



Fotoshooting im Restaurant 181 im Olympiaturm: Otto Koch, Mark Mast und Mitglieder der Bayerischen Philharmonie München

Genuss in 181 Metern Höhe

Mark Mast und die Bayerische Philharmonie kooperieren mit Sternekoch Otto Koch.

Celibidache-Meisterschüler **Mark Mast** und **Otto Koch**, Sternekoch und Patron des Restaurants 181, werden 2012 erstmals gemeinsame Wege gehen. Im Juli und November sind *Vier-Jahreszeiten-Galas* mit dem »Besten aus Küche, Keller & Klassik« geplant und ab Mai immer mittwochs die unkomplizierteren *Classic Lunches*. Mast und Koch verlassen mit ihrer neuen gemeinsamen Idee bewusst die verfestigten Strukturen des Münchner Musiklebens, das sich meist im Altstadtzentrum abspielt. »Aus 181 Metern Höhe hat man einfach andere Perspektiven«, so Mark Mast, der

sich seit 18 Jahren als Intendant der Bayerischen Philharmonie für die sechs Klangkörper, für Nachwuchsförderung, aber auch dafür einsetzt, dass junge wie alte Menschen an der Armutschwelle immer wieder kostenlos Konzerte besuchen können.

Vier-Jahreszeiten-Gala: 11. Juli und 14. November (€198,-)
Classic-Lunch: 2., 9., 16. und 23. Mai (€ 69,- zzgl. Getränke)
 Restaurant 181, Spiridon-Louis-Ring 7.
 Karten: Tel. (089) 3 50 94 81 81.

spargelanstich

Spargel und Silvaner auf dem Viktualienmarkt

FOTO: ARCHIV



Bald ist wieder Spargelzeit

Wenn am 11. April um 14 Uhr der erste Spargel aus dem Spargelfeld auf dem Viktualienmarkt gestochen wird, dann ist die Saison für die weißen Stangen aus Bayern offiziell eröffnet. Das muss gefeiert werden, sagen die fränkischen Winzer und kommen mit gekühltem Silvaner, dem perfekten Begleiter zu jedem Spargelgericht, auf den Viktualienmarkt. Auch Landwirtschaftsminister Helmut Brunner gibt sich die Ehre. Die Besucher sind dazu eingeladen, mit einem Glas Silvaner über den Viktualienmarkt zu schlendern und ein paar frische Marktschmankerl zu probieren. Die Anmeldung zur Führung über den Viktualienmarkt erfolgt über die Internetseite www.spargel-liebt-silvaner.de.

11. April, 14 Uhr, Viktualienmarkt. www.spargel-liebt-silvaner.de.

tag des deutschen bieres

Bier ist nicht gleich Bier



Hopfen und Malz – Gott erhalt's

Die Geburtsstunde des **Tags des deutschen Bieres** wird auf das Jahr 1516 datiert. Am 23. April wurde das deutsche Reinheitsgebot ausgerufen. Seither gelten strenge Regeln, die eine gleichbleibende hohe Qualität deutscher Biere gewährleisten. Als Zutaten dürfen lediglich Wasser, Malz, Hopfen und Hefe verwendet werden. Darunter wurde das älteste Lebensmittelgesetz der Welt begründet, das heute gilt. Bier ist nicht gleich Bier: Mehr als 1.300 Brauereien und über 5.000 verschiedene deutsche Biere machen Deutschland zu einem Paradies für Bierliebhaber. Zahlreiche Brauereien, Gastronomen und Getränkefachhändler locken am Tag des deutschen Bieres mit einfallreichen Aktionen.

23. April. Informationen unter www.brauer-bund.de.