

Hauptstrasse der Ernährung - Teil 2

*„Wenn jemand Gesundheit sucht, frage ihn erst, ob er auch bereit ist, zukünftig alle Ursachen seiner Krankheiten zu meiden - erst dann darfst du ihm helfen“
Sokrates*

1/3 aller Nahrungsmittel kommen nie auf den Tisch und werden verarbeitet zu Tierfutter oder landen im Biomüll.

Gesundheit erleben die Menschen von den Göttern. Dass es aber in ihrer eigenen Hand liegt, sie zu bewahren, daran denken sie nicht.

Hippokrates (460-370 v.Chr.)



Katze im Chili-Korb, Bangkok, November 2012, Bild: Katrin Eichhorn

Inhalt

Wir essen nicht nur mit dem Mund, sondern auch mit der Nase und den Augen	3
<i>Ein kulinarischer Streifzug in Bildern von früh bis spät</i>	4
<i>Honig und Konfitüren</i>	5
<i>Brotvariationen</i>	6
<i>Eierspeisen</i>	10
<i>Milchprodukte</i>	13
<i>Vorspeisen</i>	16
<i>Suppenvariationen</i>	23
<i>Fisch und Meeresfrüchte</i>	25
<i>Fleisch- und Geflügelgerichte</i>	31
<i>Gemüse - Salate - Beilagen</i>	34
<i>Kartoffeln und Getreideprodukte</i>	46
<i>Dessertvariationen</i>	48
<i>Zwischenmahlzeiten</i>	52
Früchte Variationen	54
Getränke	63
Stefan Wiesner, der <i>Hexer</i> aus dem Entlebuch	65
Behalte stets einen guten Appetit und genieße das Essen	70

Wir essen nicht nur mit dem Mund, sondern auch mit der Nase und den Augen

*„Schön...
den Preziosen des Alltags zu lauschen,
„Lebensmelodien in Dur und Moll“,
welche die Fantasie beflügeln und den Alltag lächerlich machen...
Es scheint, als würden hier Alltagsbilder von Künstlerhand gemalt...“*

Prof. Dr. lic. phil. Rita Gloor



Herbststimmung, Oktober 2014 - Hofladen Familie Weber – Befang-Gottshaus, Nähe Waldkirch
Bild: Dr. med. Jürg Eichhorn

Ein kulinarischer Streifzug in Bildern von früh bis spät



Vergessen Sie trotz den verführerischen Bildern eines nicht:

Kochen und essen Sie einfach und alltagstauglich!

Uralte Küche, Morlokhof (Hotel Bareiss), Schwarzwald
April 2011

Bild: Dr. med. Jürg Eichhorn

Honig und Konfitüren



Honigwabe

Al Quasr - Abu Dhabi-Emirates
April 2013
Bild: Dr. med. Jürg Eichhorn

Brotvariationen



Die wohl älteste Holzofenbäckerei der Schweiz - und immer noch in Betrieb, wie in alten Zeiten

Christof Engetschwiler, Holzofenbäcker, Waldstatt. Februar 2011
Bild: Dr. med. Jürg Eichhorn



Blumentopfprot. Januar 2004

Kreation: Erika Eichhorn

Bild: Dr. med. Jürg Eichhorn





Brotvariation

Al Quasr - Abu Dhabi-Emirates. April 2013
Bild: Dr. med. Jürg Eichhorn



Lachendes Brot

Schaufenster in Venedig

Venedig. Juni 2010
Bild: Dr. med. Jürg Eichhorn



Uralte Backstube - Schwarzwald

Morlokhof (Hotel Bareiss), Schwarzwald
April 2011
Bild: Dr. med. Jürg Eichhorn



Frühstücken im Hotel Bareiss - gemäss Gastro Kritik das beste Frühstücksbuffet Europas!

Hotel Bareiss, Schwarzwald. April 2011
Bild: Dr. med. Jürg Eichhorn

Eierspeisen

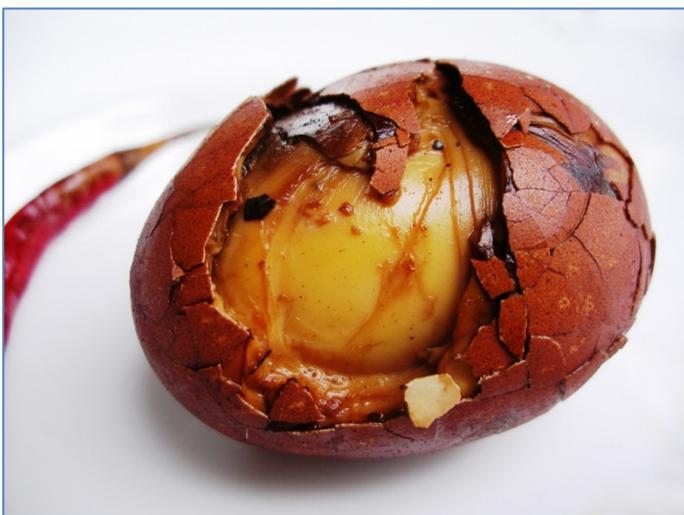


Teeei!

Shangri La - Bangkok. Oktober 2013
Bild: Dr. med. Jürg Eichhorn



Shangri La - Bangkok. Oktober 2013
Bild: Dr. med. Jürg Eichhorn



Teeei - schmeckt unheimlich gut

-gekocht mit Sternanis, Chilli und einem Lorbeerblatt
-die dunkle Farbe ist Sternanis bedingt

Shangri La - Bangkok. Oktober 2013
Bild: Dr. med. Jürg Eichhorn



Teeei, gekocht mit Sternanis, Chili und einem Lorbeerblatt

Shangri La - Bangkok. Oktober 2013
Bild: Dr. med. Jürg Eichhorn



Spiegeleiervariation mit fein geschnittenem Gemüse

Al Quasr - Abu Dhabi-Emirates. April 2013
Bild: Dr. med. Jürg Eichhorn



Spiegeleiervariation mit fein geschnittenem Gemüse

Al Quasr - Abu Dhabi-Emirates. April 2013
Bild: Dr. med. Jürg Eichhorn



Spiegeleiervariation

-Kritische Begutachtung durch die Produzentin

Hüsliberg - Berner Oberland. September 2011
Bild: Dr. med. Jürg Eichhorn

Milchprodukte



Alpkuh frisst Alpenrosen - Eigertrail, Grindelwald. Juli 2013

Bild: Dr. med. Jürg Eichhorn



Alpkäser im hintersten Winkel des Iftigentals

Iftigentäl, Juni 2011
Bild: Dr. med. Jürg Eichhorn



Butterlamm mit Petersilie

Kreation: Erika Eichhorn, April 2003
Bild: Dr. med. Jürg Eichhorn



Käsetürmchen - Neue Blumenau, Häggenschwil. Juli 2010

Bild: Dr. med. Jürg Eichhorn

Vorspeisen



Melonen mit Crevetten

Kreation: Katrin Eichhorn, April 2004
Bild: Dr. med. Jürg Eichhorn



Kamelmilch mit Dattelmus

-das Dattelmus wird in die Kamelmilch eingerührt

Al Quasr - Abu Dhabi-Emirates, April 2013
Bild: Dr. med. Jürg Eichhorn



Lachsvariationen

Kreation: Alexander Eichhorn. April 2003
Bild: Dr. med. Jürg Eichhorn



Tomatenrose

Kreation: Alexander Eichhorn. April 2003
Bild: Dr. med. Jürg Eichhorn



Antipasti

Trattoria All'Antico Pizzo - Venedig. Juni 2010
Bild: Dr. med. Jürg Eichhorn



Vorspeisekreation

Restaurant zum Weissen Rauchfangkehrer, Wien
April 2002
Bild: Dr. med. Jürg Eichhorn



**Das berühmte Wiener Restaurant:
„Zum Weissen Rauchfangkehrer“**

April 2002
Bild: Dr. med. Jürg Eichhorn



**Terrine mit Cavaillon Melone Banjuls,
Culatello di Zipello**

Kreation: Jan Leimbach, Lenkerhof. September 2011
16 Gault Millau Punkte
Bild: Dr. med. Jürg Eichhorn



Amuse-bouche

Belperknolle mit Kalbscarpaggio

Kreation: Uwe Seegert, Chefkoch, Hotel Ermitage
Schönried ob Gstaad. Juni 2012

Bild: Dr. med. Jürg Eichhorn



Crevetten, Feigen und Andenbeeren

Kreation: Alexander Eichhorn. September 2005

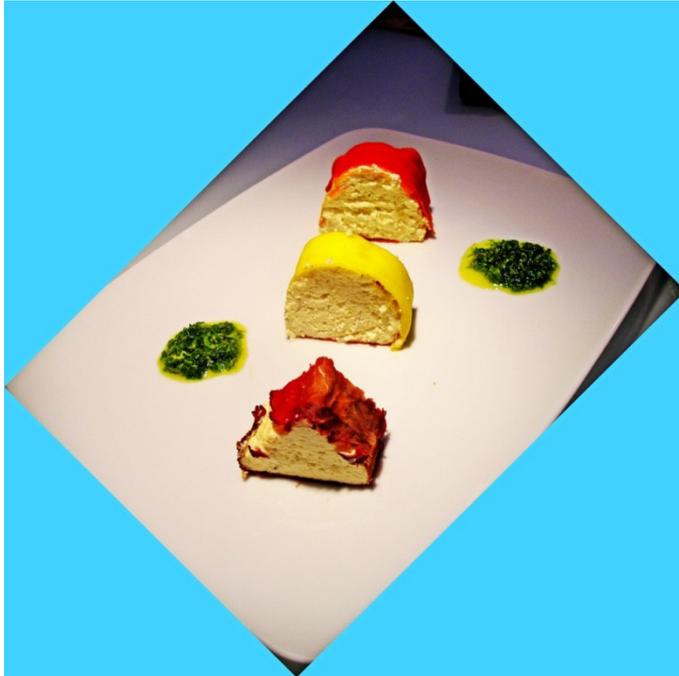
Bild: Dr. med. Jürg Eichhorn



Crevetten-Arrangement

Kreation: Alexander Eichhorn. 24.12.2006

Bild: Dr. med. Jürg Eichhorn



Terrine à trois

Kreation: Katrin Eichhorn, September 2012
Bild: Dr. med. Jürg Eichhorn



Tatar vom Simmentaler Rind

Kreation: Jan Leimbach, Lenkerhof, September 2011
16 Gault Millau Punkte
Bild: Dr. med. Jürg Eichhorn



**Geräucherte Entenbrust mit
Schlangenbohnen und Schalotten-Tart**

Kreation: Jan Leimbach, Lenkerhof, September 2011
16 Gault Millau Punkte
Bild: Dr. med. Jürg Eichhorn



**Carpaccio Röllchen vom Kalbsfilet mit
Toggenburger Jersey Blue**

Kreation: Jan Leimbach, Lenkerhof. September 2011
16 Gault Millau Punkte
Bild: Dr. med. Jürg Eichhorn



San Daniele Chip - Segretto, Wittenbach. September 2013

Bild: Dr. med. Jürg Eichhorn

Suppenvariationen



Meeresfrüchte Suppe mit Ruccolasalat

Kreation: Alexander Eichhorn. Oktober 2010
Bild: Dr. med. Jürg Eichhorn



Erbsensuppe mit Kaviar

Legian Villa, Bali. März 2012
Bild: Dr. med. Jürg Eichhorn



Lauchsuppe mit Lachsstücklein

Hotel St. Regis, Bali. Oktober 2013
Bild: Dr. med. Jürg Eichhorn



Lobstersuppe

Kota Kinabalu - Shangri La's Tanjung Aru Resort, Borneo
Oktober 2006
Bild: Dr. med. Jürg Eichhorn

Fisch und Meeresfrüchte

Lachs im Räucherpfännchen



Kreation und Bild: Dr. med. Jürg Eichhorn. Januar 2014

Vorgehen

- Unter dem schwarzen Pfännchen befindet sich der Brenner (wie bei einer Fondue-Pfanne)
- Auf dem Boden wird vorerst eine Aluminiumfolie ausgebreitet, auf welche eine Mischung aus verschiedenem Sägemehl und getrockneten Gartenkräutern gestreut wird
- Knapp über dem Boden befindet sich der untere Gitterrost und weiter oben der zweite, auf welche das Grillgut gelegt wird
- Auf jedem Rost ist Platz für 3 Forellen mittlerer Grösse, wobei auch Filets ausgelegt werden können
- Das Ganze wird mit einem Metalldeckel satt abgedeckt
- Der Geschmack ist abhängig von der verwendeten Holzart und den Kräutern
- Forellen werden 30 Minuten im Rauch belassen und ein Lachsfilet (Bild) 20 Minuten



Meeresfrüchte

Loch Fyne - Schottland. Juli, 2008
Bild: Dr. med. Jürg Eichhorn



**Jakobsnüsse, roh und kurz im heißen
Olivenöl gewendet**

Kreation: Alexander Eichhorn. 31.12.2010
Bild: Dr. med. Jürg Eichhorn



Sashimi

Hotel St. Regis, Bali. Oktober 2013
Bild: Dr. med. Jürg Eichhorn



Austern, roh und überbacken

Hotel St. Regis, Bali. Oktober 2013
Bild: Dr. med. Jürg Eichhorn



Meeresfrüchte mit Ruccolasalat

Trattoria All'Antico Pizzo, Venedig. Juni 2010
Bild: Dr. med. Jürg Eichhorn



Fisch auf Kartoffelbett

Kreation: Jan Leimbach, Lenkerhof. Juli 2011
16 Gault Millau Punkte
Bild: Dr. med. Jürg Eichhorn



Lobster mit geröstetem Knoblauchbrot

Boston. September 2011
Bild: Alexander Eichhorn



Lobster am Strand von Bali

Ayana Resort, Bali. März 2009
Bild: Dr. med. Jürg Eichhorn



**Riesencrevette an Tomatenmousse mit
Zucchini Röllchen und Ruccola**

Kreation: Hotel Ermitage, Schönried. Juni 2012
Bild: Dr. med. Jürg Eichhorn



Sushi-Platte

Kreation: Alexander Eichhorn. Dezember 2006
Bild: Dr. med. Jürg Eichhorn



Bachforelle mit Balsamico mariniert und Zucchini - Segretto, Wittenbach. September 2013
Bild: Dr. med. Jürg Eichhorn

Fleisch- und Geflügelgerichte



Rücken vom Salzgrass-Lamm mit Tandoori Kartoffeln und Mumbai Linsen

Kreation: Jan Leimbach, Lenkerhof. September 2011

16 Gault Millau Punkte

Picture: Dr. med. Jürg Eichhorn



Wagyu Beef mit Spiegelei

Hotel St. Regis, Bali. Oktober 2013
Bild: Dr. med. Jürg Eichhorn



Gänseleber mit Spiegelei

Hotel St. Regis, Bali. Oktober 2013
Bild: Dr. med. Jürg Eichhorn



Geflügel mit Reisturm

The Legian Villa, Bali. März 2012
Bild: Dr. med. Jürg Eichhorn



Spanferkel

Spanferkel - braucht das die Welt? Wohl kaum!

Grindelwald. Juli 2013
Bild: Dr. med. Jürg Eichhorn



Bauernbrunch

Rösti mit und ohne Zwiebeln und Käse, Pommes Frites, reichhaltige Gemüseplatte, Speck mit Bohnen

Restaurant Geisshalden. September 2000
Bild: Dr. med. Jürg Eichhorn



Filet im Apfelkorb

Kreation: Jan Leimbach, Lenkerhof. September 2011
16 Gault Millau Punkte
Picture: Dr. med. Jürg Eichhorn

Gemüse - Salate - Beilagen



Kartoffelsalat mit Schnittlauch und italienischer Petersilie

Kreation: Erika Eichhorn. 24. Dezember 2010

Bild: Dr. med. Jürg Eichhorn



Kresse Salat mit Gurkenstreifen und Frischkäse

Wichtig zu wissen

-Rohkost abends:
Ja, wenn gut gekaut. Ungenügend gekaute Rohkost wird fermentiert und führt zu Gas Bildung: Blähbäuche!

Kreation: Jan Leimbach, Lenkerhof. September 2011
16 Gault Millau Punkte
Bild: Dr. med. Jürg Eichhorn



Brunnenkresse mit Pilzen, Baumnüssen, Eistücklein und Speckwürfel

Kreation: Jürg Eichhorn. Februar 2011
Bild: Dr. med. Jürg Eichhorn



Rüebli-Fisch

Gemüse Schnitzerei
Bild: Dr. med. Jürg Eichhorn



Rüebli-Liebespaar

Gemüse Schnitzerei
Bild: Dr. med. Jürg Eichhorn



Topinambur aus dem eigenen Garten

November 2005
Bild: Dr. med. Jürg Eichhorn



Quinoa - Chefenstreifen - Morcheln

Kreation: Hotel Beatus, Merligen. Juni 2013
Bild: Dr. med. Jürg Eichhorn



Zucchini-Röllchen mit Frischkäse

Kreation: Alexander Eichhorn. Dezember 2006
Bild: Dr. med. Jürg Eichhorn



Avocado-Orangen-Salat

Kreation: Katrin Eichhorn. November 2013
Bild: Dr. med. Jürg Eichhorn



Salatvariation mit Cherrytomate auf gekochter Zucchetti

Kreation: Alexander Eichhorn. Dezember 2006
Bild: Dr. med. Jürg Eichhorn



Petersiliensalat mit Tomaten

Al Quasr - Abu Dhabi-Emirates. April 2013
Bild: Dr. med. Jürg Eichhorn



Chicorée-Salat - passt gut zu Fisch Filet

Kreation: Erika Eichhorn. Januar 2005
Bild: Dr. med. Jürg Eichhorn



Brunnenkresse am Bachlauf

Schwarzwald. April 2011
Bild: Dr. med. Jürg Eichhorn



Brunnenkresse am Bachlauf

Schwarzwald. April 2011
Bild: Dr. med. Jürg Eichhorn



Rucola

Markt in Venedig, Juni 2010
Bild: Dr. med. Jürg Eichhorn



Nüssli-Salat (Feldsalat) Plantage

Bötsch Gartenbau, Salmsach, November 2011
Bild: Dr. med. Jürg Eichhorn



Quinoa-Salat

Kreation: Erika Eichhorn. Mai 2013
Bild: Dr. med. Jürg Eichhorn



Petersilie im Militärschuh

Bauernladen in Sommeri. Mai 2013
Bild: Dr. med. Jürg Eichhorn



Avocado-Salat mit Senfsauce

Kreation: Hotel Beatus, Merligen. Juni 2013
Bild: Dr. med. Jürg Eichhorn



Licorosso - die wohl rötteste Tomate der Welt

- Ursprünglich ein Wildwuchs aus Mexiko
- Enthält je nach Wachstumsbedingungen ein Mehrfaches der Lycopinmenge herkömmlicher Tomaten.

Bötsch Gartenbau, Salmsach. Juli 2010
Bild: Dr. med. Jürg Eichhorn



Licorosso - Anbau

- Die Stauden werden bis zu 8 m lang
- Unten bereits abgeerntet, darf man oben noch wochenlang reiche Erträge erwarten

Bötsch Gartenbau, Salmsach. Juli 2010
Bild: Dr. med. Jürg Eichhorn

Chefsache: Geheimitipp von Herrn Bötsch, die Cherrytomate „Vescolino“



Vescolino, halbieren und in einem sehr guten Oliven Öl andünsten. Dazu ein frisches Holzofenbrot vom Christof Engetschwiler, Holzofenbäckerei in Waldstatt und vor dem Servieren mit frischen Basilikumblättern garnieren. Was braucht die Welt mehr, um glücklich zu sein! Ein perfektes Abendessen mit sehr viel *Mundgefühl* und von aussergewöhnlicher Bekömmlichkeit.

Bötsch Gartenbau, Salmsach. Juli 2010
Bild: Dr. med. Jürg Eichhorn



Salatkreation mit Brokkoli, Andenbeeren, Artischocken Herzen, Nüsslisalat, Radieschen, Karotten, Kohlrabi, Ruccola, rotem und weissem Chicorée und italienischer Petersilie

Kreation: Erika Eichhorn. April 2004

Bild: Dr. med. Jürg Eichhorn

Kartoffeln und Getreideprodukte



Kartoffelpüree

Al Quasr - Abu Dhabi-Emirates. April 2013
Bild: Dr. med. Jürg Eichhorn



Chinese noodles

Shangri-La Hotel, Bangkok. Oktober 2013
Bild: Dr. med. Jürg Eichhorn

Dessertvariationen



Kreation: Hotel Beatus, Merligen. Juni 2013
Bild: Dr. med. Jürg Eichhorn



Dessertbuffet

Hotel Bareiss, Schwarzwald April. 2011
Bild: Dr. med. Jürg Eichhorn



Dessertbuffet - Variationen mit Goldstaub

Abu Dhabi-Emirates Palace. Mai 2011
Bild: Dr. med. Jürg Eichhorn



Fruchtsalat mit Granatapfelkernen, Kiwi und Andenbeeren

Kreation: Katrin Eichhorn. Dezember 2012
Bild: Dr. med. Jürg Eichhorn



Zarte Sweets zum Vier-Uhr-Tee

Chedi Villa, Bali. März 2012
Bild: Dr. med. Jürg Eichhorn



Schwarzwäldertorte

Al Quasr - Abu Dhabi-Emirates. April 2013
Bild: Dr. med. Jürg Eichhorn

Zwischenmahlzeiten



Kreation: Alexander Eichhorn. April 2003

Bild: Dr. med. Jürg Eichhorn



Vesperplatte

Hotel Bareiss, Schwarzwald. April 2011
Bild: Dr. med. Jürg Eichhorn

Früchtevariationen



Viktualien Markt - München. August 2010. Bild: Dr. med. Jürg Eichhorn



Wilder Granatapfel am Strassenrand - Mostar. September 2010. Bild: Dr. med. Jürg Eichhorn



Mangostene

Legian Villa, Bali. März 2012
Bild: Dr. med. Jürg Eichhorn



Litchi

Legian Villa, Bali. März 2012
Bild: Dr. med. Jürg Eichhorn



Papaya

Bangkok. April 2012
Bild: Dr. med. Jürg Eichhorn



Tomarillo - die *Baumtomate*

Legian Villa, Bali. März 2012
Bild: Dr. med. Jürg Eichhorn



Ananas, gebraten, mit Cherrytomaten

Shangri La - Bangkok. Oktober 2013
Bild: Dr. med. Jürg Eichhorn



Mandarinen

Mostar. September, 2010
Bild: Dr. med. Jürg Eichhorn



Fruchtplatte

Baby-Banane, Schlangenfrucht, Passionsfrucht

Legian Villa, Bali. März 2012
Bild: Dr. med. Jürg Eichhorn



Fruchtplatte

Baby-Banane, Schlangenfrucht, Passionsfrucht, Trauben, Apfel, Mandarine Zitronen-Orange

Hotel St. Regis, Bali. September 2013
Bild: Dr. med. Jürg Eichhorn



Dem Apfel gebührt die Welt

Von nichts viel, von jedem etwas

Oktober 2000
Kreation und Bild: Dr. med. Jürg Eichhorn



Bananenblüte, geschlossen, Verwendung als Gemüse. Gelbe Zapfen = erste Bananenansätze

China Town, Bangkok. Oktober 2013
Bild: Dr. med. Erika Eichhorn



Bananenblüte, halb geöffnet
Legian Hotel, Bali. März 2012
Bild: Dr. med. Erika Eichhorn



Bananenblüte offen mit wachsenden Bananen
St. Regis Hotel, Bali. Oktober 2013
Bild: Dr. med. Jürg Eichhorn



In Sesamöl geröstete Banane

Bangkok. April 2012
Bild: Dr. med. Jürg Eichhorn



Baby-Bananen - Strassenstand Borneo

Kota Kinabalu, Borneo. Oktober 2006
Bild: Dr. med. Jürg Eichhorn



Früchtevariation: Baby-Banane, Schlangenfrucht, Passionsfrucht, Trauben, Apfel, Mandarine, Litchi, Mangostene

Legian Villa, Bali. März 2012

Bild: Dr. med. Jürg Eichhorn

Getränke



Sunset-Champagner

Wüste Al Maha, Dubai. März 2010
Bild: Dr. med. Jürg Eichhorn



Der weltberühmte *Florian-Kaffee*

Markusplatz, Florian-Kaffee, Venedig. Juni 2010
Bild: Dr. med. Jürg Eichhorn



Mai Tai

Eine Quelle besagt, dass dieser weltberühmte Drink im Oriental Hotel in Bangkok erfunden wurde.

Mai Tai ist ein klassischer Rum-Cocktail und gehört zu den weltweit erfolgreichsten Drinks.

Oriental Hotel, Bangkok. März 2009
Bild: Dr. med. Jürg Eichhorn

Stefan Wiesner, der *Hexer* aus dem Entlebuch



Der Hexer

-Seine Küche, die sich oft auch ungewohnter Ingredienzien aus Feld und Wald bedient, hat bereits grosse mediale Aufmerksamkeit erfahren und dem Koch den Übernamen *Hexer aus dem Entlebuch* eingetragen. veloland.ch

Juni 2012

Bild: Dr. med. Jürg Eichhorn



Der Hexer gräbt nach Torf

-Um an den zarten Torf zu gelangen, gräbt Stefan Wiesner rund einen Meter tief

Juni 2012

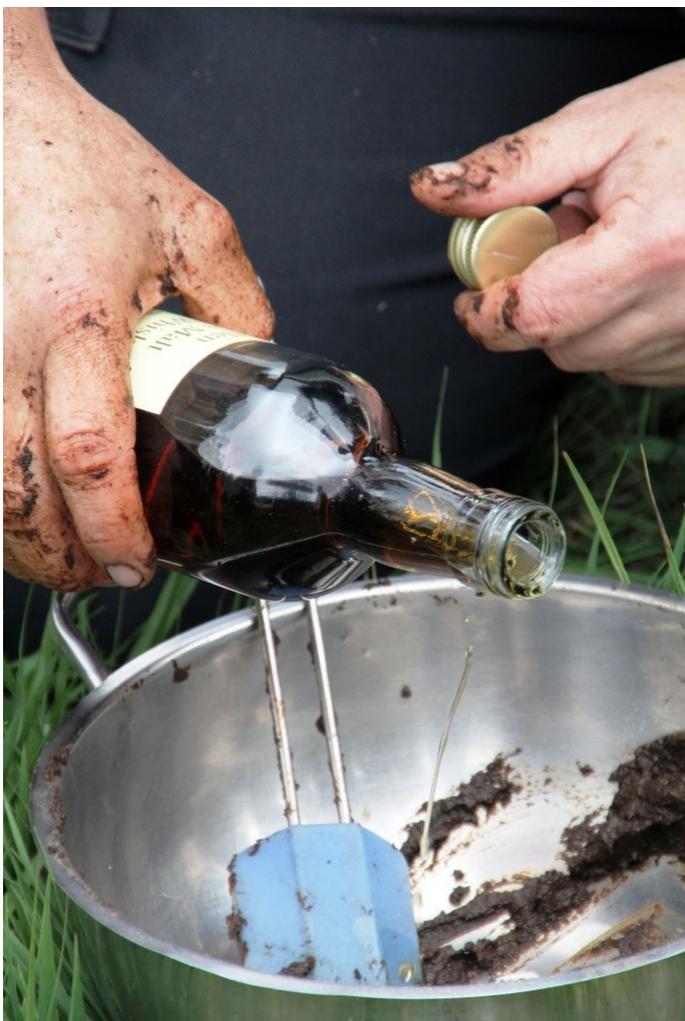
Bild: Dr. med. Jürg Eichhorn



Der Torf wird vorerst gesiebt

Kreation: Stefan Wiesner. Juni 2012

Bild: Dr. med. Jürg Eichhorn



Das genaue Rezept bleibt sein Geheimnis

-Nach seinem Geheimrezept werden nun verschiedene
Ingredienzien zur Torfmasse zugegeben und mit Whisky
verrührt

Kreation: Stefan Wiesner. Juni 2012

Bild: Dr. med. Jürg Eichhorn



Serviert wird die Masse aus geschmacklichen Gründen auf einem Holzbrett, frisch geschnitten aus einem speziellen Baum.

Kreation: Stefan Wiesner, June 2012

Bild: Dr. med. Jürg Eichhorn



Vor dem Servieren werden Schokoladeflocken darüber gestreut. Klar, dass nicht nur der Whisky, sondern auch die Schokoladenmarke zu seinem Geheimrezept gehört.

Kreation: Stefan Wiesner. Juni 2012

Bild: Dr. med. Jürg Eichhorn



**Sollten Sie dereinst im Veloland Entlebuch einmal unterwegs sein und diesem seltsamen Gefährt begegnen, kann ich Ihnen nur einen Rat geben:
Folgen Sie ihm zu seinem Restaurant!**

Juni 2012
Bild: Dr. med. Jürg Eichhorn



Hier hext der Hexer

Stefan Wiesner - Escholzmatt, Entlebuch
Bild: Dr. med. Jürg Eichhorn



Des Hexers 6-Elemente-Küche!

**Der Feuergang:
Lachsrogen auf Lachs mit Fenchel**

Kreation: Stefan Wiesner. Juni 2012
Bild: Dr. med. Jürg Eichhorn



Stefan Wiesner`s berühmter *Gugelhupf*

Kreation: Stefan Wiesner. Juni 2012
Bild: Dr. med. Jürg Eichhorn

Behalte stets einen guten Appetit und genieße das Essen



Um in körperlich oder psychisch stark belastenden Berufen und Tätigkeitsfeldern gesund alt zu werden, gibt es eigentlich nur zwei einfache Dinge zu beachten:

Iss weniger und bewege dich mehr!

Alter Kühlschrank

Schloss Trauttmansdorff,
Meran. Juni 2005

Bild: Dr. med. Jürg Eichhorn