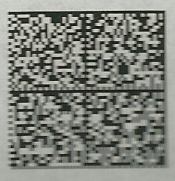


J'N'C

STYLED
MUN
INTER
ANDREA RO



D 6,50 Euro
B NL 7,50 Euro
E P 8,50 Euro
CH 12,80 CHF



16898 PVS
16898754298417
151
Deutsche Post
Balla Benl
Theresenstr. 46
80333 München



Aroma Café

Bereits vor elf Jahren hat sich Jürgen Altmann in der Pestalozzistraße 24 eingemietet. Doch erst 2007 konnte er sein Aroma Café um den Handel mit internationalen Delikatessen erweitern – dank eines Durchbruchs zum Nebenraum. Seither ist die Location zu einem der Lieblingstreffpunkte im Glockenbachviertel avanciert. Besonders am Wochenende muss man Glück und Zeit mitbringen, um an einem der langen Tische ein Plätzchen zu ergattern. Das Erfolgsgeheimnis des Aroma Cafés ist schnell gelüftet: Es duftet nach Kaffee und selbstgebackener Schokotarte. Fans hausgemachter Schnittchen fühlen sich besonders von der Kühltheke angezogen, in der sich die Leckereien nur so stapeln. So buhlen hier Käse aus Garmisch oder Oberitalien, mit feinstem Olivenöl angereicherte Fenchelsalami, Cranberry-Ingwer- oder Curry-Aprikosen-Frischkäse um die Gunst der hungrigen Kundschaft. Von einer Rucksacktour nach Paris hat Altmann einst russischen Kusmi-Tee mitgebracht und damit den Grundstein für sein Feinschmecker-Business gelegt. Heute wird die reichhaltige Tee-Auswahl flankiert von ungarischem Honig mit Walnüssen, Setaro-Nudeln aus Neapel, Salzen aus den peruanischen Anden oder französischem Paprika- und Blaukrautconfit. Allerdings beschränkt sich das Engagement des bekennenden Globetrotters nicht nur auf das leibliche Wohl der Münchner. Auch in anderen Regionen der Welt ist Altmann bemüht, Gutes zu tun – jüngst mit dem Himalayan Eyewear Project, das er anlässlich seines letztjährigen Nepal-Trips ins Leben rief: Da die Menschen in dem Hochgebirgsstaat aufgrund der starken Sonneneinstrahlung oft von Augenleiden geplagt werden, sammelt der passionierte Bergsteiger in München Sonnenbrillen für Nepal.

Jürgen Altmann rented the shop located at 24 Pestalozzistraße eleven years ago. But it was only in 2007 that he was able to extend the range on offer in his Aroma Café with international delicatessen – after knocking the wall through to the neighbouring room. Since then the location has been one of the favourite meeting places in the Glockenbach district. Especially at the weekends you need time and luck to get a seat at one of the long tables. The secret of success at Aroma Café is easily revealed: it smells of coffee and homemade chocolate tarte. Fans of freshly prepared sandwiches are particularly attracted to the food counter where the delicacies pile up. Cheese from Garmisch and Northern Italy compete for the hungry customers' attention with olive oil drenched fennel salami, cranberry-ginger or curry-apricot soft cheeses. Altmann once brought some Russian Kusmi tea back from a rucksack tour to Paris, and in doing so laid the foundation stone for his epicurean establishment. Nowadays the ample choice of teas are flanked by Hungarian honey with walnuts, Setaro noodles from Naples, salts from the Peruvian Andes and French red pepper and red cabbage confit. But the self-confessed globetrotter's commitment doesn't stop at the culinary well being of Munich's residents. He also tries to improve things in other regions of the world – most recently with the Himalayan Eyewear Project that he got off the ground on his last trip to Nepal the year before: as the inhabitants of the mountain country are often plagued by eye problems due to the strong sunlight, the enthusiastic mountain climber collects sunglasses in Munich for Nepal.

AROMA CAFÉ
Pestalozzistraße 24
80469 München
T +49 89 26949249
www.aromakaffeebar.com



Balla Beni

„Alle Mitglieder meiner Familie sind schokoladensüchtig“, gesteht Giorgio Ballabeni, der Inhaber der wohl beliebtesten Eisdiele der bayrischen Hauptstadt. „Besonders ausgeprägt ist das Laster bei meiner 86-jährigen Mutter. Ohne ihre obligatorische Tafel am Tag ist sie nur ein halber Mensch.“ So hat Mama Ballabeni ihrem Sohn also den süßen Gaumen vermacht – und, wie er vermutet, auch den feinen Geschmackssinn. Eisrezepte auszuprobieren war schon seit jeher Giorgios Hobby – und der Italiener schätzt sich glücklich darüber, dass er dieses Hobby zum Beruf machen konnte. Seit 2006 existiert seine kleine Eisdiele, vor der sich bei fast jeder Witterung lange Schlangen bilden. Sorten wie Schoko-Ingwer, Chai mit Cayennepfeffer oder Millefoglie mit Zabaione und Eierlikör sind bei der Kundschaft der Renner. Inspiration für seine Kreationen findet Giorgio bei berühmten Konditoren, aber er experimentiert auch selbst gerne herum und scheut dabei keinen Aufwand: Für sein Schokoladeneis, das er anders als viele Kollegen mit Kakao statt Kuvertüre zubereitet, wurde sogar eigens eine Maschine entwickelt. Diese Kompromisslosigkeit in der Zubereitung blieb nicht ohne Folgen. Längst hat die Sucht nach Ballabenis süßen Versuchungen weite Kreise gezogen. Er selbst nimmt diesen Umstand nicht nur billigend in Kauf, er heizt ihn zusätzlich an: Jeder Kunde bekommt zu seiner Bestellung eine kleine Probierportion auf die Hand und ist somit angefixt für den nächsten Besuch. Kalter Entzug ist jedoch von Oktober bis März angesagt: Dann nämlich fallen Giorgio und seine Frau in den Winterschlaf – und tüfteln in den Wachphasen neue Leckereien für den nächsten Sommer aus.

“Every member of my family is addicted to chocolate,” admits Giorgio Ballabeni, the owner of the most popular ice-cream parlour in the Bavarian capital. “My 86-year-old mother is the worst. Without her one bar of chocolate a day she is only half a person.” Obviously, Mama Ballabeni has passed her sweet tooth on to her son – and, he suspects, her fine sense of taste. Trying out ice-cream recipes has always been a hobby of Giorgio’s – and the Italian is glad he got to turn his hobby into a career. Since 2006 he has had his small ice-cream parlour, where there is almost always a queue whatever the weather. Flavours like chocolate-ginger, chai with cayenne pepper or Millefoglie with Zabaione and Advocaat are popular amongst the customers. Giorgio finds the inspiration for his special flavours from famous confectioners but he loves to experiment himself, and nothing is too complicated for him: for his chocolate ice-cream, for which he uses cocoa rather than cooking chocolate like many of his colleagues, he even developed a special machine. His uncompromising nature when it comes to the preparation of his ice-cream is not without consequences. The addiction to Ballabeni’s sweet sins has spread like wildfire. Instead of becoming complacent this only makes him even more adventurous: every customer gets a small sample to try, giving them a fix for the next visit. But you’ll have to go cold turkey from October to March when Giorgio and his wife hibernate – and in the waking hours they can be found tinkering away at new specialities for the coming summer.

BALLA BENI
Theresienstraße 46
80333 München
T +49 89 18912943
www.ballabeni.com