



VOM ÖL ZU DEN MORCHELN

WER AUF QUALITÄT ACHTET, MUSS FRÜH AUFSTEHEN. DESHALB GEHT DER MÜNCHNER KOCH KARL EDERER IM MORGENGRAUEN SELBST AUF DEN MARKT. UND BEGUTACHTET ALLE WAREN AUF GENAUESTE. WIR WAREN ZUSAMMEN EINKAUFEN

TEXT ALEXANDRA KÖHNLECHNER FOTOGRAFIE SARKA MEINHOLD



Tropföle »Für unsere Küche verwenden wir ausschließlich hochwertigste Tropföle. Mein persönlicher Favorit ist das Morea-Öl aus der Mani, einem Landstrich im Süden des Peloponnes, dessen Gewinnung extrem aufwändig ist: Handgepflückte Koroneiki-Oliven werden in einer traditionellen Steinmühle mit frischen, unbehandelten Zitronen gemahlen. Jeder Tropfen davon ist ein Genuss.«



DER CHEF

UND DAS RESTAURANT

KARL EDERER steht für bodenständige und zugleich raffinierte Küche. In seinem Lokal kommen nur naturbelassene Produkte auf den Tisch.

Ederer
Kardinal-Faulhaber-Str. 10
In den Fünf Höfen in der
Innenstadt
80333 München
Tel. 089/24 23 13 10
Montag bis Samstag von
11.30 bis 15.00 Uhr und
18.30 bis 1.00 Uhr
www.restaurant-ederer.de

Bewertung im Gault Millau
Restaurantführer: zwei
Mützen und 16 Punkte.



FOTOS: GETTYIMAGES (3)