

Pades

Restaurant

GÄSTEBRIEF WINTER 2012

Liebe Gäste,

ein frohes, gesundes und erfolgreiches Jahr 2012 wünscht Ihnen das Team von Pades Restaurant.

Hinter uns liegt (gastronomisch betrachtet) die äußerst angespannte Weihnachtszeit. Durch die vielen Weihnachtsfeiern waren wir oft schon weit im Voraus ausgebucht, dadurch haben wir bei einigen Gästen für Unmut gesorgt. An dieser Stelle deshalb nochmals die Entschuldigung, dass wir den einen oder anderen Terminwunsch nicht erfüllen konnten. Seien Sie versichert, liebe Gäste, im Januar und Februar ist die Reservierungssituation wieder viel spannender, lange Vorlaufzeiten sind in diesen Monaten nicht abzusehen.

Für die im folgenden beschriebenen Veranstaltungen empfehlen wir jedoch rechtzeitige Reservierung, da das Gebotene entweder besonders günstig (Jubiläumswochen), original-authentisch (Mama-Küche), rar und edel (Kobe und Trüffel), einmalig (Weinpräsentation und Südtirol-Kochkurs) oder sowieso sehr beliebt ist (Kochkurse).

In jedem Fall freuen wir uns, Sie im neuen Jahr wieder begrüßen zu dürfen und wünschen Ihnen bis dahin Spaß bei der Lektüre des Briefes.

Ihr **Wolfgang Pade**
und das Team von Pades Restaurant

MENÜABENDE

Valentinsmenü

am **Dienstag, den 14.2.2012** abends bieten wir neben unserer Karte ein Menü für Pärchen – sehr beliebt – bitte reservieren Sie zeitig.

Weinmenü-Abend

präsentiert vom Winzer-Ehepaar

**Markus Klumpp, Baden/
Meike Näkel, Ahr**

Eine Weinprobe der besonderen Art: Markus Klumpp, vom gleichnamigen Weingut in Bruchsal,

Baden und Meike Näkel vom Weingut Meyer-Näkel an der Ahr, haben geheiratet. Und anlässlich ihrer Hochzeit 2009 eine Spätburgunder-Cuvée aus beiden Weinbauregionen vorgestellt: „Hand in Hand“ begeisterte uns durch seine Eleganz und Gradlinigkeit.

Bei der Präsentation des Winzerpärchens planen wir, vom Weingut Klumpp in erster Linie Weißweine vorzustellen, wonach Meike Näkel dann ihre Rotweine von der Ahr zum Probieren ausschenkt und kommentiert. Wir kochen ein Menü dazu. **Am Donnerstag, dem 1.3.2012 ab 19.00 Uhr**

Frühlingsmenü

Am Donnerstag, den 22.3.2012 ab 19.00 Uhr kochen wir ein leichtes Menü mit den ersten herrlichen Produkten des Frühlings.

KOCHKURSE

Beginn wie immer um 9.00 Uhr morgens ...

Fisch und Meeresfrüchte

Der traditionell am Anfang des Jahres stattfindende Kurs mit dem beliebten Thema nach den winterlichen Fleisch-Schlemmereien mit Gans & Co ist in diesem Jahr am **Samstag, den 28.1.2012**.

Thermomix

Antonia Crone Rawe, die Mutter von Moritz, eines früheren Koch-Auszubildenden von uns, kam eines Tages durch unsere Küche und erstarrte: „Ihr habt einen Thermomix?“ „Ja klar“, kam die lapidare Antwort. „Und was macht ihr damit?“ „Mischen.“ „MIXEN???“ rief sie entgeistert. Ja, denn wir hatten bis dahin noch kaum Erfahrung mit unserer Maschine sammeln können, wir wussten nur: das Ding mixt wie Teufel, man braucht Suppen oder Pures gar nicht mehr passieren, so fein zerkleinert das Messer. Selbst Gewürze lassen sich gut schroten: Pfeffer, Kümmel, Fenchelsaat, alles in der gewünschten Feinheit. Antonia sagte nur mit verdrehten Augen: „Gib mir bitte mal tiefgekühlte Früchte, Zucker und ein Eiweiß!“ Hat sie bekommen und 10 Sekunden später durften wir supercremiges Himbersorbet probieren. Das Ding mixt tatsächlich steinhart gefrorene Früchte – eine Übung, die für fast jedes andere Mixerfabrikat die letzte bedeuten würde – wegen Getriebeschaden.

Den „Thermo“-Teil seines Namens hatten wir bis dato noch nicht ausprobiert, kann man den Mixbecher doch auf 120° C erhitzen. Das schafft wiederum ganz neue Möglichkeiten: Hollandaise, Eismasse, oder Zwiebeln und Gemüse erst zerkleinern lassen, dann Hitze zuschalten und mit Olivenöl anschwitzen. Brühe darauf, aufkochen, garköcheln, Sahne dazu, mixen und fertig ist die Suppe. Marmeladen kochen. Risotto rühren (man kann das Messer rückwärts lau-

fen lassen) Zeit einprogrammieren und Sportschau schauen gehen – der Thermomix rührt und köchelt brav einen perfekten Risotto und ruft, wenn er fertig ist. Teige kneten, Teige gehen lassen, Getreide schroten, Reis oder Fisch dämpfen ... alles in diesem einen Gerät.

Antonia war unter anderem deswegen so perplex, weil sie „Thermomix-Beraterin“ ist und wir die Kiste nicht bei ihr gekauft haben, sondern gebraucht bei der früheren Blockflötenlehrerin eines anderen Kochs (aber das ist eine andere Geschichte). Doch jetzt überschüttet Antonia uns mit immer neuen Ideen, zuletzt mit selbstgemachtem Marzipan, das so gut war, dass wir es in unser Sylvester-Menü eingebaut haben. Und immer, wenn sie mit etwas Neuem kommt, sind wir uns einig: Eigentlich müssen wir uns mal ein paar Stunden Zeit nehmen und von ihr in Ruhe vorgeführt bekommen, was der Schlingel noch so alles auf dem Kasten hat. Aber die Zeit haben wir uns bislang noch nicht genommen.

Ich habe lange überlegt, ob wir diesen sehr polarisierenden Kochkurs anbieten sollen, denn der Kurs trennt in weinende Nicht- und fröhliche Besitzer des Thermomix. Und er sollte auch nicht die Aura einer Tupperware-Verkaufsveranstaltung bekommen. Aber wir führen den Kurs durch, wahrscheinlich als Gegenüberstellung: konventionell auf dem Herd gekocht/aus dem Hexenmixer. Mit Rezepten von uns, nicht aus dem endlosen Thermomix-Fundus.

Kochkurs also wie gewohnt – nur ergänzt um eine Gastdozentin, die neue Begehrlichkeiten weckt oder Wissen und Möglichkeiten erweitert. **Am Samstag, den 25.2.2012.**

Geflügel – traditionell bis modern

Vom Limonen-Chili-Backhendl bis zur traditionellen ganzen Ente aus dem Ofen. Vom Füllen eines Schenkels bis zur Geflügelfarce, von der Entenleberterrinen bis zum Wachtelei. Vom Füllen unter der Haut bis zum modernen, schonenden Vakuum-Garen, vom Einfachen, Schnellen bis zu großem Aufwand.

Mit Bio-Hühnchen aus Norddeutschland, Wachteln aus der Pfalz, Vierländer Ente und Schwarzfederhuhn aus Frankreich in den Hauptrollen. **Am Samstag, den 31.3.2012.**

Basics

Die im letzten Jahr zum ersten Mal präsentierten Basics-Kurse waren ein großer Erfolg – es werden ganz einfache Grundtechniken gezeigt, statt des sonst gebotenen aufwendigen Fünf-Gang-Menüs für den anspruchsvollen Hobbykoch.

Also die zwei Minuten Vinaigrette, lecker und ohne High-Tech Zutaten; die 10 Minuten-Tomaten-Buttersauce, die Kinder süchtig macht; die Hollandaise, nicht aus der Tüte sondern in fünf Minuten selbst geschlagen; garen und Garpunktbestimmung bei Fleisch und Geflügel; so kleben Fische nicht in der Pfanne; Spätzle; Klöße; Vanillesauce und der Umgang mit kleinen Küchenhelfern und -maschinen ...

Wir wiederholen „Basics 2“ vom letzten Jahr, jahreszeitlich angepasst fast 1:1. Dieser Kurs baut nicht auf Basics 1, sondern vermittelt andere Grundlagen. **Am Samstag, den 14.4.2012.**

AKTIONSWOCHEN

Schwarzer Trüffel

Das „Schwarze Gold“ aus dem französischen Perigord – dessen Aroma nach Sylvester erst richtig ausgeprägt ist, ist die elegantere Alternative zu den fast viermal so teuren „Weißen Alba-Trüffeln“.

Neben unserer normalen Speisekarte bieten wir ihnen mehrere Gerichte mit „Schwarzen Trüffeln“ an. Wir empfehlen rechtzeitige Reservierung, da wir unsere tägliche Trüffel-Order für den nächsten Tag nach den Vorbestellungen richten. **Von Dienstag, dem 17.1 bis einschließlich Samstag, den 21.1.2012.**

„Mama-Küche“

(„Reloaded & light“)

Jetzt wird es ernst: die Idee, die „Mama-Küche“ nochmal anzubieten, beschäftigte uns wegen der Begeisterung der Gäste schon lange.

Die Vorgeschichte: Im Januar 2007 wurden unser neuer Herd in die Küche eingebaut sowie der Boden neu gefliest – keine Möglichkeit also, zu kochen, geschweige denn, die Küche überhaupt zu betreten. Aus der Not wurde eine Tugend, das Geschehen der Küche haben wir einfach nach vorne verlagert, in den Tresenbereich des Bistros, wo wir mit mobilen Induktionsplatten direkt vor den Augen der Gäste eine etwas reduzierte italienische Speisekarte gekocht haben. Nach dem Motto der traditionellen italienischen Gastronomie, in der die Mama für Gäste kocht, während der charmante Papa im Restaurant die Küche seiner Frau (und sich selbst) lobpreist, nach dem Motto: „Oggi habbiamo! Heute haben wir/ heute hat die Mama folgendes für Euch gekocht ...“ Statt einer großen Karte mit Riesenauswahl gibt es täglich wechselnde, für den Tag frisch zubereitete Gerichte.

Die Mama-Küche war damals ein großer Erfolg, unvorstellbar eigentlich, denn allabendlich waberten Küchenebelschwaden durch die Restauranträume, denn einen mobilen Dunstabzug gab es natürlich nicht. Wir dachten währenddessen immer wieder „Auweia!“ . Doch sowie der Dampf sich verzogen hatte, sahen wir begeisterte Gesichter, viele Gäste haben gleich für den nächsten Abend noch einmal reserviert. Es kam gut an, sich das Essen quasi aus dem Topf aussuchen zu können und den Köchen bei der Arbeit zuzuschauen. Aber wie das Ganze wiederholen?

Es wäre zu verrückt, vorne vor den Gästen improvisierend rumzudampfen, während hinter uns in der Küche das Herd-Kraftwerk schlummert – nur für die Show die Decken neu streichen müssen? Nein. Also: „reloaded & light“. Während der **„Mama-Küche-Woche“ vom 24. bis 27.1.2012** bleibt die Küchentür geöffnet. Sie, liebe Gäste, können Ihren Aperitif in der Küche nehmen, Ihr Essen bei uns Köchen aussuchen und, wenn Sie Lust dazu haben, wieder in die Küche kommen, wenn Ihre Teller angerichtet werden und dabei zuschauen. Geboten wird in dieser Zeit eine authentische italienische Regionalküche.

Jubiläumswochen

Es ist tatsächlich wahr, im Februar gibt es uns schon 20 Jahre – am 17.2.1992 wurde „Pades Restaurant im Haus Schleppegrell“ eröffnet, im August 2001, also auch schon vor mehr als 10 Jah-

ren erfolgte der Umzug in die Grüne Straße. 20 Jahre mögen für Traditionsbetriebe keine lange Zeit sein, doch in der meist kurzlebigen gastronomischen Szene kann in so einer Periode so mancher Pächter wechseln, so mancher Stern aufgehen und verglöhnen.

Ein Anlass zum Feiern also. Die Jubiläumsparty soll jedoch im Sommer stattfinden. Um den 13.2. herum möchten wir zwei „Jubiläums-Wochen“ (klingt irgendwie nach Baumarkt oder Teppich Kibeck, aber naja...) stattfinden lassen, in welchen die Speisekarte ergänzt wird durch ein kleines, dreigängiges Menü. In dieser Zeit möchten wir Klassiker aus 20 Jahren Restaurantgeschichte entstauben und frisch frisiert wieder anbieten. Das Menü wird besonders günstig sein und inklusive einem Aperitif serviert. **Vom 16.2 bis 29.2.2012.**

Kobe- und US-Beef

Wie in den vergangenen Jahren im Februar, so möchten wir auch dieses Jahr neben unserer normalen Speisekarte eine Woche lang hochwertiges Rindfleisch aus den USA anbieten – als Gegenbewegung zu Fastenzeit-Ambitionen so zu sagen ...

Noch im letzten Jahr haben wir dafür ausschließlich Wagyu-Kobe Beef von der Dan Morgan Ranch in Nebraska bezogen, das von der Firma Otto Gourmet nach Deutschland importiert wird. Die Qualität des Kobe-Beefs drückt sich im Marmorierungsgrad aus, je stärker die Marmorierung, das heißt, der Anteil von intramuskulär aufgebautem Fett im Fleisch, desto höher sind Qualitätsstufe und Preis. Der Marmorierungsgrad wird in BMS („Beef Marbling Standart“)-Punkten gemessen. Otto-Gourmet bietet im Versand auch für Endverbraucher 3 Qualitätsstufen an: „Market Style“ mit BMS 4-5, „Classic“ mit 6-7 und „Private Selection“ mit BMS 8+.

Unsere Tipp: statt der einfachsten Kobe-Qualität, der „Market Style“, empfehlen wir „normales“ US-Beef zu kaufen, da die 4-5 BMS eine für Kobe-Verhältnisse wirklich schwache Marmorierung bedeuten, der Preis aber trotzdem schon sehr hoch ist.

Wir werden in unserer Steakwoche Fleisch der höheren BMS-Stufen anbieten. Da dieses aber im Preis stark angestiegen ist und wir unsere Aktion nicht zu exklusiv gestalten wollen, wird es neben dem Dan Morgan Wagyu Kobe Beef auch „normales“ US-Beef geben, welches wir in hervorragender Qualität beziehen können. Freuen Sie sich auf großartiges Rindfleisch.

In der Woche vom 7. 2. bis einschließlich 11.2.2012.

Herdbesuche - umgekehrt

Seit fast drei Jahren überfallen wir mit einem kleinen Kamerteam ahnungslose Haushalte in Bremen und umzu, um den Überraschten, die uns nach Klingeln oder Klopfen Einlass gewähren, ein Essen zuzubereiten und dabei die jeweilige Küche durcheinander zu bringen. Jetzt soll der Spieß einmal umgedreht werden: Alle von mir Heimgesuchten – sofern wir sie noch erreichen können – sind herzlich eingeladen, zu uns in unsere Küche zu kommen. Sie können sich ein Bild davon machen, wie es aussieht, wenn wir bei uns kochen, als „Heimspiel“ quasi, im Gegensatz zu meiner Improvisation im Privathaushalt, die sie ja schon am eigenen Leibe erlebt haben.

Also an alle Herdbesuchten, die dieses hier lesen, bitte kommen Sie am 21.1. zu uns und lernen Sie eventuell Schicksalsgenossen kennen. Ich freue mich darauf, Sie einmal wieder zu sehen, ein bisschen zu plaudern, Ihnen meine Küche vorzuführen und ei-

nen Aperitif auszugeben. Til Oepfert wird auch da sein sowie alle Kamera- und Tonleute, die den jeweiligen Teams angehört haben, sofern sie denn Zeit haben. Schön wäre telefonische Voranmeldung, damit wir uns ein bisschen vorbereiten können. Dabei bitten wir Sie, anzugeben, ob Sie zum Mittagessen bleiben möchten.

Am Samstag, dem 21.1.2012, Beginn zwischen 11.00 Uhr und 11.30 Uhr.

KÜCHENPLANER

Ein Gast unseres Restaurants ist mit der Architektenzeichnung einer neuen Küche zu mir gekommen mit den Worten: „Wolfgang, magst Du Dir das einmal anschauen? Ich glaube, mein Architekt kocht nicht gerne ...“ Ein Blick genügte, um zu bestätigen, dass dieser Mann mit Kochen wirklich wenig am Hut hatte. Und so kam es, dass ich meine erste Küche planen durfte. Dabei habe ich etwas festgestellt, was mir vorher so nicht bewusst war. Seit fast drei Jahren mache ich mit Radio Bremen die „Herdbesuche“, in bald 90 Haushalten musste ich zurechtkommen, in so vielen unterschiedlichen Privatküchen habe ich gearbeitet und ebenso viele Vorzüge und Nachteile kennengelernt. Diese Erfahrung hat kein professioneller Küchenberater eines Küchenstudios oder Möbelhauses machen müssen (oder vorzuweisen). Und durch diese Erfahrung fiel es mir leicht, unserem Gast eine neue Küche auf den Leib zu schneiden.

Das ist meine Vorgehensweise: Ich habe die Familie besucht, um ihre alte Küche kennenzulernen und im Gespräch ihre Bedürfnisse zu klären. Was, wie oft, wie schnell und für wie viele Menschen soll in der neuen Küche gekocht werden? Dann habe ich mir die Wünsche angehört, welche Vorteile der alten Küche übernommen werden sollen und was die neue für Änderungen mit sich bringen soll. (Jeder Küchenbesitzer merzt bei einer Neuplanung die Dinge aus, die ihn an seiner alten Küche gestört haben, logisch. Aber eben auch nur diese, denn nur sie hat er als störend kennengelernt. Und ohne Einbildung oder Arroganz: durch meine Erfahrung in den unterschiedlichsten Küchen kann ich bei jeder Neuplanung einfach noch mehr Aspekte aufzeigen, die zu berücksichtigen sind.)

Also habe ich die neue Küche geplant und ein Exposé geschrieben, womit der Gast glücklich war. Danach sind wir zusammen in ein Küchenstudio gefahren, wo sich mit Hilfe des Küchenbauers die geplante Küche „materialisierte“ in Form von Oberflächen, Schränken und Geräten. Bei der Auswahl der Geräte habe ich noch beraten. Bei der Wahl der äußerlichen Gestaltung habe ich mich ausgeklinkt, das sollte der Kunde mit seinem individuellen Geschmack, mit seinem Architekten und dem Küchenbauer aussuchen.

Fazit: Es fiel mir leicht, hat sehr viel Spaß gemacht, ich habe viel Freude an raumplanerischer Arbeit und der Gast war happy. Demnächst darf ich seine (meine) Küche einkochen.

Also, liebe Leser dieses Briefes: Wer will noch mal, wer hat noch nicht? Oder wer kennt jemanden, der demnächst will oder muss? Eine Küche verändern, meine ich. Zögern Sie nicht, mich anzusprechen, gerne helfe ich Ihnen bei der Planung, gerne auch weltweit.

WEINREISEN

Neue Weinreise mit Kochkurs: „Südtirol“

Vom 8.5. bis zum 14.5.

Nach Sizilien und der Toscana in den vergangenen Jahren geht es dieses Jahr ins Alto Adige/Südtirol, wo sich alpenländische und mediterrane Esskultur und Mentalität vermischen. Im Vordergrund steht auch bei dieser Reise wieder das Kennenlernen von verschiedenen, teilweise berühmten Weingütern der Region wie Elena Walch und Manacor, die in den reizvollen Tälern des Alto Adige gelegen sind. Besucht werden aber auch Bozen und Meran, der Weinort Kaltern, die Gärten des Schloß Trautmannsdorf ...

An einem Tag findet in Bozen ein Kochkurs mit landestypischen Spezialitäten statt, geleitet von Küchenchef Luis Agostini.

Am Abschlusstag darf ich nach gemeinsamen Einkauf einen Kochkurs in unserer Hotelküche geben.

Apropos Hotel: Das 4-Sterne-„Haus am Hang“ liegt malerisch inmitten von Weinbergen oberhalb des Kalterer Sees.

Ich freue mich sehr auf die Reise, da ich das Alto Adige nur vom Skifahren im Winter her kenne und diese schöne und imposante Landschaft mit ihren tollen Produkten jetzt das erste Mal in der Maisonnie erleben darf.

Darüberhinaus freue ich mich als Flachland-Tiroler darauf, meinem Mountain Bike (und meiner Lunge) mal echte Berge vorstellen zu dürfen.

Ausführliche Informationen und Buchungen unter info@weinspuren.de oder telefonisch unter 0 62 41 92 54 56 bei Herrn Thomas Köster.