

BAVARIA *life*

Yachting Magazine



NEU
NEW

BAVARIA E40

MIT DER NEUEN
AUF TOUR

ON TOUR WITH
THE NEW ONE

BAVARIA C57

DAS BESTE AUS ZWEI
WELTEN

THE BEST OF BOTH
WORLDS

CHARTER

KORSIKA – DIE WILDE
SEITE

CORSICA – THE WILD
SIDE

TEST

BAVARIA R40 FLY – DER
QUANTENSPRUNG

BAVARIA R40 FLY – THE
QUANTUM LEAP



06	NEWS
14	CHARTER
24	RACES
28	INTERVIEW
34	TEST
42	STYLE
45	IMPRESSUM
46	SUMMER TOUR
55	INFOGRAPHIC
56	MOMENTS
58	BAVARIA C57
66	GASTRO
68	BAVARIA YACHTS
80	DEALER
82	OWNERS ONLY

GUT ZU WISSEN/GOOD TO KNOW

KORSIKA/CORSICA

KORNATI CUP & ARC

ROBERT CHAFFER

BAVARIA R40

WAS IST IN/WHAT'S HOT

KONTAKT/CONTACTS

BAVARIA E40 DAYS

BAVARIA IN ZAHLEN/BAVARIA IN NUMBERS

DIE GEWINNER/THE WINNERS

UNSER FLAGGSCHIFF/OUR FLAGSHIP

FRANCO FIRERA

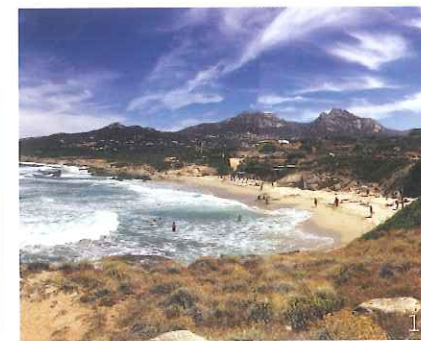
ÜBERSICHT/OVERVIEW

WELTWEIT/WORLDWIDE

BAVARIA EIGNERKARTE/OWNER CARD



06



14



24



28



34



42



45



46



55



56



58



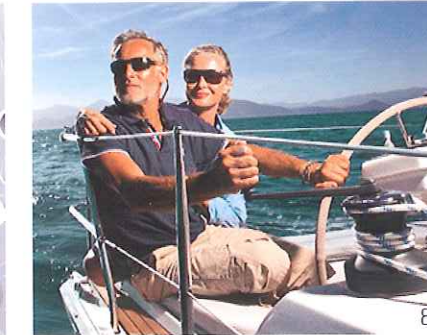
66



68



80



82



MEERES- FRÜCHTE- CARBONARA

SEAFOOD-CARBONARA



WIR HABEN SPITZENKÖCHE UND -KÖCHINNEN NACH REZEPTEN FÜR DIE BORDKÜCHE GEFRAGT. EINZIGE BEDINGUNG: DIE GERICHTE MÜSSEN AUCH MIT BESCHRÄNKTEN TECHNISCHEN MITTELN KOCHBAR SEIN. EINE TYPISCHE BORDKÜCHE BESTEHT JA IN DER REGEL AUS WENIGER ARBEITS- UND KOCHFLÄCHE ALS ZU HAUSE. DEN AUFTAKT MACHT FRANCO FIRERA VON DER FATTORIA LA VIALLA IN DER TOSKANA MIT EINEM HERRLICHEN BEISPIEL KÖSTLICHER MITTELMEERKÜCHE. BUON APPETITO!

Zutaten (für 4 Personen)

400 g Linguine (oder Spaghetti)
500 g Moscardini (Moschuskraken, mittlere Grösse)
400 g Tintenfisch, ausgenommen
20 (Riesen)Garnelen-Schwänze
je 500 g Venus- und Miesmuscheln
4-5 Furchengarnelen (Mazzancolle)
> oder Meeresfrüchte nach Gusto
1 Glas trockener Weisswein
5 EL Olivenöl extravergine
3 Eier
100 g Parmesan
2 Knoblauchzehen
1 Schalotte
1 Büschel frische Petersilie, gehackt
Salz und Pfeffer

Zubereitung

Moscardini und Tintenfische reinigen, Miesmuschelseide entfernen, zusammen mit Venusmuscheln waschen, in separater Pfanne auf kleiner Flamme köcheln, etwas rühren und abschalten, wenn die Muscheln sich öffnen. Muschelwasser mit dünnem Tuch filtern. Ca. 1/2 Glas davon zusammen mit Mies- und Venusmuscheln in die Pfanne gegeben. Nun die Moschuskraken 10 bis 15 Min. kochen. Mit etwas Öl in einer breiten Pfanne Knoblauch und gehackte Schalotte anbraten, gewürfelte, abgekochte Kraken und kleingeschnittene Tintenfische begeben. Bei schwacher Hitze 15 Min. kochen und 1/2 Glas Wein zufügen, einkochen, Riesengarnelen begeben. Nach 5 Min. restlichen Wein und eine Prise Salz hinzu geben, Pfanne bedecken. Nach 4-5 Min. Mies- und Venusmuscheln sowie 1/2 Glas des Suds in Pfanne geben, alles 10 Min. kochen. Eier in Schüssel aufschlagen, eine Prise Salz, etwas Pfeffer und Parmesankäse zufügen. Zwischenzeitlich Linguine al dente kochen und mit wenig Muschelsud in die Fisch-Pfanne geben. Alles gut mischen, Topf vom Herd nehmen, geschlagenen Eier dazugeben und sehr schnell rühren, damit die Eier nicht gerinnen, sondern cremig bleiben. Vor dem Servieren etwas gehackte Petersilie, eine Prise grob gemahlenem Pfeffer darüber streuen.

Der Koch und Fotograf:
Franco Firera

Landhaus Ca'dell'Oro
Fattoria La Vialla, IT-52029 Castiglion Fibocchi AR
www.lavialla.it

WE HAVE ASKED THE BEST CHEFS FOR ON-BOARD RECIPES. THEIR CHALLENGE: DISHES THAT CAN ALSO BE PREPARED WITH LIMITED KITCHEN FACILITIES. THE TYPICAL KITCHEN ON BOARD WILL USUALLY HAVE LESS SPACE THAN IN YOUR SHORE-SIDE HOME. FRANCO FIRERA FROM FATTORIA LA VIALLA FROM TUSCANY MARKS THE START OF THIS SERIES WITH A WONDERFUL EXAMPLE OF DELICIOUS MEDITERRANEAN CUISINE. BUON APPETITO!

Ingredients (serves four)

400 g Linguine (or Spaghetti)
500 g Moscardini (musk octopus, medium size)
400 g Cuttlefish, gutted
20 Tiger prawns
each of Venus clams and Mussels
4-5 Shrimps (Mazzancolle)
> or crustaceans to taste
1 Glass dry white wine
5 Spoons olive oil extra virgin
3 Eggs
100 g Parmesan cheese
2 Garlic cloves
1 Shallot
1 Bunch fresh parsley, chopped
Salt and pepper

Preparation

Clean the Moscardini and cuttlefish, clean and wash the mussels and Venus clams, simmer in a separate pan on low heat, stir carefully and turn off heat when the mussels open. Filter the mussel-water through a thin cloth. Give about half a glass of this water into the pan, together with the mussels and clams. Now cook the musk octopus for 10 to 15 minutes. Cook chopped garlic and shallots with some oil in a pan, add chopped and cooked octopus and chopped cuttlefish. Simmer for 15 minutes on low heat, add half a glass of wine. Add tiger prawns. After a further five minutes, add the rest of the wine and some salt. Cover the pan. After 4 to 5 minutes add mussels and clams with half a glass of the stock, cook everything for 10 minutes. Crack the eggs into a bowl, add some salt, pepper and parmesan cheese. In the meantime cook the linguine until "al dente", give these into the pan together with a little of the mussel-stock. Mix well, then take the pan off the fire, add the whirled eggs and stir very fast so that the eggs do not curdle but stay creamy. Serve with a little bit of chopped parsley and rough pepper.

The chef and photographer:
Franco Firera

Mansion Ca'dell'Oro
Fattoria La Vialla, IT-52029 Castiglion Fibocchi AR
www.lavialla.it