. Jede Region in Italien hat besondere Zutaten die von weißen Bohnen bis zu Speck reichen. Nicht anders verhält es sich ja auch mit unserer deutschen Gemüsesuppe. Da kann

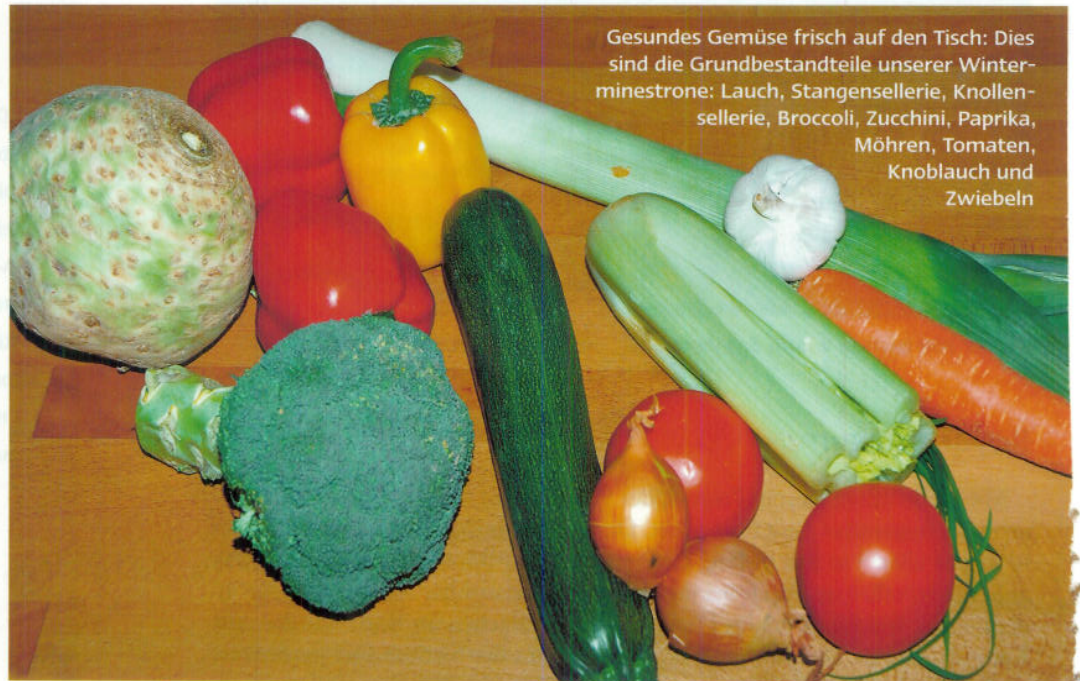
reinkommen, auf was die Mannschaft gerade Lust hat - quer Beet eben. In Harrys Rezept dominieren Lauch und Sellerie. Damit aber auch die übrigen Zutaten ihren Teil zum Geschmack beitragen, werden die einzelnen Gemüsesorten nach dem Putzen unterschiedlich zerteilt. Die Zwiebeln werden grob gehackt, die Möhren halbiert und anschließend in Schei-



Die Möhren klein schneiden



Den Sellerie grob würfeln



Gesundes Gemüse frisch auf den Tisch: Dies sind die Grundbestandteile unserer Winterminestrone: Lauch, Stangensellerie, Knollensellerie, Broccoli, Zucchini, Paprika, Möhren, Tomaten, Knoblauch und Zwiebeln



Den Lauch emincieren



Broccoli-Röschen auslösen



Paprika zerteilen



Zwei Esslöffel Olivenöl in den Topf



ben geschnitten. Stauden- und Knollensellerie werden ebenfalls grob zerteilt, die Lauchstange aber eminciert. Bitte was geschieht dem Lauch? Nun, die Vokabel aus der Profi-Küche bedeutet nichts anderes, als dass das zu bearbeitende Produkt in sehr feine Streifen oder Scheiben geschnitten wird. Beim Knoblauch ist Harry dann wieder weniger zimperlich. Der kommt kurzerhand in die Presse!

Das Gemüse wird nun in einem großen Topf mit zwei Esslöffeln Olivenöl und 50 g wildem Reis so lange angebraten, bis es glasig wird. Nach Belieben mit Salz und Pfeffer würzen und dann mit der Hühnerbrühe, die auch aus der Instantpackung stammen darf, ablöschen und zum Kochen bringen. Wer einen passenden Backofen zur Hand hat, heizt diesen auf 100° C vor und schiebt den Topf für etwa 35 Minuten hinein. Als Alternative kann man den Gemüsesud aber auch bei niedriger Temperatur für 25 Minuten köcheln lassen. Die Zeit wird genutzt um den Broccoli, die Zucchini, die Paprikas und die Tomaten zu putzen und zu zerlegen. Auch hier verlangt unser Küchenchef eine unterschiedliche Behandlung der Produkte. Aus dem Broccoli werden kleine Röschen gelöst, die Zucchini in große

Ras al Hanout



Die Zutaten

- 1/2 TL gemahlener Zimt
- 1 TL Gelbwurz
- 1 EL Kreuzkümmel
- 1 EL Korianderkörner
- 1/2 EL schwarzer Pfeffer
- 1/2 Muskatnuss
- 2 TL Ingwerpulver
- 3-4 Nelken- und Muskatblüten
- 1 Lorbeerblatt
- Safranfäden
- 2-3 Wacholderbeeren
- 1 Kardamomkapsel

Die Zubereitung

Alle Zutaten in einen Mörser geben und mit dem Pistill so lange verreiben, bis ein leicht klebriges Pulver entsteht.



Das Gemüse gut anbraten...



...und mit der Hühnerbrühe löschen



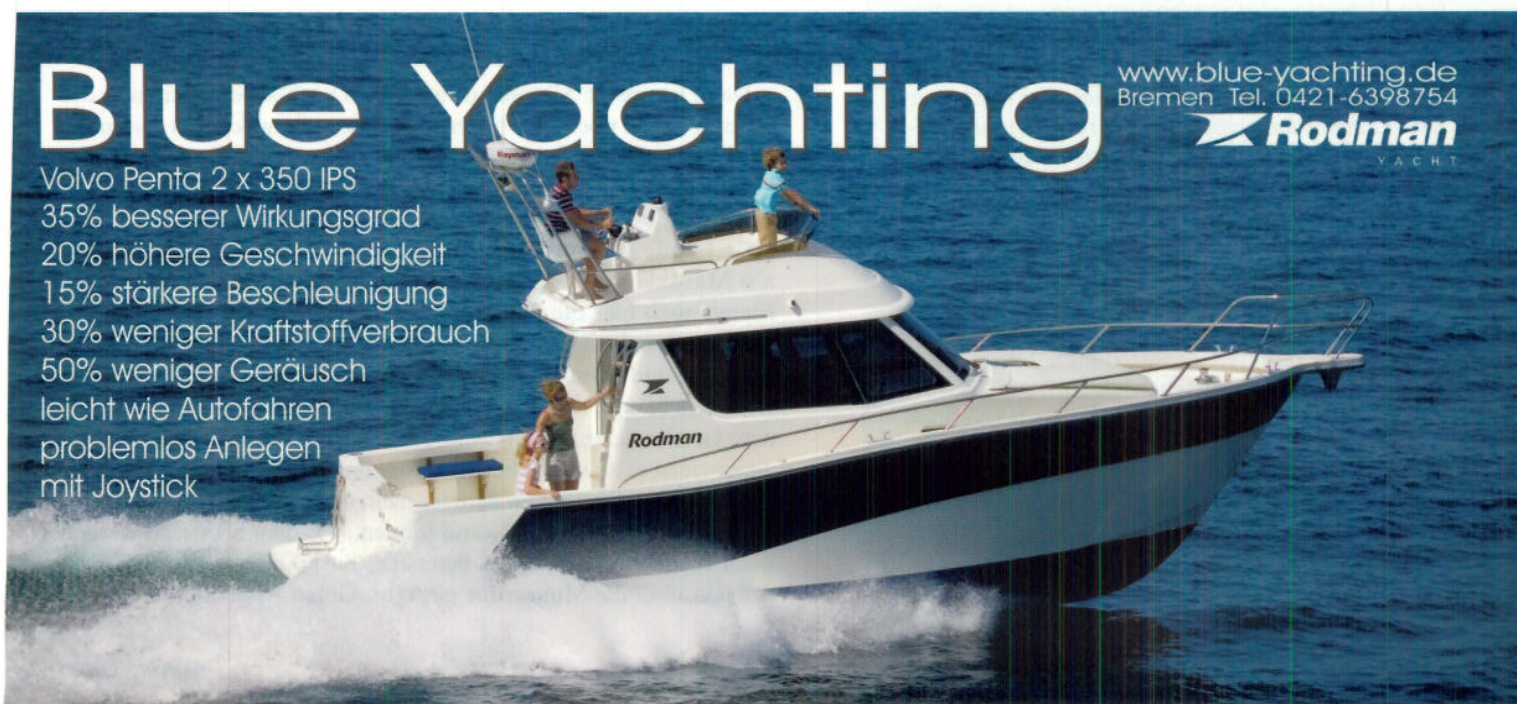
Riecht gut - schmeckt gut!

Blue Yachting

Volvo Penta 2 x 350 IPS
 35% besserer Wirkungsgrad
 20% höhere Geschwindigkeit
 15% stärkere Beschleunigung
 30% weniger Kraftstoffverbrauch
 50% weniger Geräusch
 leicht wie Autofahren
 problemlos Anlegen
 mit Joystick

www.blue-yachting.de
 Bremen Tel. 0421-6398754

Rodman
 YACHT



Winterminestrone



Die Zutaten

2 Zwiebeln	je 1 rote, gelbe und grüne
2 Möhren	Paprika
1 Stange Lauch	3 Tomaten
2 Stangen Staudensellerie	Schnittlauch, Kerbel,
	Basilikum, glatte
1/4 Knollensellerie	Petersilie
2 Knoblauchzehen	50 g wilder Reis
150 g Broccoli	3 l Hühnerbrühe
1 Zucchini	1 TL Ras al Hanout

Das Küchenmaterial

Messer und Schneidebrett
1 großer Topf
Salz- und Pfeffermühle

Die Zubereitung

Die Zwiebeln, den Staudensellerie und den Knollensellerie grob würfeln. Die Möhren halbieren und in Scheiben schneiden und den Lauch emincieren, also in sehr feine Streifen schneiden. Die Knoblauchzehen klein schneiden oder pressen. Das Gemüse sowie den Reis in zwei Esslöffeln Olivenöl in einem Suppentopf unter ständigem Umrühren anbraten, bis alles glasig wird und mit Salz und Pfeffer würzen. Das Ganze mit der Hühnerbrühe ablöschen und zum Kochen bringen. Danach den Topf für 35 Minuten in den auf 100° C vorgeheizten Backofen schieben. Alternativ 25 Minuten bei niedriger Temperatur auf dem Herd köcheln lassen.

Nun werden der in kleine Röschen zerteilte Broccoli, die in große Stücke geschnittene Zucchini und die gewürfelte Paprika hinzugefügt. Die gehäuteten und gewürfelte Tomaten ebenfalls zufügen und das Ganze noch 10 Minuten ziehen lassen. Dann einen TL Ras al Hanout hinzu fügen. Kurz vor dem Servieren die grob gehackten Kräuter zugeben. Guten Appetit!

Die Getränkeempfehlung

Zur Minestrone passt hervorragend ein leichter Landwein, ob weiß oder rot entscheidet der eigene Geschmack



Nach 35 Minuten das restliche Gemüse in den Topf geben und garen



Kräftiger Geschmack ganz ohne Fleisch: Harrys Winterminestrone

Stücke geschnitten. Auch die Paprika werden gewürfelt und die Tomaten nach dem Häuten ebenfalls. Diese Zutaten wandern jetzt in den Topf und das Ganze lässt man noch etwa zehn Minuten ziehen.

Ras al Hanout

Dann ist unsere Minestrone eigentlich auch schon fertig und das Gemüse sollte noch Biss haben. Zur Abrundung kommt nun noch ein Teelöffel Ras al Hanout hinzu. Und wieder die Frage: Was kommt hinzu? Opa Harry weilt in Brüssel beim neugeborenen Enkelsohn und ich kratze mir den Kopf. Google-sei-Dank wird auch diese Hürde genommen. Ras al Hanout ist eine Gewürzmischung aus Marokko und Algerien. Ähnlich der Minestrone-Rezeptur variieren auch hier die Bestandteile erheblich. In den Ursprungsländern werden die Kräuter und Gewürze nämlich in den Läden selbst gemischt und zubereitet. Ras al Hanout bedeutet „Chef des Hauses“, was besagt, dass der jeweilige Händler die Mischung nach seinem Geschmack herstellt. Nun, um nach Marokko zum Einkaufen zu jetten ist es zu spät, aber zu Hause bin ich ja Chef und bereite so aus den Ingredienzien im Mörser mein eigenes Ras al Hanout. Der Geschmack lässt den Aufwand lohnen. Vor dem Servieren werden noch frischer Schnittlauch, Petersilie, Basilikum und Kerbel grob gehackt über die Minestrone gestreut. Guten Appetit!