

Liebe Leserin, lieber Leser,

Sie halten die erste Ausgabe des Magazins »Tina Pfaffmann« in den Händen. Lernen Sie meine Weine, meine Philosophie, geschätzte Kunden und Freunde darin näher kennen.

Gemeinsam mit meinem Team produziere ich für Sie qualitativ hochwertige Weine, die sich – so unterschiedlich sie auch im Ausdruck sind – in dem Anspruch vereinen, Freude und Genuss zu bereiten.

Wein machen, das heißt für mich: Natur verstehen, ihr mit Respekt zu begegnen, jedes Jahr neu auf sie einzugehen, die Qualität und Eigenheiten in liebevollem Umgang im Keller zu erhalten und auszubauen.

Als bekennende Weißwein-Liebhaberin liebe ich es, wie unsere Weine charakterstark, aber trotzdem leichtfüßig und fröhlich durchs Leben gehen. Nicht nur deswegen empfinde ich meine Weine als mein Tagebuch.

Unsere Weine sind eigenständig und tragen doch meine Signatur und Handschrift. Sie sind vom Leben inspiriert, fürs Leben gemacht. Für den guten Geschmack, für ein gutes Gefühl, für Augenblicke voller Genuss und Inspiration.

Gerne präsentiere ich unsere Weine auch bei unseren Partnern, auf Veranstaltungen oder in der Gastronomie.

Tina Pfaffmann

Ihre Tina Pfaffmann



IMPRESSUM

Herausgeber

T&H Weinhandels GmbH
Am Stahlbühl
76833 Frankweiler
GF Heiko Kaiser

Kontakt

info@tina-pfaffmann.de

Text und Redaktion

Stephanie Helmig

Bilder

Seite 6 Mike Meyer, 7 Holger Stromberg,
8–9 edel Verlag, 14 Astrid Ziegler,
17 Shutterstock.com, 18 & 36 Steffen
Hummel Photography, 22 Cornelia Poletto,
26–27 Herr König, Winebank Pfalz,
28–29 Ulf Schaumlöffel Photography,
32 Hagen Hoppenstedt, 38–41 Bos Food
GmbH, 52–54 Bureau für Tourismus Landau,
56 Marcus Zumbansen & Peter Großlaub,
Bildarchiv Südliche Weinstrasse e.V.,
58–59 Butterhandlung Holstein, 60–61 Klos-
ter Holzen GmbH, 61 rechts Georg Drexel,
62–63 11A Hannover

Grafische Umsetzung

Myriam Kühn



**WEINGUT
TINA
PFAFFMANN**



»Das bin ich« oder »Das bin ich nicht« sind zwei Sätze, die Tina Pfaffmann am häufigsten benutzt. Sie ist wie die Heisenberg'sche Unschärferelation in der Physik: Man weiß eigentlich nie genau, wo sie diesmal steht. Mal ist ihr Muskateller mit null Gramm Restzucker der trockenste Wein in ihrem Sortiment, ein Jahr später mit 22 Gramm Restzucker pro Liter genau das Gegenteil. »Ich will jedes Jahr neu entscheiden, wie ein Wein wird. Das ist meine Handschrift. Das bin ich.« Die Natur ist jedes Jahr ein wenig anders und dieser natürlichen Veränderung passt sie ihren Wein an.

Eines jedoch ist beständig bei Tina Pfaffmann: Qualität! Und sie weiß, dass Qualität von Quälen kommt. Aber auch von Emotion: Sie schreibt den Weinen in lieben Sprüchen auf das Fass, was mit ihnen werden soll. Oder klebt ein Herz drauf, wenn er nicht mehr so recht gären will. Und siehe da: Bei ihrem Riesling *Herzglück* kam es durch viel Herz zum Glück und er wurde einer der besten aus ihrem Sortiment.

VERRÜCKT? NEIN, LEIDENSCHAFT!

Schon mit 16 Jahren wusste sie »als Mädel, dass ich genau das machen will« und begann eine Winzerlehre. Gegen manche Vorurteile und Umwege – selbst über Australien – hat sie es dann geschafft und übernahm den 15 Hektar großen Betrieb ihrer Eltern. Dieser soll nicht weiter wachsen, sie will kein Massenprodukt, sie will ihren Charakter in ihre Weine legen.

Und bei Tina Pfaffmann darf man auf alles gefasst sein ...

Tina Pfaffmann übernahm das elterliche Weingut mit rund 15 Hektar im Jahr 2000 und führt dieses nunmehr in der 4. Generation. Die Bodenbeschaffenheit des in Frankweiler im Herzen der Pfalz gelegenen Guts ist typisch für die Region, Lehm mit Kalk. Der Schwerpunkt liegt im Weißwein-Anbau, jedoch sind die Rebsorten auf dem Weingut Pfaffmann vielfältig und geben eine Auswahl, die von Riesling über Weiß- und Grauburgunder sowie Gelber Muskateller, Blanc de Noir, Gewürztraminer, Scheurebe bis hin zu Grüner Silvaner reicht.



HOLGER STROMBERG

ÜBER »HERZGLÜCK« KANN MAN PHILOSOPHIEREN ODER ES WIE TINA IN FLASCHEN FÜLLEN

Ein bekennender Fan von *Herzglück* ist unter anderem Holger Stromberg. Holger Stromberg steht für Qualität, Maßstäbe, Visionen und Impulse. Ob Catering, europaweite Großveranstaltungen, Kochkurse, Unternehmens- und Ernährungsberatung: Holger Stromberg erkennt nicht nur Trends, sondern er setzt sie – und in allem, was er macht, seine ureigene Handschrift darunter. Er kochte 2007 bis 2017 für den DFB und in seinen Event-Locations *Kounge*, *Kutchiin*, *Campus Loft* für den Erfolg seiner Kunden.

Herr Stromberg, verraten Sie mir, warum Sie gerade der *Herzglück*-Riesling von Tina so überzeugt hat?

Ich kenne Tina schon lange. Sie hat einen starken, eigenen Charakter und ist eine bezaubernde Frau, mit der ich mich, wann immer ich sie treffe, gerne unterhalte und diskutiere – auch über ihre Weine. »Ja, Tina, deine Weine sind nett ... aber sie sind nicht rund.« – Worauf sie konterte: »Natürlich nicht, sie sind wie ich – sie haben Ecken und Kanten.« Mich hat immer beeindruckt, wie sie hinter ihren Weinen steht. Aber es hat für das, was ich für mich, für meine Gäste und Kunden wollte, zunächst nicht gereicht. Irgendwann habe ich dann zufällig ihr *Herzglück* getrunken und dachte mir sofort: Das ist es! Ich machte kurzerhand ein Bild von mir und der Flasche *Herzglück*, schickte es ihr quasi mit der Bestellung einer ersten Palette. Seitdem ist ihr Riesling im Grunde unser Hauswein.



Holger Strombergs Selfie mit »Herzglück«



Münchener Event-Location »Kutchiin«

Gibt es etwas, womit Sie sich ganz persönlich glücklich essen können?

Sie meinen, was mein Lieblingsessen ist? Ich habe kein Lieblingsessen. Mein Soulfood ist Qualität. Zutaten, die in ihrer Natürlichkeit glänzen und überzeugen dürfen. Die nicht verändert, sondern verstärkt wurden – das ist für mich wie ein Kirschblütenfest.

Welches Essen schlägt im gleichen Takt wie das »Herzglück« von Tina? Zu welchem Gericht würden Sie diesen Wein empfehlen?

Für mich zeichnet dieser Wein aus, dass er Mainstream ist, ohne Mainstream zu sein. Mir ist es wichtig, dass er veranstaltungsaffin ist und den ganzen Abend, die ganze Veranstaltung lang Bedürfnisse erfüllt und ihnen standhält. Er muss von Anfang bis zum Ende stark sein – nicht nur zu einzelnen Gängen oder Augenblicken. Eine gelungene Veranstaltung ist ein Match aus passender Location, strategischer und penibel genauer Planung, hochwertigen Speisen und eben der passenden Getränkeauswahl. >

Holger Stromberg

Eventlocations & Catering aus München

Web: holgerstromberg.de

E-Mail: holgerstromberg.de/kontakt

Zwei Rezeptvorschläge zum »Herzglück« – aus »Holger Stromberg – Das Kochbuch der Nationalmannschaft«, erschienen im edel Verlag.

GEGRILLTE CHAMPIGNONS MIT MÖHREN-POLENTA

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

1 Portion 293 kcal EW 10 g, F 17 g, KH 23 g

- 3 EL** Schalotten, geschält und gewürfelt
500 ml Karottensaft
85 g Polenta
1 Msp. Kardamom
4–8 große braune Champignons (Portobello-Champignons)
2 EL Rapsöl
1 Knoblauchzehe
1 Chilischote
1 Thymianzweig
4 EL Butter
150 g Salatherzen (z. B. Frisee, Babyleaf, Babyspinat, Brunnenkresse, Rucola)
1 EL Agavendicksaft
2 EL Zitronensaft oder Obstessig (z. B. Apfelessig)
50 g Parmesan, frisch gehobelt
Saisonkräuter
Meersalz
Pfeffer, schwarz, frisch gemahlen

ZUBEREITUNG

1. Schalotten in einem Topf ohne Öl anrösten, mit ca. der Hälfte des Karottensaftes ablöschen und aufkochen. Die Polenta einrühren, Kardamom und nach und nach den Rest des Karottensaftes zugeben. Mit Meersalz und frisch gemahlenem Pfeffer würzen.

2. Champignons putzen, mit etwas Meersalz und Rapsöl würzen und in einer vorgeheizten, beschichteten Pfanne anbraten. Knoblauch schälen und fein hacken. Chilischote entkernen und ebenfalls fein hacken, Thymian zupfen und alles mit etwas Butter auf die Champignons geben. Bei 180 °C ca. 4 Minuten in der Pfanne im Ofen bei Ober- und Unterhitze garen.

3. Salat und Kräuter waschen, trockenschleudern und in mundgerechte Stücke zupfen. Agavendicksaft mit Zitronensaft bzw. Obstessig verrühren und mit etwas Meersalz würzen. Den Salat vor dem Servieren mit dieser Marinade vermengen.

4. Polenta auf einen vorgewärmten Teller geben, Champignons auf die Polenta setzen, Kräutersalat darauf geben und mit Parmesanhobel bestreuen.



GEBRATENER GEMÜSEREIS MIT KNOBLAUCH-CRUNCH

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

1 Portion: 410 kcal EW 18 g, F 23 g, KH 30 g

- 60 g** Ingwer
4 Knoblauchzehen
300 ml Rapsöl zum Frittieren,
200 g Reis/Naturreis
600–800 g rohes, frisches Gemüse und Pilze der Saison, fein geschnitten bzw. gehobelt (Paprika, Champignons, Möhren, Zuckerschoten, Frühlingsschlauch, Kürbis, Sellerie, Schalotten oder Zwiebeln ...)
1 Peperoni je nach gewünschtem Schärfegrad mit oder ohne Kerne, fein gewürfelt
1 EL Koriandergrün, Rucola, Basilikum oder anderes Blattgrün, geschnitten
3 EL Sesamöl
4–6 EL Sojasauce
4 EL Fischsauce (Asialaden)
4 Eier
Meersalz
Pfeffer

ZUBEREITUNG

1. Für den Crunch Ingwer und Knoblauch schälen, beides mit einer scharfen Küchenreibe in feinste Späne reiben. Die Späne ausdrücken und den Saft auffangen. Anschließend die ausgedrückten Späne lockern und in Rapsöl bei ca. 120 °C frittieren. Das Öl darf nicht zu heiß werden, da der Knoblauch sonst bitter wird. Beim Frittieren regelmäßig mit einer Gabel rühren. Sobald kaum noch Bläschen im Fett zu sehen sind, das Öl durch ein Sieb seihen und den Crunch auf ein Küchenpapier geben. Mit Salz würzen, an einen warmen Ort stellen und weiter abtropfen lassen.

2. Reis unter laufendem Wasser in einem Sieb abspülen und mit 300 ml Wasser und einer Prise Salz in einem Topf zum Kochen bringen. Umrühren, zudecken und ca. 20 Minuten bei kleiner Hitze garen. Anschließend mit einer Gabel etwas auflockern.

3. In der Zwischenzeit das Gemüse und die Peperoni in einen vorgeheizten großen flachen Topf, eine beschichtete Pfanne oder einen Wok geben. Sesamöl zugießen und mit etwas Salz würzen. Gemüse bei großer Hitze farblos etwa 3–5 Minuten lang anschwitzen. Anschließend mit asiatischer Fisch- und Sojasauce ablöschen, den gewonnenen Ingwer-Knoblauch-Saft hinzufügen, umrühren und die Kräuter sowie den gekochten Reis zugeben.

4. Alles gut miteinander verrühren, nochmals mit Fisch- und Sojasauce abschmecken und auf vorgewärmten Tellern anrichten.

5. Die Eier mit etwas Rapsöl in einer beschichteten Pfanne als Spiegeleier zubereiten, mit Meersalz und Pfeffer würzen und auf den Gemüsereis setzen. Crunch auf die Eier verteilen und mit etwas Grün garnieren.



HANDLESE BEI TINA PFAFFMANN

Es gibt viele Gründe, warum sich Tina Pfaffmann für die Handlese entschieden hat. An erster Stelle steht natürlich die daraus resultierende Qualität, aber ebenso wichtig ist ihr die persönliche, emotionale Entscheidung dabei – der Wunsch, die Trauben in der Hand zu halten und zu selektieren. Das kann von Jahr zu Jahr variieren und das soll von Jahr zu Jahr variieren. So individuell wie das Jahr, so ist auch der Wein. Das alles geht nur mit einem grandiosen Team, das sie und das Weingut seit vielen Jahren unterstützt und dem sie dafür sehr dankbar ist.





Jede Traube trägt die Sonne in sich.
Jetzt liegt es an uns, sie zum Leuchten zu bringen!
Tina Pfaffmann





ASTRID ZIEGLMEIER

MEHR LÄCHELN, MEHR WISSEN, MEHR UMSATZ IN DER GASTRONOMIE

Astrid Zieglmeier leitet den Bereich »Gastronomie & Genuss« an der IHK Akademie München. Gemeinsam mit hoch qualifizierten Dozenten und Top-Sommeliers bietet sie hier eine klassische Ausbildung zum geprüften Sommelier IHK, Fortbildungen und Schulungen im Bereich »Gastronomie« oder »Weinhandel«. Und mit Astrid Zieglmeier hat man die richtige Ansprechpartnerin in Sachen »Praxistraining« und »Weinschulungen« für Restaurants an der Seite.

Als Trainerin und Mentorin für Qualitätsmanagement, Veranstaltungsorganisation, Positionierung und Kommunikations-Training schöpft sie aus ihrer langjährigen Praxiserfahrung in der Gastronomie, um nicht nur den Weinumsatz deutlich anzukurbeln, sondern das Restaurant auf ein solides Fundament zu bauen.

»FREUNDLICHKEIT ÖFFNET EIN FENSTER, LÄCHELN EINE TÜR ZUM GEFÜLLTEN RESTAURANT«

Die Servicemitarbeiter sind für Frau Zieglmeier wichtige Schlüsselfiguren für den Erfolg eines Betriebes und Sprachrohr der Küche. Neben dem Erlernen des Handwerks kommt für sie das Wichtigste jedoch von innen – und aus der Erziehung. Vieles ist lernbar, doch Servicebereitschaft ist vielmehr eine Einstellungssache, eine Überzeugung und ein hoher Qualitätsanspruch an sich selbst.

DIE VERKAUFSORIENTIERTE WEINKARTE

Für die Weinkarte gibt es keine ultimative Empfehlung, kein Standard-Muster. Was für das eine Restaurant zu viel ist, kann für ein anderes zu wenig sein – oder gänzlich am Konzept vorbei. Trotzdem gibt Frau Zieglmeier klare, einfache Tipps: »Halten Sie die Weinkarte, die Informationen dazu lieber klein. Persönliche Worte sind nachhaltiger und wertvoller – weil sie ganz individuell auf den Gast zugeschnitten werden können.«

BEWUSST SEIN ENTSCHIEDET ÜBER DAS BEWUSSTSEIN!

Absolut wichtig ist die bewusste Auswahl von Weinen, die im Lokal angeboten werden. Wert ist auf die Qualität und Herkunft zu legen und nicht darauf, dass es diese zwei Kisten Wein kostenlos zur neuen Kaffeemaschine gab.

Klingt vernünftig? Is(s)t vernünftig! Überlegt handeln, einkaufen und kalkulieren – dann ist es absolut möglich, tolle Weine unter 20 Euro auf eine Karte zu schreiben.

WAS WÜNSCHT SICH DER GAST?

- Kenntnisse, (richtige) Beratung über die angebotenen Weine
- Auswahlmöglichkeiten hinsichtlich Qualitäts- und Preisstufen
- gute Abstimmung auf die erhältlichen Speisen
- korrekte Beschriftung der Weine
- Angebot offener Weine

TIPPS VON ASTRID ZIEGL- MEIER AN DEN RESTAURANT- BETREIBER

Ziehen Sie evtl. einen Fachhändler, einen Wein-fachmann zurate, ansonsten: Hinterfragen Sie alles, was Sie anbieten und verkaufen. Überlassen Sie nichts dem Zufall. Sicher achten Sie auf Ihre Küche – darauf, wo das Fleisch oder das Gemüse herkommt. Begegnen Sie den Weinen mit der gleichen Aufmerksamkeit. Denn was nützt das beste Fleisch, wenn es schlecht zubereitet wird? Es wäre schade, wenn das gute Fleisch nicht die richtige Saftigkeit, den guten Geschmack erreicht, die bei guter Zubereitung möglich gewesen wäre. Machen Sie nichts ein bisschen, sondern machen Sie es richtig. Setzen Sie nicht wahllos etwas Rotes und etwas Weißes auf die Karte. Wer sich bei der Weinauswahl keine Mühe gibt, braucht

sich nicht wundern, wenn die Bestellungen ausbleiben.

Wenn Service, Küche und Geschäftsführung zusammenarbeiten und vor allem miteinander reden, dann braucht es im Grunde nicht einmal eine klassische Karte. Ein gutes Restaurant – ganz gleich, ob nettes Forsthaus oder Sterneküche – kann ohne sie begeistern. So sieht es auch Frau Zieglmeier: »Was gibt es Schöneres, als in ein Restaurant zu gehen, nicht in die Karte schauen zu müssen, weil der Service einem die tagesaktuelle Spezialität aus der Küche empfiehlt und glasklar weiß, welcher Wein dazu passt. Wenn die Mitarbeiter entweder wissen, was ich genau in diesem Moment erwarte, oder auf mich persönlich eingehen.« – Ja, ein spannender Gedanke.

Lernen Sie, den Gast zu verstehen, hören Sie ihm zu. Schulen Sie Ihr Personal, seien Sie ein Team, das auf Augenhöhe zueinander und miteinander arbeitet. Wenden Sie sich an Profis wie Frau Zieglmeier und entdecken Sie mit ihr die Liebe zum Wein.

IHK Akademie München und Oberbayern
Orleansstr. 10-12
81669 München

Astrid Zieglmeier

Tel: 089 . 5116 5212
E-Mail: astrid.zieglmeier@muenchen.ihk.de
Web: akademie.muenchen.ihk.de

EINDRUCK VON TINAS WEINEN

»Ich kenne Tina nun schon seit gut 15 Jahren, habe sie kennengelernt, da war sie Anfang 20 ... und sie hatte immer hohe Ziele. Genau deswegen steht sie dort, wo sie jetzt steht. Tina hat in den vergangenen Jahren viel Beifall bekommen und sie geht eindrucksvoll positiv und offen mit dieser Unterstützung um. Ich schätze sie für ihre innovativen Ideen, die nicht schiefgehen. Fokussiertes Arbeiten. Leichtigkeit, ohne leichtfertig zu sein. Sich selbst treu bleiben, das schaffen nicht viele. Sie geht ihren eigenen Weg, hat tolle Instinkte, ein Qualitätsmerkmal, ein feines Gefühl. Sie ist geformt – so wie ihre Weine.«





ZEIG MIR DEINEN HAUSWEIN UND ICH SAG DIR, WER DU BIST

Unter Hausweinen versteht man unkomplizierte, ehrliche Weine, bei denen man sich ziemlich sicher sein kann, nichts falsch gemacht zu haben.

Hausweine sollten Gastronomen die Chance geben, einen eigenen Hauswein zu forcieren und gleichzeitig geht es dabei um schöne Weine, die im glasweisen Bereich sehr flexibel einsetzbar sind und durch hohe Qualität überzeugen. Diese Linie bietet die Möglichkeit, das Vertrauen der Gäste zu stärken, denn ein hochqualitatives Glas vom Haus-Produkt überzeugt schließlich selbst den schwierigsten Gast und bietet eine optimale Win-Win-Situation für Konsument und Gastronom.

Dabei sollte es sich im besten Falle um einen Wein mit allerbestem Preis-Leistungs-Verhältnis handeln. Verstehen Sie Hauswein nicht als Billigwein. Schließlich ist es Ihr Haus-Wein – vertritt also Ihren Namen. Es sollte demnach eine sehr ordentliche Qualität sein, den Sie zu einem guten Preis mit bestem Gefühl und vielleicht sogar Stolz verkaufen können.

Tina Pfaffmann bietet Ihnen ab einer bestimmten Abnahmemenge die Integration Ihres Logos und Schriftzuges ohne Aufpreis an! Dafür haben Sie dann einen Wein mit Ihrem Logo darauf. Diesen können Sie auch als Flaschenwein zum Außer-Haus-Verkauf anbieten.



OFFENE WEINE & HAUSWEINE ALS UMSATZFAKTOR

Auch viele kleinere Restaurants haben mittlerweile sehr ordentliche Hausweine von guter Qualität im Repertoire, die mit einem überzeugenden Preis-Leistungs-Verhältnis punkten.

Doch auch hier sorgen geänderte Kundenbedürfnisse nach und nach für ein Umdenken. Denn nicht jeder Gast möchte unbedingt gleich eine ganze Flasche Wein bestellen, nur um ein Glas Rotwein zu trinken. Deshalb zählen offene Weine mittlerweile zu den wichtigen Umsatzbringern im Restaurant.



CORNELIA POLETTO



SIE STICHT HERAUS, SIE STICHT HERVOR: MIT STIL, ANSPRUCH UND HERZLICHKEIT.

Cornelia Poletto gehört zweifelsohne zu den erfolgreichsten Köchen Deutschlands – zu den erfolgreichsten Köchinnen sowieso. Sie kocht italienisch, mediterran und kombiniert Gerichte mit Feinsinn und wenigen, aber starken Komponenten. Ihr gehört das Restaurant *Cornelia Poletto* mit dem angeschlossenen Feinkostladen in Hamburg. Sie gibt Kochkurse in ihrer eigenen Kochschule, zeigt Kochkünste in zahlreichen TV-Formaten. Sie ist Markenbotschafterin, Buchautorin (u.a. »Koch dich glücklich«) – und durch und durch eine Frau mit Respekt, sozialem Engagement und Leidenschaft. Eine Frau, die bei allem, was sie tut und wie sie es tut, imponiert.

Sie haben unter dem Motto »Genießen und dabei Gutes tun!« gemeinsam mit Tina das Weinprojekt »Hamburg wird pink – St. Laurent Rosé« für die Hamburger Initiative »Hamburg wird pink – Bewusstsein für Brustkrebs« ins Leben gerufen. Wie kam es zu diesem gemeinsamen Engagement?

Hamburg wird pink ist eine Initiative, die mit pinken Aktionen für mehr Bewusstsein für Brustkrebs sorgt. Da ich das Thema sehr wichtig finde und auch die Initiatorinnen sehr gut kenne, habe ich schon länger nach einer Möglichkeit gesucht, mich dafür stark zu machen. Dass ich das nun gemeinsam mit Tina und – verbunden mit schönem Weingenuss – tun kann, ist natürlich perfekt. Pro verkaufter Flasche fließt 1 Euro in den guten Zweck.

Tina und Sie verbindet ja außerdem noch der gemeinsam herausgebrachte Weißer Burgunder ...

Genau. Der fehlte mir noch in meinem Portfolio. Als Tina ihn mir zum Probieren gab, war ich sofort überzeugt. Ein wunderbarer Wein!

Ein gutes Produkt, eine gute Idee ist nur so gut, wie die Umsetzung und die Markenbildung dazu. Wie wichtig ist für Sie die »Außendarstellung« eines Unternehmens?

Die großartigste Außendarstellung ist nichts wert, wenn das, was dahintersteckt, nicht hält, was es verspricht. Aber klar – ich bin ein Freund der schönen Dinge. Die Farbwelt der Marke Poletto und zum Beispiel auch meine Speisekarten oder auch die Etiketten meiner Produkte hat der renommierte Designer Peter Schmidt entworfen. Es ist mir schon wichtig, dass alles, was ich mache, auch meinem Anspruch in Sachen Look entspricht. Und es ist ja tatsächlich so, dass viele Menschen den Wein im Supermarkt nach dem Etikett aussuchen ...

Ich habe ein Makrelen-Rezept von Ihnen vor Augen, wo Sie den Fisch mit Orange zubereiten. Die Kombination ist schon sehr überraschend und in meinen Augen gewagt. Wie entwickeln Sie so einen Gang?

Speziell bei diesem Rezept habe ich mich von einem klassischen venezianischen süß-sauren Sardinien-Gericht inspirieren lassen. Fisch mit Orange zu kombinieren, wirkt erst einmal ungewöhnlich, passt aber wunderbar. Abgerundet wird das Rezept von Tinas Weißburgunder mit seinen schönen Zitrusaromen. Grundsätzlich ist es so, dass die meisten meiner Rezepte in meinem Kopf entstehen. Mit den Jahren ist man als Köchin da so geschult, dass man genau weiß, was womit geht und was gar nicht passt. Am Herd bekommen die Ideen dann den letzten Schliff, sodass ich am Ende meine Poletto-Signatur herausschmecken kann.

Sie sind ein bemerkenswertes Beispiel, dass »Kind & Karriere« kein Widerspruch sind, son-

dern sich – richtig angegangen – gegenseitig »befruchten« können. Haben Sie einfache Tipps, wie es gelingt, beides richtig zu machen, ohne das andere zu vernachlässigen?

Es ist alles eine Frage des gesunden Umfelds und der Organisation. Wäre ich nicht so gut organisiert und hätte nicht verlässliche Menschen um mich herum, die mich unterstützen, hätte ich Kind und Karriere sicherlich nicht so gut unter einen Hut gebracht. Es ist nicht leicht, aber auf jeden Fall möglich, im Job erfolgreich UND ein gutes Elternteil zu sein.

Verbraucher studieren oftmals unzählige Testberichte, um das vermeintlich Beste zu kaufen. Warum aber legen so viele keinen Wert auf Qualität und Frische bei der Ernährung? Oder sehen Sie das gar nicht so?

Es ist leider wirklich so, dass manche Menschen viel mehr Zeit darin investieren, sich damit zu beschäftigen, welches Fernsehgerät das beste ist. Wenn es aber darum geht, welche Lebensmittel wir zu uns nehmen, wissen viele gar nicht Bescheid. Das fängt schon damit an, dass viele gar nicht wissen, wie unterschiedlich Grundprodukte wie Kartoffeln oder Tomaten schmecken können.

Wie stehen Sie zu der Aussage: »Sich gesund zu ernähren, ist eine Frage des Geldes und der Zeit«?

Das ist in meinen Augen eine Ausrede. Einen frischen Tomatensugo für ein leckeres Pastagericht zuzubereiten, dauert kaum länger als ein Glas Sauce zu erhitzen. Im Zweifel ist es sogar günstiger. Und besser schmecken tut es in jedem Fall. Wenn ich dann gleich ein bisschen auf Vorrat koche, ist es am Ende sogar schneller als die Verwendung eines Fertiggerichts.

Cornelia Poletto
Eppendorfer Landstr. 80
20249 Hamburg

E-Mail: veranstaltung@poletto.de
Web: cornelia-poletto.de



Cornelia Poletto und Tina Pfaffmann mit ihrem gemeinsamen Wein »Weißer Burgunder«

MAKRELE IN SAOR



Bild: ASA Selection

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

- 4 Makrelen
- 1 Bund junge Möhren
- 1 Staudensellerie
- 12 Schalotten
- 1 Bund Frühlingslauch
- 100 ml bestes Olivenöl
- 600 ml Orangensaft
- 300 ml Weißer Burgunder
- 4 Ei Rosinen
- 200 ml Moscato d'Asti
- 2 Ei geröstete Pinienkerne
- Frisée zum Ausgarnieren
- Fleur de Sel
- Pfeffer aus der Mühle

ZUBEREITUNG

Die Makrelen filetieren. Die Gräten ziehen und die Filets mit einem Küchentrepp abtupfen. Die Fingermöhren und den Staudensellerie waschen und schälen. Beides in gleich große Segmente von ca. 3 cm Länge schneiden. Die Schalotten schälen und längs halbieren. Das Olivenöl in einem Topf erhitzen und das Gemüse darin ohne Farbe anbraten, salzen, pfeffern und mit dem Weißburgunder und Orangensaft ablöschen. Alles aufkochen lassen und das Gemüse »al dente« garen. Den Fond durch ein Sieb passieren. Den Frühlingslauch waschen, ebenfalls in Segmente schneiden und in Olivenöl anbraten, salzen, pfeffern.

Alle Gemüse mit dem reduzierten Fond erhitzen und nochmals mit Salz und Pfeffer abschmecken. Den Moscato d'Asti und die Rosinen in einen Topf geben und aufkochen lassen. Den Topf vom Herd nehmen und auskühlen lassen. Die Makrelen in eine 250° C plus POLETTO-Auflaufform legen, mit dem heißen Orangensud übergießen und gar ziehen lassen.

Zum Anrichten das venezianische Gemüse in vier vorgewärmte 250° C plus POLETTO-Teller verteilen. Die Makrelen mit Fleur de Sel würzen und auf das Gemüse geben. Mit den Moscatorosinen, mariniertem Frisée und den gerösteten Pinienkernen garnieren.

WINEBANK PFALZ

WINEBANK 26

EINE BANK FÜR WEINPROBEN MIT TINA PFAFFMANN

Das Konzept, dass Weinliebhaber ihre edlen Tropfen in idealem und schickstem Flair einlagern können, hat Christian Ress entwickelt. So wie früher die Ersparnisse, so kommen heute die Weine auf die Bank – auf die »wineBANK«.

Entweder in Wien, Basel, Frankfurt, Hamburg, Köln, Mainz, im Rheingau oder eben in der Pfalz bei Geschäftsführer Christian König. In der Pfälzer wineBANK in Wachenheim an der Weinstraße können wineBANKer mit ihrer Member's Card im Seitenbau des spätbarocken Rettinger Hauses auf zwei Etagen ihre Weine lagern und mit Gästen, Kunden oder Partnern verkosten – sogar rund um die Uhr. Entweder die Tropfen aus dem eigenen Fach oder die, die über ein ausgeklügeltes Ausschank-System von 12 Kooperations-Weingütern angeboten werden. Über den Innenhof geht es durch den imposanten wineBANK-Empfangsraum mit 8 Metern Deckenhöhe hinunter in zwei Gewölbekeller. Hier stehen Fächer für bis zu 35 Flaschen oder auch begehbare Weinschränke für bis zu 2.700 Flaschen zur Verfügung. Insgesamt hat »Clubmanager« Christian König Platz für über 40.000 Flaschen.

Der Slogan »Ein Club. Eine Community. Eine Leidenschaft. Wein!« ist Programm und Credo – an allen derzeit 8 wineBANK-Standorten. Dennoch hat jede wineBANK ihren eigenstän-

digen Charme. Designer-Interieur, edelste Gläser, atmosphärisches Licht-Arrangement, zurückgenommene Musik.

INDIVIDUELLE WEINE IN INDIVIDUELLEM AMBIENTE

Eine wineBANK ist mehr als bloßes Lager: Sie ist »Stil, Stolz & Statement«. Sie ist ein Treffpunkt für Repräsentation, Dialoge, Austausch – eine Bank für »Werte« und Genuss. Die »Katakomben« der wineBANK von Christian König sind auch Locations für exklusive Events und Begegnungen mit Winzern oder Gastronomen. Und es ist ein Ort, an dem die Winzerin Tina Pfaffmann gerne ihre Weine präsentiert, zu einem Erlebnis macht.

WER ETWAS BESONDERES ERWARTET, MUSS ETWAS BESONDERES TUN

Tina Pfaffmann entführt Sie und Ihre Gäste (bis zu 10 Personen) in die Unterwelt von Wachenheim. Ob für Firmenveranstaltungen, Geschäftsanlässe oder private Genuss-Momente – lassen Sie sich von einer erlesenen Wein-Auswahl und Köstlichkeiten aus der bekannten Pfälzer Metzgerei Hambel verwöhnen. Nutzen Sie die Gelegenheit, auch ausge-trunkene Jahrgänge probieren zu können.

WINEBANK 27



FLIEGENDE KÖCHE & AMY'S WEINHAUS

ESSEN UND TRINKEN ZUM ABHEBEN GUT

FLIEGENDE KÖCHE 28



Fliegende Köche
Christoph Brand

Tel: 0561 . 988 5301
E-Mail: brand@fliegende-koeche.de
Web: fliegende-koeche.de
christoph-brand.com

Feine Küche ohne Routine, ohne starren Rahmen – dafür mit wechselnder Besetzung am Herd. Ob so ein Konzept aufgehen kann? Da braucht man eigentlich nur Christoph Brand zu fragen. Er ist das Herz, die Seele und auch der Magen der *Fliegenden Köche* aus Kassel. In seinem *Fliegenden Headquarter* kann jeder ebenso kochen lernen wie feiern und sich von dem Catering des Unternehmens verwöhnen lassen. Besonders spannend geht es dort alljährlich im Februar zu. Dann verwandelt sich das Hauptquartier der luftigen Köche im Kasseler Restaurant in *Amy's Weinhaus* – und serviert Essen und Trinken, das einfach nur zum Abheben gut ist.

Verantwortlich für Amy's Köstlichkeiten sind stets unterschiedliche Küchenchefs, Gastköche oder Herdprofis. Angeboten wird jeweils ein mehrgängiges Menü, zu dem es die passende Weinbegleitung gibt. Genießer lassen sich zum Beispiel von Alexander Herrmann bekochen, der sicher (auch) von der ZDF-*Küchenschlacht* bekannt ist – oder von Roland Trettl, der lange Zeit Executive Chief im *Ikarus* im Hangar 7 am Salzburger Flughafen war. Doch nicht nur namhafte, TV-affine Köche stellen ihr Können in *Amy's Weinhaus* unter Beweis. Christoph Brand wäre nicht Christoph Brand, wenn er nicht auch ganz jungen Köchen, die ihm und seinem Team aufgefallen sind, eine Chance mit dem Credo »die jungen Wilden« geben würde.

Am 17. Februar dieses Jahres waren die »Aufsteiger des Jahres 2014« (Gault & Millau) Sascha Stemberg und Anton Schmaus kochende Gastgeber bei dem legendären Event. Beide wählten jeweils zum Gang korrespondierende Weine von Tina Pfaffmann.

Sascha Stemberg begeistert gemeinsam mit seinem Vater im Haus Stemberg im nordrhein-westfälischen Velbert unter dem Konzept »Zwei Küchen von einem Herd« – einer Liaison von traditionellen Gerichten aus regionalen Produkten und der neuen Kochkunst.

Der Sternekoch Anton Schmaus aus dem Regensburger *storstad* (schwedisch für Großstadt) setzt auf höchstes Niveau ohne Chi-Chi. Er kochte bereits in New York, St. Moritz, Lugano und Stockholm. Sein Herz schlägt schwedisch und kocht international.



FLIEGENDE KÖCHE 29

TAG X

»WEIN, WEIB UND GESANG« IN SEINER BESTEN FORM

TAG X 30

»Der Wein hat Power, Kraft und Ausstrahlung, ist aber trotzdem filigran – er hatte viel Sonne und macht besonders viel Spaß«, so Ausnahmewinzerin Tina Pfaffmann über den Grauburgunder Kabinett, der passend zum Album des Erfolgs-Duos Glasperlenspiel Tag X heißt.

Das ist natürlich kein Zufall, begleitet der goldene »Spaßmacher« im Glas doch die Konzerttour zum gleichnamigen Album der Band.

Das dritte Album von Carolin Niemczyk und Daniel Grunenberg, die mit ihrem einnehmenden Elektro-Pop bereits vier goldene Schallplatten erspielten, zeigt sich anspruchsvoller und vielschichtiger als seine Vorgänger. Tag X zeigt ein Mehr an menschlicher, musikalischer und gesamt-künstlerischer Reife, die man spüren kann. »Wir sind wahnsinnig stolz auf die Platte,« so Daniel Grunenberg, »weil wir in sämtlichen Bereichen zugelegt haben und ein neues Level erreichen konnten: musikalisch, sprachlich, inhaltlich und emotional.«



TAG X 31

HAGEN HOPPENSTEDT

ÜBER CHARAKTER-KÖPFE, PERSÖNLICHKEITEN UND WALKÜREN ...

HAGEN HOPPENSTEDT 32



Hagen Hoppenstedt, Sommelier des Jahres 2009, ist fachlich und menschlich eine Institution. Er hat im Hamburger *Hotel Atlantic Kempinski* gelernt, war Restaurantleiter & Sommelier im Gourmetrestaurant Haerlin im *Fairmont Vier Jahreszeiten* in Hamburg und im *Hotel Adlon Berlin*. Seit November 2015 arbeitet er im *first floor* im *Hotel Palace Berlin*, das voraussichtlich ab Mai 2017 sein neues Restaurant unter seiner Leitung und Service-Philosophie eröffnen wird – und er ist genau der richtige Gesprächspartner, wenn es um Charakter-Köpfe und Storytelling hinsichtlich Wein und seinen Machern geht.

Immer wieder wird über Charakter-Winzer und Charakter-Weine geschrieben und gesprochen, manchmal inflationär. Diese beiden Bezeichnungen wirken daher oftmals wie eine Phrase zur bloßen Aufwertung. Welche Eigenschaften braucht ein Winzer, um sich die »Auszeichnung« Charakter-Kopf oder – dem gegenüberstehend – Charakter-Wein zu verdienen?

Für Hagen Hoppenstedt ist es grundsätzlich wichtig, dass ein Wein Einzigartigkeit und Strahlkraft besitzt. Er schaut, wie ein Winzer ist, wie er seinen Wein macht, ob er ihn wirklich selber macht oder »nur« Geldgeber ist. Und er schaut, welche charakterlichen Eigenschaften jemand hat: »... ob er im Keller Rockmusik hört, seine Fässer bemalt oder meinetwegen als Ritual seinen Hund gegen das Weinfass pinkeln lässt – es gibt da wirklich die verrücktesten Geschichten.« Für ihn braucht es in erster Linie Herzblut und Idealismus, um einen guten Wein zu machen und ihm Persönlichkeit mitzugeben.

Hagen und Tina begegnen sich seit Jahrzehnten immer wieder. Die Basis zwischen Weinmacher und Weinberater stimmte von Anfang an. Einen Charakter-Kopf macht für ihn aus, wie dieser auftritt, wie selbstbewusst er ist, wie er seinen Wein interpretiert und sich einer neuen Generation Weingenießern zugänglich macht. Unabdingbar ist für ihn auch die Glaubwürdigkeit des Winzers – so auch bei Tina Pfaffmann: »Sie hört es zwar nicht gerne, aber ich sage es trotzdem: Tina ist für mich die Walküre des Weinbaus. Wenn Tina einen Raum betritt, füllt sie ihn mit Persönlichkeit aus – so, wie ihre Weine das Glas.« Und weiter: »Sie ist eine bemerkenswerte Frau, die Weinmachen und Wein-Marketing versteht, weil sie es in sich trägt, weil sie mäßig ist, auf dem Boden bleibt und nur ihre Weine abheben lässt.« Ein Charakter-Kopf folgt für ihn keinem Trend, sondern der eigenen Überzeugung. »Eine vermeintlich gute Idee bringt nichts, wenn bei dieser von der Rebsorte nichts mehr übrig bleibt.«

Die Verbindung aus Charakter des Winzers und der Trauben, seinem Etikett, seiner Geschichte macht einen Wein aus. Und bei all dem, was das Team um einen Wein herum leistet – denn es ist und bleibt ein Knochenjob – bedarf es Genussfähigkeit, um einen Wein überhaupt genießen zu können. »Was ist Wein für mehrere Hundert Euro wert, wenn du keine Zeit hast, ihn zu genießen?«, so Hagen Hoppenstedt.

Worte, die neugierig auf all die Weine machen, die bereits jetzt einen festen Platz im *Hotel Palace Berlin* und dem vermutlich besten Weinkeller der Stadt haben – und auch auf all die Tropfen, die auf der Weinkarte im neuen Restaurant des Hauses zu finden sein werden. »Wir werden mit Sicherheit Tinas »schick & schön« aufnehmen, weil zu uns schicke und schöne Gäste kommen – und auch ihren »Pink«. Außerdem vermutlich Weine von Sebastian Beaumont, Van Volxem, Bettina Rogosky, Elisabetta Gnudi und Michael Malat und viele schräge Weine: kratzbürstige, rebsorten-typische Tropfen, die nicht nur als Weinbegleitung agieren, sondern in ihren Eigenheiten solo überzeugen können.«

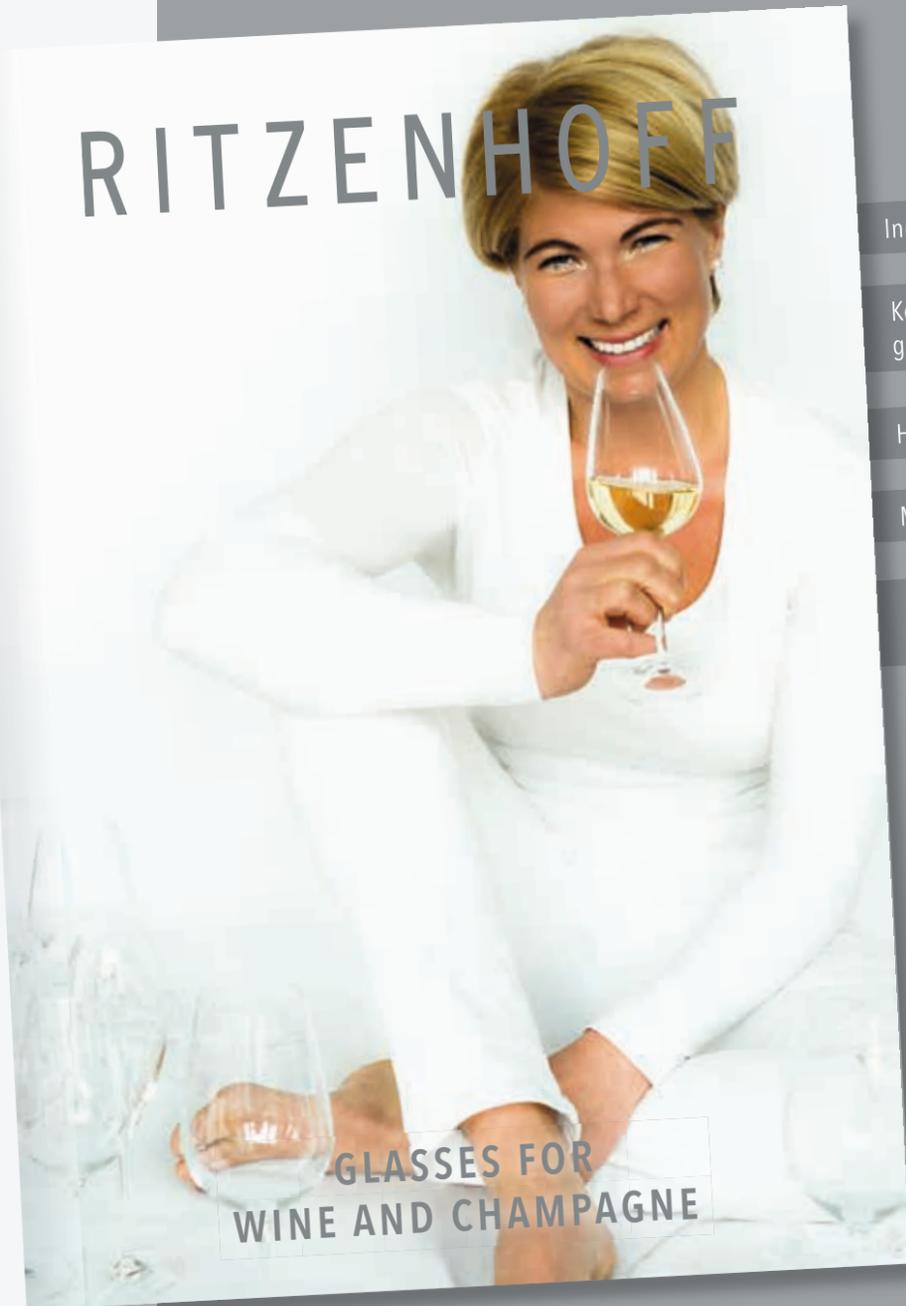
Hagen Hoppenstedt
Hotel Palace Berlin
Budapester Straße 45
10787 Berlin

Tel: 030 . 250 20
Web: palace.de

HAGEN HOPPENSTEDT 33

Der neue Katalog mit Glas- und Dekorideen für Wein, Sekt und Champagner ist da!

RITZENHOFF



GLASSES FOR
WINE AND CHAMPAGNE

Individuelle Markengläser

Kelchglas-Serien für den perfekt gedeckten Tisch

Hochwertige Gastronomieausstattungen

Modernes Dekordesign

Dekoration – auch schon bei kleineren Fertigungsmengen

RITZENHOFF
Cristal

Mehr Informationen und den Katalog erhalten Sie hier:
www.ritzenhoff.com

RITZENHOFF AG
Sametwiesen 2
34431 Marsberg (Germany)
Telefon: +49 2992 981-0
E-Mail: info@ritzenhoff.de

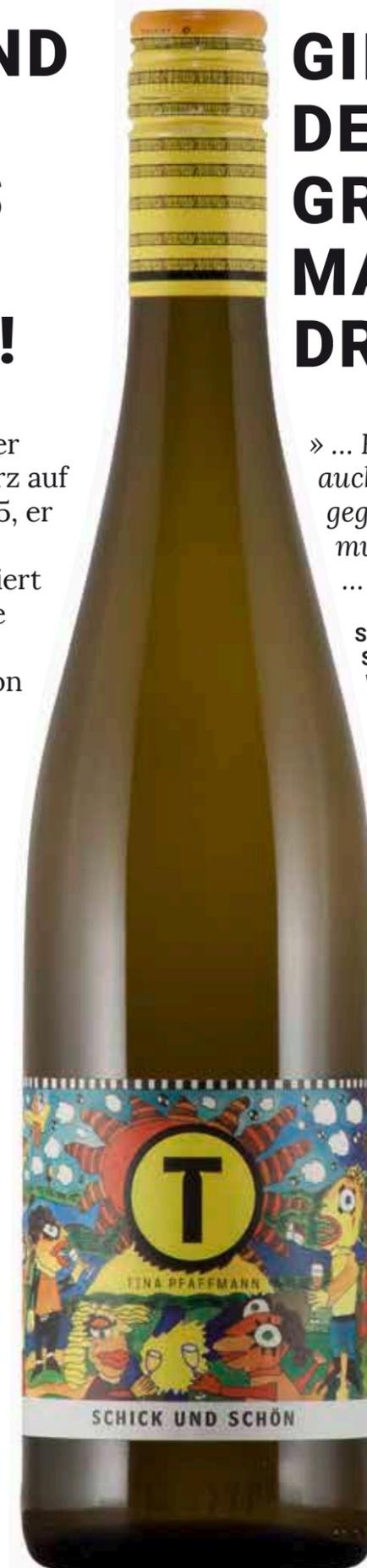
SCHICK UND SCHÖN – MÖGEN ES GAUMEN UND AUGE!

Er ist bunt, er polarisiert, er politisiert, er trägt das Herz auf der Zunge. Er ist nicht 0815, er ist anders – er ist Michael Fischer-Art. Seine Kunst zielt Ausstellungen und Objekte in Europa, Amerika, Asien, Afrika – und das Etikett von Tinas schick & schön.

Seine »Kunst« stößt auf Gegenwind, auf Kritiker – aber das bestätigt ihn nur.

Die ersten kunstvollen Weinetiketten gab es zu Beginn des 19. Jahrhunderts. Zu einem der ersten Etiketten mit künstlerischem Aspekt Deutschlands zählt ein Etikett des Weinguts Geheimer Rat Dr. von Bassermann-Jordan aus dem Jahr 1811. Doch am berühmtesten sind wohl die auf einer Weinlinie von Mouton Rothschild, die seit 1945 von unterschiedlichen Künstlern entworfen werden – unter anderem auch von Salvador Dali, Keith Haring oder Francis Bacon.

2016 bekam Tinas Riesling *schick & schön* ein standesgemäßes Outfit – von Michael Fischer-Art aus Leipzig: Gelernter Maurer und Maler, Krankenpfleger in einer Psychiatrie, Student von Grafik und Buchkunst, freischaffender Künstler – einer, der in seiner Vita stolz eine Verhaftung aufführt, weil er zu den Dingen steht, die er sagt und macht. Es scheint, er malt nicht nur des Malens wegen, sondern um zu bewegen, zu inspirieren.



GIBT DIR DER ALLTAG GRAUES – MACH FARBE DRAUF!

» ... Fischer-Arts Bilder sind immer auch farbig-kreisende Attacken gegen langweiligen Intellektualismus oder geheutelten Tiefsinn ... « Peter Guth, 2001

Sie scheinen wirklich alles zu bemalen: Skulpturen, Mauern, Häuser, Windräder. Wie kam es zum Weinetikett?

Ich selber bin kein Weintrinker, sondern ein Marathon-Läufer, der allenfalls zu viel Kaffee trinkt. Zum Etikett kam es ... unspektakulär: Tina hat mich gefragt und ich habe Ja gesagt! Und nein, ich hätte gewiss nicht jedes Etikett bemalt.

Wie sind Sie bei der Gestaltung vorgegangen?

Wir haben über den Wein gesprochen. Tina hat mich inspiriert, zu keinem Zeitpunkt reingeredet, mich machen lassen. Zu was anderem habe ich ihr keine Gelegenheit gelassen. So bekam die Flasche die Persönlichkeit, die darin eingebunden wurde.

MICHAEL FISCHER-ART:

Ein Mann, der nicht stillsteht, der nicht still ist. Ein Mann, der nicht nur viel zu erzählen, sondern auch viel zu sagen hat. Ein Mann, der so ist wie seine Bilder und Werke: bunt & »unfassbar«.

Atelier Deutschland Fischer-Art
Michael Fischer
Brühlarkaden Leipzig, Brühl 33

Tel: 0172 . 3426 684
E-Mail: atelier@fischer-art.de
Web: fischer-art.de



BOS FOOD

ÜBER GESCHMACK KANN MAN NICHT STREITEN – SCHON GAR NICHT, WENN ES UM TRÜFFEL GEHT

BOS FOOD 38

Wenn es eine Köstlichkeit gibt, über die Feinschmecker und Foodexperten ganz besonders ins Schwärmen geraten können, dann dürften es wohl Trüffel sein. Und nein, damit sind nicht die gleichnamigen schokoladigen Leckereien gemeint, die zugeben auch hervorragend schmecken.

Tatsächlich ist von den legendären Pilzen die Rede, die einen einfach rundum glücklich machen, den Wow-Faktor aufweisen und schon so manchem Gourmet vor Freude Tränen in die Augen getrieben haben. Denn Trüffel sind der Inbegriff für einen delikaten Hochgenuss, der gesund, selten, teuer und dabei auch noch durch und durch verantwortungsbewusst gegenüber Mensch und Natur ist. Über all dies ist man sich im Reich der Gaumenfreuden einig. Nur eine einzige Frage kann die Freunde des Trüffelpilzes entzweien: Ist der weiße Trüffel aus Italien besser oder der schwarze Wintertrüffel aus Frankreich? Wir vertrauen da Ralf Bos, dem »Trüffelpapst« und Feinkosthändler von Bos Food, seiner Erfahrung, seiner Hingabe und natürlich seinem guten Geschmack.

Es sind rund 300 Trüffelsorten bekannt, von denen nur ganze zehn in den Lebensmittelhandel kommen. Acht Sorten gelten als »kulinarisch vertretbar« und können dem Gast durchaus in einem einfachen, preisgünstigen, aber guten Restaurant begegnen. Doch im Grunde gibt es nur zwei »kulinarisch wertvolle« Trüffel. Diese Trüffel werden in Restaurants der Spitzenklasse verwendet oder für sehr viel Geld an wirklich ambitionierte

Hobbyköche verkauft. Es handelt sich dabei um die weißen und schwarzen Trüffel. Weiße Trüffel, auch *Albatrüffel* oder *Piemonttrüffel* genannt, werden in Italien im Herbst bzw. ab September von glücklichen Hunden gefunden. Die schwarzen *Winteredeltrüffel* oder *Périgordtrüffel* dagegen werden in Frankreich ab Anfang Dezember bis weit in den März hinein gesucht, gefunden, verkauft und dann in den Gourmethäusern dieser Welt gegessen.

DER ERSTE EINDRUCK LÄUFT ÜBER DIE NASE

Die beiden Trüffelsorten, um die es hier geht, gehören zu den erlesensten kulinarischen Produkten, die man sich nur vorstellen kann. Deshalb stehen bei ihnen auch Geschmack und Duft im Fokus der Begierde. Noch bevor der Gaumen den Trüffel wahrnehmen kann, hat die Nase ihn bereits erfasst. Vor allem der weiße Trüffel beeindruckt mit seiner aromatischen Fülle, die unverwechselbar ist und fast animalische Tiefe erreichen kann. Nicht selten wird dieser Duft als »moschusartig« beschrieben, was ihm allerdings in keiner Weise gerecht wird.

Eher zurückhaltend dagegen ist das Bouquet des schwarzen Wintertrüffels. Dieser Pilz ist, zumindest für die Nase, eher ein Meister der leisen Töne. Ganz zart erdig mit einem Hauch von warmer Süße verwöhnt er die Nase und spielt fast so etwas wie Verstecken. Denn erst am Gaumen offenbart sich später die ganze Kraft und Präsenz dieses Naturschatzes. >

BOS FOOD 39



OB WEISS, OB SCHWARZ – TRÜFFEL SIND EINE GAUMENSENSATION

Endlich ist der Trüffel da angekommen, wo er hin soll – im Mund. Dort tritt die weiße Art unerwartet hinter der schwarzen zurück, das Empfinden ist nun umgekehrt. Jetzt präsentiert sich der Piemonttrüffel zart und diskret, eher wie ein Akzent und nicht wie der Hauptakteur. Dafür hat der schwarze Périgord am Gaumen seinen großen Auftritt. Kraftvoll, dominant, dabei aber sehr edel und vielschichtig entfaltet er sein Potenzial auf dem Teller. Egal, in welcher Begleitung der schwarze Trüffel serviert wird, er wird stets der Hauptdarsteller des Gerichts sein.

WIE TRÜFFEL IN DER KÜCHE OPTIMAL VERWENDET WERDEN

Der einmalige Reiz des weißen Trüffels liegt überwiegend (aber wohlgerne nicht nur) in seinem Duft. Damit er nicht geschwächt wird oder gar verloren geht, darf weißer Trüffel nur sanft erhitzt werden. Die besten Köche der Welt sind überzeugt, dass er bei Temperaturen zwischen 50 und 60 Grad Celsius seinen geschmacklichen Höhepunkt erreicht. In der Praxis bedeutet das, dass der Pilz roh über ein fertig angerichtetes, heißes Gericht gehobelt wird. Da sein Geschmack weniger intensiv als der Duft ist, sollte das Essen aus möglichst wenigen, aber qualitativ absolut hochwertigen Zutaten bestehen, die ohne viel Aufhebens zubereitet werden können. Ein leichtes Risotto, eine Eierspeise mit Spinat oder Pastagerichte werden von frischem weißen Trüffel in die Königsklasse katapultiert.

Der schwarze Trüffel aus dem Périgord stellt sich das Dasein in der Küche anders vor. Er möchte mitgeköchelt werden und braucht Hitze, wenn er sich voll entfalten soll. Dazu benötigt er zudem etwas Zeit und ist somit in Soßen oder im Schmortopf bestens aufgehoben.

Übrigens, das unterschiedliche Verhältnis von Geschmack und Duft bei den beiden Varianten sagt nichts darüber aus, welcher Pilz besser schmeckt. Duft und Geschmack werden vom Gehirn als Einheit wahrgenommen. Streiten lohnt sich also wirklich nicht – besser beide zu gegebener Zeit genießen.

AUCH NICHT GANZ UNWICHTIG: DER PREIS

Gutes hat seinen Preis, das ist auch bei den Trüffeln nicht anders. Ganz im Gegenteil. Die Nachfrage ist immer hoch, das Angebot dagegen kann manchmal äußerst knapp sein. Trüffel gehören deshalb zu den teuersten Lebensmitteln der Welt. Bis zu 5000 Euro kann ein Kilo weiße Trüffel in Jahren mit schlechtem Ertrag kosten. Die etwa 1800 Euro, die maximal für ein Kilo schwarze Trüffel verlangt werden, sind dagegen fast bescheiden. Aber Gott sei Dank braucht man für ein Gericht ja nur einige wenige Gramm, da relativiert sich das Ganze dann doch wieder.

UND WAS TRINKEN WIR DAZU?

Zu feinen, leichten Gerichten mit dem weißen Albatrüffel passen am besten trockene, aromatische Weißweine. Die dürfen, wie der Pilz auch, gern aus dem Piemont oder der Emilia Romagna stammen. Aber auch deutsche Charakter-Weißweine wie die schlanken Rieslinge Ü 40 oder die No 9 aus dem Weinsortiment von Tina Pfaffmann sind wunderbare Begleiter zu dem luxuriösen Pilz.

Speisen mit schwarzem Wintertrüffel aus dem Périgord in Frankreich vollendet Tinas geheimnisvoll-kapriziöser *Gelber Muskateller* zu Trüffel-Magie.

Bos Food GmbH
Grünstraße 24c
40667 Meerbusch

Tel: 02132 . 139 0
E-Mail: Service@bosfood.de
Web: bosfood.de



humtub: Hummer mit Winteredeltrüffel

GUTSWEINE

Basisqualität mit Charakter, die überzeugt und schmeckt. Machen Sie sich selbst ein Bild davon.



WEISSER BURGUNDER TROCKEN

Nussig, absolut glaubwürdiger Burgundercharakter, der mit seiner animierenden Säure, filigran und doch körperreich im Glas steht. Man kann ihn auch einfach unkompliziert nennen, der einem aus dem Glas heraus anlacht, egal welche Laune Sie ihm gerade entgegen bringen.



RIESLING NO 9 TROCKEN

Er hat alles, was ein Riesling braucht. Frucht, Säure die zusammen mit dem Extrakt ein tolles Aroma wiedergeben. Dieser Riesling zeigt, dass man keine Angst vor Riesling haben muss.

PINK

100% St. Laurent machen diesen Roséwein besonders. Erleben Sie, was das Zusammenspiel von schonend gepressten Trauben, einer gezügelten Vergärung und einer Abstimmung einzelner Nuancen an einzigartigem Geschmack hervorbringt.



KABINETTWEINE

Genuss auf hohem Niveau. Schmecken Sie die Leichtigkeit des Alkohols, verbunden mit der Rasse jeder einzelnen Sorte.



CUVÉE DER KAISER RIESLING + SILVANER + WEISSER BURGUNDER

Die drei unterschiedlichen Charaktere verbinden sich optimal miteinander. Der eher stürmische, lebhaftere Riesling mit dem sanfteren Silvaner und dem filigranen Weißer Burgunder ergänzen sich fast so perfekt wie im wahren Leben.



WEISSER BURGUNDER KABINETT TROCKEN

Schlank, fruchtig und ideal zu fast allen Lebens- und kulinarischen Ereignissen. Pure Freude, die hier im Glas steht. Aromatisch weich und filigran, was einfach Lust auf mehr macht.



SILVANER KABINETT TROCKEN

Jedes Jahr geben wir besonders Acht auf unsere Silvanertrauben. Fruchtig, ganz klar und brillant kommt er ins Glas. Trotz neutraler Rebsorte finden Sie hier viel Geschmack und Intensität, die einen wirklich erstaunt. Ehrlich und charakterstark ist dieser leichte und doch intensive Silvaner.



SCHEUREBE KABINETT TROCKEN

Diese Scheurebe überzeugt jeden, wenn er seine Scheu überwunden hat. Nicht zu aufdringlich, elegant und einfach nur wunderbar präsentiert sich dieser Wein.

GRAUER BURGUNDER KABINETT TROCKEN

Erdig, voluminös, aber trotzdem spritzig ist dieser Wein. Seine Cremigkeit und sein Alkoholgehalt lassen ihn wuchtig wirken. Das darf ein Grauer Burgunder aber auch sein.



EXKLUSIV

Für die Exklusivlinie werden jedes Jahr die besten Trauben des Jahrgangs geerntet. Erleben Sie selbst die spannenden Geschichten, die diese Weine jedes Jahr neu erzählen.

TINA PFAFFMANN KOLLEKTION 46



ALTE LIEBE CUVÉE WEISS TROCKEN

Die Liebe zur Heimat und zu den traditionellen Rebsorten ist die Basis für dieses Cuvée. Riesling-, Weißer Burgunder-, Grauer Burgunder- und Silvanertrauben werden jedes Jahr aus den besten Lagen selektiert, schonend gepresst, als Most verschnitten und zusammen vergoren. Jedes Jahr entsteht ein spannendes und hochqualitatives Cuvée was viele beeindruckt.



RIESLING STEINGUT

Die besten Rieslingtrauben werden jedes Jahr in einem über 100 Jahre alten Steingutbehälter vergoren. Handselektionierte vollreife Trauben werden für diesen nur 600 Liter großen Steinbehälter geerntet, sehr schonend abgepresst und ohne jegliche Zusätze im Steingut vergoren. Die Mineralik und die Rasse des Steins sind im Wein 100 % wiederzuerkennen, in der Nase und auch im Geschmack.



RIESLING Ü 40 TROCKEN

Rieslingtrauben von Rebstöcken, die über 40 Jahre alt sind. Vollreife gelbe Rieslingtrauben wurden von Hand gelesen und schonend verarbeitet. Tiefgründiger Extrakt und ein unglaublich muskulöser Riesling, der es schafft, sich in seiner ganzen Art perfekt zu präsentieren.



RIESLING SCHICK UND SCHÖN TROCKEN

Dieser Riesling ist vielseitig, anspruchsvoll und doch bringt er durch seine Ausstattung und auch durch seinen Geschmack eine gewisse Leichtigkeit in Ihr Leben. Frucht, Rasse und Extrakt kommen durch das gesunde, vollreife Lesegut sehr intensiv und ausgewogen zur Geltung. Ein Wein, der eine Größe besitzt, ohne anzugeben. Das Etikett hat extra für ihn der Künstler Michael Fischer-Art aus Leipzig entworfen.

RIESLING HERZGLÜCK

Ein wahnsinnig geradliniger, fruchtiger, sehr ehrlicher Riesling, der mit seinem dezenten Restzucker sehr elegant erscheint.



TINA PFAFFMANN KOLLEKTION 47



WEISSER BURGUNDER TROCKEN

Vollreifes Lesegut. 24 Stunden Maischestandzeit, eine Pressung, die sehr schonend verlief. Die Gärung wurde spontan eingeleitet, um die Frucht des Weißen Burgunders zu erhalten. Er ließ sich Zeit, das braucht jeder starke Charakter. Vollmundig, nussig und eine wahnsinnige Cremigkeit lässt die Lebendigkeit der Restsüße und des Kalkbodens deutlich schmecken.



BLANC DE NOIR TROCKEN

Kräftige Würzaromen verschmelzen mit einer feinen und exotischen Frucht. Diese höchst interessante Symbiose setzt sich am Gaumen fort und wird von einer herzhaften Frische begleitet. Topgesunde Spätburgundertrauben werden jedes Jahr für diesen aussagekräftigen, fruchtigen und schmelzigen Wein geerntet.

GRAUER BURGUNDER TROCKEN

Erdig, voluminös, aber trotzdem spritzig spricht dieser Wein und das ist er auch. Seine Cremigkeit und sein Alkoholgehalt lassen ihn wuchtig wirken. Das darf ein Grauer Burgunder aber auch sein. Dafür lieben ihn viele Leute und durch seine natürliche Kohlensäure, die er aus der Gärung und unserer schonenden Verarbeitung mitbringt, schmeichelt er auch etwas, denn flunkern kann ja auch sehr sympathisch sein.



GEWÜRZTRAMINER

Wuchtig, intensiv und doch sehr geradlinig. Extraktreich und sehr edel in seinem Charakter. Er verbindet nussige Eigenschaften mit einer klaren Frucht und körperreichem Volumen. Ein Wein, der einem viel zu erzählen hat, wenn man sich etwas mit ihm befasst. Spannend, großartig und unvergesslich.



SPÄTBURGUNDER ROTWEIN TROCKEN

Ein kirschiger, vollmundiger und samtiger Rotwein, der mit seinen leicht prägnanten Tanninen eine spannende Rotweingeschichte erzählt. Samtig und tiefrot für einen Spätburgunder, er hat ein langes Mundgefühl und begeistert viele Rotweintrinker.

GELBER MUSKATELLER

Diese Trauben benötigen 100-prozentige Aufmerksamkeit. Sie ist die Zicke unter den Weißweinträumen, hochsensibel, überempfindlich und furchtbar launisch. Deshalb ist es jedes Jahr eine große Herausforderung, das Muskat aroma zu erhalten, es aber nicht zu üppig werden zu lassen. Das bedeutet gesunde Trauben, kein einziges negatives Beerchen soll im Lesegut enthalten sein. Er zeigt sich jedes Jahr von einer anderen Seite, mal mit über 20 g – mal mit 0,4 g Restsüße, Sie müssen auf alles gefasst sein.



SEKTE

Prickelndes Vergnügen im traditionellen Flaschengärverfahren.

SEKT WEISSBURGUNDER

Ein Ausnahmesekt mit frischem Auftakt. Elegant, prickelnd und komplex, mit einem seidiges Mundgefühl und lang anhaltendem Abgang.



SEKT RIESLING

Pure Lebensfreude und das besondere Gefühl von Eleganz und Frische. Im aufwendigen Verfahren hergestellt entstand ein großer Sekt mit den typisch feinen Aromen und einem großen Potenzial.



URLAUBSSTADT MIT CHARME – LANDAU

**TU' DIR WAS GUTES.
KOMM NACH LANDAU!**



Die Adler-Apotheke auf dem Landauer Marktplatz



Der »Landauer«, das historische Kutschen-Cabrio

Die alte Festungsstadt Landau hat viele klingende Beinamen: Universitäts-, Wein- und Gartenstadt, Markt- und Einkaufsstadt. Denn Landau ist nicht nur geografisch der Mittelpunkt der Südlichen Weinstraße, hier konzentriert sich das Angebot für alle Bereiche. Ein vielfältiges und reizvolles Kulturangebot in der Jugendstil-Festhalle unterstreicht Landaus Ruf als Kulturstadt. Eine Stadt mit Flair und dennoch dominiert der ländliche Charme. Mit den acht Stadtteilen – alle sind über 1200 Jahre alte Winzerdörfer – ist Landau eine der größten Weinbau treibenden Gemeinden Deutschlands.

Die mittelständische Metropole der Südpfalz blüht und grünt nicht nur in den Straßen und zahlreichen Parks, sondern auch inmitten der Weinlandschaft *Südliche Weinstraße*. Das mildeste Klima Deutschlands macht es mit über 1800 Sonnenstunden möglich, dass die Landauer eine um einen Monat verlängerte Vegetationsperiode erleben. Man nennt diese Region auch gerne »Toskana Deutschlands«. >

Ein Streifzug durch Landau kommt einem Ausflug in die Vergangenheit gleich. Nahezu alle Baustile vergangener Jahrhunderte geben der Stadt ihr historisches Gesicht, das, von Grünflächen unterbrochen, Ruhe vermittelt und nostalgische Emotionen freisetzt. Geschichte, die man nicht lernen muss, sondern die man erleben kann. Mehr als nur ein Hauch Nostalgie. Eine Stadt, die sich Zeit nimmt und doch entspannt pulsiert. Eine Symbiose aus Natur, Kultur und Geschäftigkeit, die sich gegenseitig befruchtet und das Leben lebenswert macht. Eine Oase auf Pfälzisch.

Im Feiern hat Landau ganzjährig Saison. Das Vergnügen beginnt im Wonnemonat mit dem Maimarkt, es folgen der *Landauer Sommer* mit viel heißer Musik, der *Herbstmarkt* mit viel Vergnügen vom Riesenrad bis zum Riesenglas (genannt *Pfälzer Schoppen* gleich ½ Liter), das *Fest des Federweißen* (der Rathausplatz tanzt), wo der neue, durch die Gärung noch warme Wein das Stimmungsbarometer erhitzt, bis hin zum *Kunsthandwerklichen Nikolausmarkt*, einem der schönsten Weihnachtsmärkte weit und breit. Und die Stadt gibt jeweils die historische Kulisse dafür her. Denn die Landauer feiern ihre Feste mitten in der Stadt.

ENTSPANNUNG DURCH SANFTE AKTIONEN

Radwandern, Mountainbike, Nordic Walking, Schwimmen, Golfen, Tennis, Segelfliegen, Reiten und Kutschfahrten. Letzteres mit dem Original *Landauer*, dem historischen Kutschen-Cabrio, durch Landau, über die Weinberghügel bis zum Pfälzerwald und dem benachbarten Elsass. Zusammenhängende Radwanderwege quer durch die Südpfalz, ausgezeichnete Wanderwege im Pfälzerwald (größte bewirtschaftete Hüttendichte) – eine gesunde Angebotsmischung von der sportlichen Herausforderung über Abenteuertouren bis hin zum beschaulichen Naturerlebnis.

Einkaufen und Bummeln gehören zusammen wie Lust und Liebe. Shopping heißt Entspannung. Und dazu gehört eine stressfreie Abwechslung. Beim idyllischen Wochenmarkt kommt der Garten der Südpfalz zur Geltung. Gemütlich, aber lebendig geht es zu auf autofreien Straßen rund um den Rathausplatz. Ein Einkaufsklima, das Freude schafft. >



Thomas-Nast-Nikolausmarkt in Landau



Wohnen. Wachwerden. Wiederkommen.

Unser Parkhotel ist das einzige zertifizierte **4-Sterne-Haus in Landau (Pfalz)** und damit die beste Adresse, um genussvoll und komfortabel zu übernachten. Wir bieten Ihnen das Außergewöhnliche: Bei uns sind Sie Gast und nicht Kunde. Mit typisch pfälzischer Freundlichkeit heißen wir Sie willkommen.

Egal, ob eine **private Urlaubsreise** oder ein **Businessaufenthalt** – uns interessieren Ihre Wünsche, denn wir möchten Ihren Aufenthalt individuell gestalten.

Buchen Sie ganz bequem Ihr Zimmer **mit Bestpreisgarantie auf unserer Webseite parkhotel-landau.de online** – oder kontaktieren Sie uns telefonisch.

Wir freuen uns schon darauf, Sie als unseren Gast willkommen zu heißen und wünschen eine entspannte Anreise!

Oliver Hasert & Parkhotel-Team
Geschäftsführender Direktor



Terrasse mit Parkblick



Schwimmbad mit Sauna



Zimmer Parkblick Komfort



Zimmer Deluxe



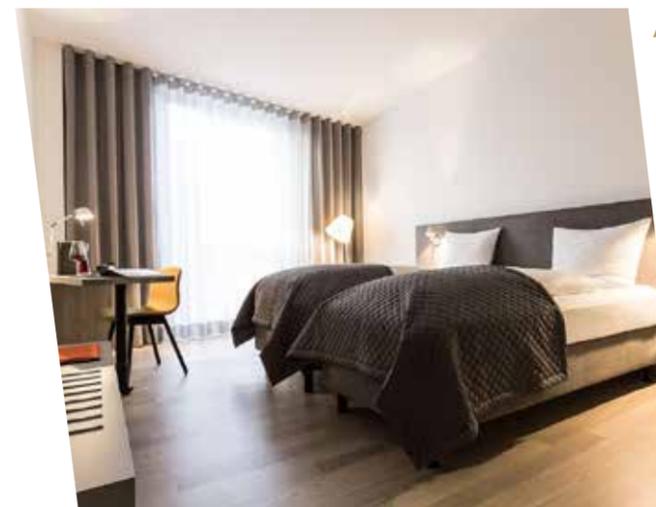
Parkansicht





VINOTHEK DER SÜDLICHEN WEINSTRASSE IN LANDAU

In der Vinothek *Par Terre* in Landau hat der Designer Michael Michalsky das Weinprobieren neu erfunden. »Wein ist ein Kunstwerk, also präsentiere ich ihn auch so!« Das ist sein Motto. Das ist jung, frisch und ungewohnt, so wie die Weine aus Landau und der Südlichen Weinstraße. Als Hommage an die fruchtbaren Böden der Region versteht Michael Michalsky den Namen der Vinothek in Landau. Denn »Par Terre« bedeutet im Französischen »Auf dem Boden«. Die Besucher erwartet eine ausgewogene Mischung aus Wein, Genuss, Kunst und Kultur. Sie können Weine von 55 Pfälzer Winzern verkosten. Auch kleinere Köstlichkeiten werden angeboten. Alle Weine, die in der Vinothek *Par Terre* präsentiert werden, können zu »Ab-Hof«-Preisen direkt eingekauft werden für den Genuss zu Hause.



ANKOMMEN UND WOHLFÜHLEN!

Das »Maximilians Boutique-Hotel Landau« ist Ihr ideales Ziel für Reisen in die Südpfalz. Wie zu Hause, nur besser – das besondere Hotel! Modern mit Wohlfühlatmosphäre. Regional mit internationaler Erfahrung. Familiär, ohne aufdringlich zu sein. Das ist Ihr »Maximilians«.

Sie wollen Landau oder die Südliche Weinstraße erkunden, durch die Natur wandern oder radeln, mit Familie oder Freunden gesellige Stunden verbringen? Im »Maximilians Boutique-Hotel Landau« sind Sie genau richtig!

Auch Geschäftsreisende fühlen sich bei uns sehr wohl. Dank schnellem Internet und angenehmer Arbeitsatmosphäre. Und wegen der Aussicht auf einen entspannten Abend in unserer Weinbar »Max28«!



MAXIMILIANS Boutique-Hotel · Landau

Maximilianstraße 28
76829 Landau in der Pfalz

Tel. +49 (0)6341.269 29 21
E-Mail: hotel@maximilians-landau.de
Web: maximilians-landau.de

BUTTER- HANDLUNG HOLSTEIN IN MÜNSTER

ALLES, ALLES LECKERE UNTER EINEM DACH



Lebensmittelladen? Weinhandel? Paradies! Ein Delikatessenparadies, das sowohl vom Feinschmecker als auch vom *Gault & Millau* empfohlen wird. Sie ist schon so was wie eine Kult-Location – und was für eine! Das traditionsreiche Familienunternehmen Butterhandlung Holstein in Münster ist ein »Paradies to go«. Der namentliche Zusatz *Holstein* führt in die 1920er Jahre zurück. Als Eugen Helmrich die Butterhandlung in Münster übernahm, wurden dort ausschließlich Molke-reiprodukte aus dem Norden, aus *Schleswig Holstein* bezogen und verkauft. Nach dem 2. Weltkrieg wurde das Sortiment erweitert, die exklusive Qualität bekam einen noch höheren Stellenwert.

Und aus diesem »Paradies to go« kann man alles mit nach Hause nehmen, was die 18 (!) Meter lange Deli-Theke nebst riesigen Regalen zu bieten hat. Was darf es für Sie sein? Etwas aus dem großen Käsesortiment, haus- und handgemachte Köstlichkeiten und Lecker-schmeckereien wie Salate, Chutneys und Pasteten, Nudeln oder Konfitüren, Wurst- und Schinkenspezialitäten, deren Grundstoffe ausschließlich aus artgerechter Tierhaltung stammen? Auch das Weinsortiment lässt keine Wünsche offen. Hier finden wirklich nur ehrliche und feine Tropfen ihren Platz in den deckenhohen Eichen-Regalen und das sind keineswegs immer nur die teuersten. Wer sich hier zwischen den Schätzen aus Deutschland und Direktimporten aus Frankreich, Italien und Spanien einreihen darf, der kann schon stolz darauf sein. Geführt wird die Butterhandlung Holstein von Klaus Friedrich Helmrich zusammen mit Tochter Judith Helmrich und ihrer Ehefrau Sophie Helmrich.

Wen direkt vor Ort der Hunger packt – kein Problem! Die *Butterhandlung Holstein* gibt es

nämlich nicht nur zum Mitnehmen, sondern auch zum Dableiben – als *Holstein's Bistro* und als *Brasserie*. Das Bistro befindet sich direkt im Nebengebäude vom Stammhaus *Butterhandlung Holstein* – und die *Brasserie Holstein* mit herrlicher Cross-Over-Küche nur wenige Gehminuten entfernt in der *Dependance* unter dem Rundbau der Münster-Arkaden.



Butterhandlung Holstein

Inh. K.F. Helmrich
Bogenstr. 9
48143 Münster

Tel: 0251 . 44 9 44
Web: butterhandlung-holstein.de

KLOSTER HOLZEN

HIER FINDET DER GAST DEN HIMMEL AUF ERDEN – AUCH KULINARISCH

KLOSTER HOLZEN 60



Urlaub und tagen im Kloster. Keine Sorge, das muss gar nichts mit Askese, kann aber sehr viel mit Ruhe, Entschleunigung, Besinnung und vor allem mit Genuss, mit Einkehr auf Kloster Holzen zu tun haben. Das Kloster liegt an der Romantischen Straße zwischen Donauwörth und Augsburg.

Heute beherbergt das Anwesen ein modernes Hotel, in dem der Gast ganz wunderbar übernachten, entspannen und tafeln kann. Aber Kloster Holzen wäre natürlich nicht Kloster Holzen, wenn nicht gleichzeitig auch ganz bewusst innere Einkehr und spirituelle Reflexion möglich wären und gefördert würden. Etwa im Klosterwald mit seiner Lourdes-Grotte und einem Waldlehrpfad, im Obstgarten mit seinen Bienenstöcken, in der prächtigen Bibliothek, in der angegliederten Barockkirche oder einfach im eigenen Zimmer. Abschalten vom Alltag und teilhaben am Leben, Ruhe und Kommunikation sind hier keine Gegensätze, sondern Teil eines liebenswerten Ganzen.

Das Kloster Holzen ist aber auch ganz einfach ein Platz, um mit Freude das Leben zu genießen oder eben – mit Verlaub – den Himmel auf Erden zu erleben. Bleiben Sie über Nacht oder kommen Sie am Tage, denn Kloster Holzen bietet in seinem Klostergasthof, und im Sommer auch im Biergarten, wunderbare Schmankerln für hungrige Genießer an, die zum Essen vorbeischaun. Serviert werden ebenso deftige regionale Speisen, wie leichte, raffinierte Köstlichkeiten für den kleineren Appetit und ausgewählte Weine.

Übrigens bietet sich die Klostergastronomie auch für private und geschäftliche Feiern an.



Kloster Holzen Hotel GmbH
Klosterstr. 1
86695 Allmannshofen

Tel: 08273 . 995 90
Web: kloster-holzen.de

KLOSTER HOLZEN 61

11A HANNOVER

KONZEPT UND REZEPT GEGEN DIE LANGEWEILE

Diese besondere Location entsteht nur durch Personality, durch besondere Typen wie Christoph Elbert und dem charaktervollen Team im 11A.

Dieses 11A ist genauso wie sein Name: schnörkellos! Aber unglaublich gut, interessant, mit gediegener Anbindung an die Region und einer Weinbar, die wortwörtlich das Tor zu moderner Hausmannskost und unkomplizierter Feinschmeckerküche ist. Das Geheimnis des Erfolgs? Ist keines! Es ist so einfach wie

genial. Das 11A ist mit voller Absicht einfach und uneitel eingerichtet, braucht kein Chi-Chi, liefert kein Chi-Chi und man kocht dort gern mit Produkten aus dem Umland.

Zugegeben, dieses Konzept wäre nicht mehr unbedingt eine Seltenheit. Ein Mittelding zwischen Seltenheit und geradezu einer Sensation ist dafür jedoch, was im 11A auf den Teller kommt. Nicht nur aus ganz Hannover, sondern auch von weiter kommen die Gäste, um im 11A richtig gut zu essen und zu erleben,



Christoph Elbert (links) im Gespräch

was guten Service ausmacht. Hier werden mit großer Sorgfalt und großem Können ausschließlich erstklassige Produkte aufgetischt, die, wann immer möglich, Bio-Qualität aufweisen. Landwirte und Anbaubetriebe aus der Umgebung haben dabei stets Vorrang. Doch wo sie passen müssen, da werden dann auch schon mal Bestellungen in anderen Teilen des Landes, Europas oder der Welt aufgegeben. Zum Beispiel dann, wenn ein besonders fein marmoriertes Kotelett vom irischen Weideochsen auf der Karte steht. Den gibt's nun mal nicht in Hannover.

Die Tische des 11A sind immer voll, voll mit coolen Gästen, die nach dem Essen gerne den Platz frei machen – für die, die in der Weinbar bei vom Chef persönlich ausgewählten Weinen gewartet haben.

Das 11A ist einfach, sensationell gut und dabei auch noch bezahlbar. Das macht vielleicht den allergrößten Charme dieses Restaurants, das so durch und durch demokratisch und menschlich ist, aus. Und eben Christoph Elbert mit seinem Versprechen: »Das Größte im Leben ist, dass die Familie gesund ist – und ein Restaurant zu haben. Du hast Essen, du hast zu trinken, du hast Menschen, du hast Kollegen, du hast das Leben. Ich liebe es und ich werde solange ich lebe ein Restaurant haben.« Super zu wissen, oder?

11A Hannover
Am Küchengarten 11A
30449 Hannover

Tel: 0511 . 590 1111
Web: 11a-restaurant.de



