

Pades

www.pades.de

Tel. 04231|3060

Liebe Gäste,

zunächst noch einmal unser großes und herzliches Dankeschön für all Ihre Glückwünsche zum 25. Jubiläum – ausdrücklich im Namen aller Mitarbeiter, die mündlich, schriftlich und in Gästebucheintragungen so sehr und teilweise rührend von Ihnen gelobt und gefeiert wurden, vielen Dank!

Hier erfahren Sie wieder, was wir in den nächsten Monaten geplant haben – vorab jedoch ein paar „Notizen“: Verden mausert sich – kulinarisch gesehen: „Die Weingenießer“ und das „Kaffee Diers“ sind bekannt und seit längerem etabliert – das erstere als Geschenkshop für seine tolle Auswahl an Spirituosen, Weinen und Leckereien, das zweite für seine feinen Kaffeeröstungen und hausgemachten Torten, Kuchen und Gebäck.

Meine persönliche Neu-Entdeckung dieser Tage war die kleine Weinbar „Weinhorn“ – meine Frau und ich sind begeistert von der originell gemachten Einrichtung und vor allem dem Angebot. Neben einer wirklich interessanten Weinauswahl – bis hin zu Sauternes-Süßwein glasweise – gibt es spannende Rumsorten, ungewöhnliche Gins, andere Spirituosen, Craft-Beer und tolle Limonaden. „Weinhorns“ Konzept der „Weinbegleitenden Speisen“ ist meines Wissens nach einzigartig, gekocht wird hier nix. ABER: eine Bäckerin backt jeden Morgen zwei Sorten Bio-Brot, Bauernbrot und Vinschgauer (sorry, liebe Verdener Bäcker, aber das ist für mich das beste Brot der Stadt!) und zu den 400 g-Laiben kann der Gast sich alle möglichen Kleinigkeiten bestellen, Käse und spanischen Aufschnitt, besondere Oliven, klar, aber z.B. auch Edelkonserven aus der Bretagne – alles kein Mainstream, sondern gezielt ausgesucht und auf schönem Geschirr präsentiert. Der kleine Laden macht mir einfach viel Spaß, unbedingt ausprobieren! Wir Verdener sollten uns glücklich schätzen, dass es solch ein Lokal in dem Städtchen gibt – ungezwungen, unpräntiös, durch und durch kulinarisch. Öffnungszeiten, Speisen- und Getränkeangebot unter

www.weinhorn-verden.de

Das erste Mal in 25 Jahren haben wir schon Ende März den Garten komplett fertig aufgebaut – wenn die Temperaturen es zulassen, bewirten wir sofort draußen.

Im April bauen wir ein neues großes Kühlhaus, aus mehreren guten Gründen. Weil wir bisher keine Kühlung zum Reifen hatten, haben wir das in meinen Augen beste Fleisch, das wir verarbeiten, bislang immer nur im Winter angeboten: das Dam- und Rehwild, von hiesigen Jägern geschossen, bei uns im Ganzen optimal gereift und dann komplett verarbeitet. Durch das Kühlhaus sind wir jetzt in der Lage, auch den Sommer über Wild auf die Karte zu nehmen. Und wir brauchen für Partys, Extras oder Kochkurse nicht mehr in unser altes kleines, dann aus allen Nähten platzendes Kühlhaus zu produzieren.

Haben Sie Anregungen für Aktivitäten, Menüabende, Kochkursthemen? Was vermissen Sie bei uns? Was können wir besser machen? Schreiben Sie uns unter kontakt@pades.de. Ich bin gespannt, freue mich auf Ihre Mails und werde im nächsten Gästebrief hoffentlich über durch Ihre Anregungen erfolgten Änderungen zu berichten haben.

Viele Sonnentage in der bitte langen schönen Jahreszeit und Spaß bei der Lektüre wünschen Ihnen

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

APRIL UND NOVEMBER

Zwei Aktionen, zu denen wir „gezwungen werden“

(Weil zu viele Gäste böse wären, wenn wir sie nicht mehr veranstalten würden.)

I. Abruzzen-Kneipe am 21.4.2017

Bunte Wachstischdecken, Kerzen in großen Chiantiflaschen, italienische Schlager-Schmalzmusik, Köche in T-Shirts, vor dem Haus italienische Autos und Motorräder ...

In diesem beliebten Trattoria-Ambiente servieren wir eine Spezialität, die es sonst wohl kaum in Deutschland gibt: „Arrosticini“ sind sehr kleine Fleischspieße, die in einem speziellen, regenrinnenartigen Holzkohlegrill gegart werden

FRÜHJAHR 2017

NEWS

– die Spießchen sind fein und lecker, in den Abruzzen geht man mit Freunden oder Familie in die Osteria, bestellt Rotwein, Pecorino, Crostini, Dippis und eben viele, viele Arrostiticini. Dino und Nico Bernabeo, zwei Bremer Brüder mit Vorfahren aus den Abruzzen, durch die wir die Arrostiticini-Kultur kennenlernen durften, kommen wieder mit ihren Grills. Wir werden die Spieße wie jedes Jahr mit verschiedenen Fleischsorten anbieten. Traditionell sind sie aus Schaf- oder Lammfleisch hergestellt und passen somit schön zu Ostern – daher die Idee, die „Abruzzen-Kneipe“ jeweils am Grün-Donnerstagabend aufleben zu lassen. Dieser Abend ist ausverkauft, **am 21.4.2017, dem Freitag nach Ostern bieten wir einen Wiederholungsabend, an dem noch einige Tische frei sind.**

Dieser Abend ist nicht optimal geeignet zur gediegenen Feier eines 80. Geburtstages oder für existenzielle Geschäftsessen, genauso wie Aktion Nr.:

II. Köche kellnern, Kellner kochen am 8. und 9. November

Unser Schabernack immer an zwei Tagen in der Woche vor Faschingsbeginn im November klappt immer besser: Unsere Kellner schreiben ohne mein Zutun eine Speisekarte, machen die Vorbereitungen und stehen abends in der Küche, wir Köche schnuppern den Duft der großen weiten Restaurantwelt und müssen die Sachen an den Mann bringen. Gäste mit Humor und Toleranz sind äußerst willkommen, denn wir geben uns alle große Mühe in dem jeweils fremden Beruf zu bestehen, doch Fehlerchen können passieren.

Ich gebe hier die Termine schon sehr früh bekannt, damit Sie schon jetzt Ihren Tisch reservieren können – denn wir haben zum Glück so viele humorvolle Gäste, dass diese Tage immer komplett ausverkauft sind.

MAI & SEPTEMBER

Frühsommer/Spätsommer-BBQ

Aus ursprünglich einem BBQ-Smoker sind mittlerweile drei geworden, die in unserem Garten parken. Die kleinen Lokomotiven sind in diesem Sommer so oft für Gartenpartys gebucht, dass wir einen neuen Anhänger kaufen müssen.

Aber eines lassen wir uns trotz aller Auftragsgrillerei nicht nehmen: wie jedes Jahr veranstalten wir ein öffentliches Frühsommer- und ein Spätsommer-BBQ mit neuen Gerichten aus dem Smoker, korrespondierendem Vorspeisen- und Beilagenbuffet. Zwei entspannte, lockere Abende, hoffentlich im Garten ...

Frühsommer-BBQ am 19. Mai

Spätsommer-BBQ am 1. September

Beginn jeweils um 19.00 Uhr

JUNI

Beginnend mit Pfingsten liegen im schönsten Rosenblüten-Monat schon viele Reservierungen an den hoffentlich schönen Wochenenden vor, so dass wir kaum einen Kochkurstermin finden konnten.

Und ich fahre ein Mountainbike-Rennen in den Dolomiten mit – wünschen Sie mir doch mal, heil ans Ziel zu kommen, ansonsten könnten sich bei den Veranstaltungen in den Folgemonaten Verschiebungen ergeben ...

JULI

Sommermenü-Abend

Vor lauter Streetfood und Catering und BBQ und Parties möchten wir uns an diesem Abend einmal ganz in Ruhe dem schönen Kochen widmen und ein leichtes, mediterran-sommerliches 5-Gang-Menü mit möglichst hiesigen, dann reifen Produkten servieren, mit passenden Weinen – hoffentlich im Garten. **Am Freitag, dem 7. Juli, ab 19.00 Uhr**

Domfestspiele

Im Juli geht es wieder rund in Verdens ansonsten eher ruhigen „Süderstadt“: auf dem Domplatz, genau gegenüber vom Restaurant, finden die Domfestspiele statt. Vom **14.–29. Juli, wird jeweils am Dienstag, Mittwoch, Freitag und Samstag um 20.00 Uhr** ein mittelalterliches Schauspiel im Schatten des Domes gegeben.

Informationen unter www.domfestspiele-verden.de

Es ist an den Spieltagen – vor allem, wenn das Wetter passt – um 18.00 Uhr fast immer voll in unserem Garten und um 20.00 Uhr kurz wieder ganz leer, bevor er sich mit neuen Gästen füllt. Wir bieten an den Spieltagen ein kleines dreigängiges Festspielmenü an, das ab 18.00 Uhr bis garantiert 19.45 Uhr fertig serviert wird. Gäste mit mehr Zeit können dann im Garten bei uns die besondere Atmosphäre des Schauspiels akustisch miterleben: Hufgetrappel, Gesänge, Applaus wabern gedämpft herüber ...

Es liegen für die 18.00 Uhr-Besetzungen schon jetzt zahlreiche Reservierungen vor, rechtzeitige Buchung empfiehlt sich in jedem Fall – das gilt für alle schönen Abende im Sommer, wenn unser Garten geöffnet ist.

AUGUST

Tag des offenen Gartens oder „Streetfood-Day“

Im Laufe der Jahre haben wir ein paar eigene Versionen von Streetfood-Klassikern wie „Pastrami-Sandwich“ und „Caesar's-Burger“ entwickelt. Darüber hinaus habe ich zwei früheren Mitarbeitern (Moritz & Hovik) die Geheimrezepte für Pulled Pork und Burger abgeschwatzt, welche wir für unschlagbar lecker halten. Und Lothar Petras legendäres Vienna-Sandwich hat der Alt-Meister persönlich in unserer Küche vorgeführt ... So gerne wir sie mögen – ich sträube mich ein bisschen dagegen, Burger und Sandwiches anzubieten: so rustikal, üppig, sättigend ... Passt irgendwie weder auf die Speisekarte noch als „Vorspeise“ in den Gast. So entstand die Idee, unsere Streetfood-Versionen einmal an einem Tag geballt vorzustellen.

Ein anderes Thema: Sie, liebe Gäste, die diesen Gästebrief erhalten, kennen unseren Garten – viele andere Menschen aus Verden, der Umgebung oder Bremen jedoch nicht. Beim **Tag des offenen Gartens am 30.7.2017** hoffen wir also, „mehrere Fliegen mit einer Klappe“ zu schlagen: Einerseits stellen wir unser natürlich hausgemachtes, convenience-freies Streetfood vor und andererseits wird der Garten einem größeren Publikum präsentiert – wir werden den Tag nicht nur hier im Gästebrief bewerben sondern auch in den Medien. Die Veranstaltung beginnt um 12.00 Uhr mittags und endet um 21.00 Uhr. Nicht nur im Gästebereich des Gartens sondern auf dem ganzen Grundstück wird es Tischen und Ständen mit Essen und Trinken geben.

Essen: nicht nur „männliche“ Burger, sondern auch leichtes Asia-Streetfood und einen Italien-Stand, vielleicht Sushi ...

Trinken: neben einem Weinstand (eventuell mit Winzer) sind ein Craft-Beer-Mobil, eine Gin-Tonic Bar und ein alkoholfreier Spezialitäten-Stand geplant.

Zwei **Bands** sollen sich abwechseln.

UND WENN ES REGNET??? – die norddeutsche Sommerparty-Frage schlechthin...

Wenn es nur unschönes Wetter (z.B. leichter Schneeregen) ist, dann ziehen wir den Tag durch, arbeiten mit Pavillons, aus unserer Küche heraus, mit den Garagen...

Wenn es richtig regnet, müssen wir das Ganze kurzfristig absagen. Zwei Wochen vorher werden wir Ihnen nochmal einen Newsletter schicken, in dem wir die Tendenz – findet statt/nicht statt – bekanntgeben. Für unsere Planungen wäre es schön, wenn Sie, liebe Gäste, uns darauf hin eine kurze Mail schicken könnten, ob Sie kommen – so können wir unseren Einkauf und die Vorbereitungen steuern. Denn reguläre Reservierungen wird es nicht geben.

SEPTEMBER

Das Galamenü – der kulinarische Jahreshöhepunkt

Immer am letzten Freitag im September – vor Verdens Jazz- & Bluesnacht – dieses Jahr am 22.9. ab 19.00 Uhr – fahren wir alle Systeme hoch, lassen uns anregen von neuen Strömungen in der Entwicklung der modernen Küche und gehen an die Grenze des mit unseren Mitteln Machbaren, arbeiten mit den edelsten Produkten oder veredeln mit höchstem Aufwand.

Gönnen Sie sich einen sehr besonderen Abend mit einem vielgängigen Menü aus Minigerichten im Tapasformat – siehe weiter hinten das Menü von 2016.

Vor-Reservierungen gerne per Telefon oder E-Mail. Die Reservierung hat jedoch erst Gültigkeit, wenn der volle Menüpreis* von 195,00 Euro auf unser Konto 995 400 | BLZ 256 635 84 | Volksbank Aller Weser eingegangen ist. Danach versenden wir Ihre Tickets. Bei Stornierungen bis zum 3.9. überweisen wir zurück. Ich bitte inständig um Ihr Verständnis für diese Art der Zahlungsabwicklung, die durch Negativ-Erfahrungen in der Vergangenheit entstanden ist – aber das finanzielle Risiko, auf der Highend-Ware für ein derartiges Menü sitzen zu bleiben, kann ein kleiner Laden wie unserer nicht tragen.

* Das Kleingedruckte: Das ist der Preis nur für das Essen ohne Getränke – unser Sommelier Börn Röwer bereitet für das Menü eine korrespondierende Weinempfehlung vor, Sie können die Getränke aber auch frei nach der Karte bestellen.

So war es letztes Jahr:

GALAMENÜ September 2016

- I. Salat vom Bretonischen Hummer mit kandierten Oliven, Wild-Pfirsich und Büffelmozzarella
 - II. Getauchte Jakobsmuschel in ihrer Sauce mit Nussöl, Blumenkohl, Sanddorn und Gänseleber gegrillt/geeist/gehobelt
 - III. Avocadosalat mit Mortadella, Topinambur, Zucchini, Ingwer und Passionsfrucht auf Schwarzbrot
 - IV. Gefüllte Zucchini mit Ihrer Blüte und Sardellensauce
 - V. Tintenfisch-Risotto gesalzen mit Caviar, Seeigel und Griechischem Bottarga
 - VI. Ölsardinenalat mit Gelbschwanzmakrele, Olivenbrot und Zwiebeln; dazu gelierte Bouillabaisse
 - VII. Stockfisch-Brandade mit geriebener Chorizo, Carabiniero und seinem Saft
 - VIII. Mit Soja flambiertes Lachsforellenfilet auf Thai-Nudel-Artischockensalat Thai-Basilikum-Pesto und Ingwer-Reis-Sauce mit Teriyaki-Infusion (asiatischer Ausrutscher)
 - IX. Weiße Bohnen, Schwarze Trüffel und Ochsenmark auf Päckchen von gepökeltem Schweinebauch, hausgemachtem Lardo und Iberico-Schinken
 - X. Rinderfilet „Rossini“ als Suppe
 - XI. Onglet vom US Beef mit Schalottenconfit und –creme, Sauce à la „Daube Provencale“ und Kohl-Kartoffel-Wurst
 - XII. Caipirinha-Sorbet in der confierten Zitrone serviert, Caipirinha-Zuckerrohr-Lutscher-Sauger
 - XIII. „Birne Hélène“ surprise angerichtet à la Moritz
-

SOMMER –

bei uns & bei Ihnen

Im Sommer haben wir an den Wochenenden schon so viele Buchungen für Partys, dass es dieses Jahr das erste Mal schwierig wurde, freie Samstagstermine für Kochkurse zu finden. Es spricht sich mehr und mehr herum, dass wir grundsätzlich zu allen außerhäusigen Schandtaten bereit sind: egal, was bei Caterings gewünscht wird – ob Fingerfood, BBQs, gesetzte Menüs, „Front-Cooking“, Buffets, Streetfood, Pastabar, Kochshow, egal ob für sechs Personen, für 150 oder mehr, im Prinzip können wir alles leisten und liefern. Ich bin stolz darauf. Unser Team ist durch reichlich gemeinsame Erfahrung zu einer Mannschaft mit viel Kompetenz gewachsen.

Allerdings möchte ich möglichst vermeiden, auf drei oder mehr Hochzeiten am Rande unserer Kapazitäten gleichzeitig tanzen zu müssen – was durch langfristige Planung umgangen werden kann. Daher die Bitte: buchen Sie jetzt Ihr Sommerfest. Denn spontan, mit nur wenigen Wochen Vorlauf, bedeutet das eine hektische Planungsabwicklung, wodurch auch Fehler entstehen können, die keinem Spaß machen.

Denn bei allen Nachfragen wollen wir zwei Grundsätze befolgen:

- Die Restaurant-à la Carte-Leistung darf durch Außer-Haus-Aktivitäten niemals angegriffen werden.
- Wenn wir catern, dann möchten wir perfekt liefern und dem Gastgeber ein gelungenes Fest beschenken.

Bitte teilen Sie uns Ihre Terminwünsche für Besprechungen oder Besichtigungen mit.

OKTOBER

Noch Plätze frei für die

Weinpräsentation mit Menü:

Marcel Runge – Chef Sommelier „Restaurant Aqua“, 3 Sterne

Marcel hat vor vielen Jahren bei uns seine Ausbildung zum Restaurantfachmann absolviert. Nach fünf Jahren in Kolja Klebergs Berliner „VAU“ (Oberkellner, zuletzt als Chef-Sommelier) ist Marcel als Wein-Verantwortlicher seit wiederum fünf Jahren in Sven Elverfelds 3-Sterne Restaurant „Aqua“ – nach dem aktuellen Restaurant-Ranking Platz 3 in Deutschland.

Wir hatten beide die Idee, dass es nett wäre, wenn Marcel einmal „Back to the Roots“ nach Verden käme, um eine Weinpräsentation zu machen. Und das ist schon eine Sensation, die wir hier zu bieten haben, denn so viele 3-Sterne-Restaurants hat Deutschland ja nicht, und die Sommeliers und Restaurantleiter dieser Häuser sind fast ebensolche Stars wie die jeweiligen Küchenchefs. Die Wein-Verantwortlichen der Top-Restaurants werden von der ganzen Winzerwelt und Weinhändlern umgarnt und umschwärmt, denn alle möchten gerne ihre Weine auf den Weinkarten dieser berühmtesten Häuser platzieren. So ein Star-Sommelier wird mit Einladungen und Probeflaschen überschüttet, bekommt ständig neuen Input und erlangt dadurch ein abnormes Wissen.

Wir lassen Marcel völlig freie Hand, was die Zusammenstellung der Präsentation anbelangt und freuen uns darauf, uns ein passendes Menü zu den von ihm ausgewählten Tropfen auszudenken.

Das komische Datum – Montag, der 2.10. – kommt dadurch zustande, dass Marcel immer nur Montags zu uns kommen kann. Ein schlechter Tag für die armen interessierten Gäste, um ordentlich Weine zu probieren. Daher der Montag vor dem Tag der Deutschen Einheit, dem Feiertag, an dem man etwas später frühstücken könnte. **Am 2.10. also um 19.00 Uhr.**

NOVEMBER

Konzert! Rainer P.

Oft werde ich angesprochen: „Mach doch noch mal „was Kulturelles“ im Garten!“, sowas wie damals ...“

„Damals“ war schon mehrfach, immer mit demselben Protagonisten und hier liegt mein Problem: Der aus vielen Rollen im TV immer bekannter gewordene, hauptberufliche Schauspieler Rainer Piwek ist im Grund seines Herzens ein Musiker – Sänger, Gitarrist, Bassist, „begnadet“, so empfinde ich es, wenn ich ihn spielen und singen höre. Seine Kunst kann man unter anderem im seit vielen Jahren immer wieder vor ausverkauftem Haus aufgeführten „Thalia Vista Social Club“ am Thalia Theater in Hamburg bewundern.

Durch unsere Freundschaft und Rainers Begeisterung für das Restaurant, insbesondere den Garten, ist einmal die Idee eines Auftritts bei uns entstanden. Es begann mit einer drei Personen Gesangs-Spielaufführung und von da an nahm das Schicksal seinen Lauf: Rainer hat das Verdener und Bremer Publikum so in seinen Bann geschlagen, dass egal, in welcher Formation er bei uns danach aufgetreten ist, alle Karten im Nu ausverkauft und Wiederholungskonzerte angesetzt worden waren. Ob in kleinem, unverstärkten Trio, ob mit fünf Männern Acapella. Der Höhepunkt war sicherlich, dass Rainers Begeisterung es vermocht hat, das komplette Ensemble des Thalia Theaters am ersten Tag der Theaterferien nach Verden zu lotsen und den „Social Club“ bei uns aufzuführen.

Problem/Schicksal: Rainer hat die Latte so wahnsinnig hoch gelegt, dass ich mich kaum traue, ein neues Konzert zu organisieren. Denn ich habe das Gefühl, alle Gäste, die damals dabei waren, würden mir voller Vorfreude vertrauen und wiederkommen, weil Rainer sie jedes Mal so sehr mitgenommen hat. Und wären enttäuscht, wenn das Niveau nicht wieder erreicht werden würde.

Also: Wer ist garantiert nicht schlechter als Rainer Piwek? Richtig: Rainer Piwek, eben. Ich freue mich von Herzen, dass wir einen Termin gefunden haben: **Am Samstag, den 4.11. tritt Rainer wieder in Verden auf.**

Wo? Das weiß ich noch nicht, sehr wahrscheinlich nicht bei uns im Restaurant, denn das ist zu klein und zu zerklüftet. Hundertprozentig auch nicht in irgendeiner unatmosphärischen Turnhalle, Wir werden etwas Schönes finden, vielleicht eine Kirche ... wir informieren Sie demnächst.

Karten können ab sofort im Restaurant vorbestellt und ab Anfang Mai abgeholt oder telefonisch unter **04231 3060** oder per Mail unter **kontakt@pades.de** bestellt werden. Wir versenden nach Zahlungseingang, daher benötigen wir bei Ihrer Bestellung unbedingt die korrekte postalische Adresse.

Drei verschiedene Karten werden angeboten:

A) Nur Konzert 20.00 Uhr 35,- Euro

B) Konzert mit Essen DAVOR ab 18.00 Uhr im Restaurant 75,- Euro

C) Konzert mit Essen DANACH ab 22.00 Uhr im Restaurant 75,- Euro

Das Essen davor oder danach wird ein kleines, leichtes ungezwungenes BBQ-Buffer sein, das sich die Gäste ganz locker aus der Küche holen können – dort steht der Smoker, der Herd ist aus, darauf angerichtet wird das kalte Buffet mit Vorspeisen, Beilagen, Dipps und Antipasti sowie ein kleines Dessert zur freien Wahl. Der Preis von B) und C) beinhaltet das Essen sowie ein Begrüßungsgetränk.

DEZEMBER

Silvester

Statt gesetztem, starren Menü ohne Wahlmöglichkeiten bewirten wir mit „Front-Cooking“; das heißt, überall im Haus – im Restaurant, im Windfang, im Bistro, im Innenhof und in der Küche sind Stationen aufgebaut, an denen frisch gekocht wird. Die Gäste haben Ihren festen Tisch, schlendern von Station zu Station, erleben und probieren überall etwas anderes, keiner wird zu einer Menüfolge gezwungen, durch die Bewegung ist das Ganze sehr locker und kommunikativ. Gäste sitzen mit anderen an großen Tafeln zusammen. Die Stimmung ist so lebendig, dass keinerlei Musik oder Darbietungen nötig sind.

Wir beginnen ab 18.00 Uhr und gegen 21.30 Uhr gehen die Gäste happy nach Hause oder woanders auf das neue Jahr anstoßen.

Dieses Konzept kommt so gut an, dass wir schon jetzt zur Hälfte ausgebucht sind. In der Vergangenheit ist es leider immer wieder passiert, dass Gäste lange im Voraus reserviert haben aber nicht erschienen sind. Diese „No Shows“ können wir uns aber an solchen Abend nicht leisten und haben denselben Reservierungsmodus wie für das Galamenu eingeführt: wir verkaufen Tickets, die erst nach Zahlungseingang des Menüpreises von 80,00 Euro* verschickt werden.

*Preis für das Essen inkl. Aperitif, Brot, Butter, Frischkäse und Gebäck zum Kaffee, exklusive weiterer Getränke

KOCHKURSE

Beginn der Kurse jeweils um 9.00 Uhr morgens

13. Mai: Sommerparty

Ideen für Ihre Sommerparty – kleine, leichte, sonnige Gerichte, Snacks, Antipasti, geeiste Suppen, fruchtige Dessertzubereitungen für das Gartenfest.

10. Juni: BBQ/Grillen

Vor 15 Jahren haben wir den ersten „Cactus Jack BBQ-Smoker“ angeschafft und ihn seitdem zu allen möglichen Anlässen auf ungezählten Veranstaltungen eingesetzt. Dabei ist einen Riesenstrauß an Zubereitungstechniken für Fisch, Fleisch, Gemüse, Brot und Früchte entstanden. Inzwischen gibt es mehrere Grillzeitschriften, BBQ-Weltmeisterschaften, Riesen-Baummarktabteilungen für Grills und Zubehör und im TV wird regelmäßig sogar der Henssler gegrillt.

Das interessiert mich alles gar nicht so wirklich. Ich probiere einfach neue Sachen aus, schaue, ob sie lecker sind, in unsere Abläufe passen, verwerfe sie dann oder entwickle sie weiter. Dabei orientiere ich mich nicht an Supermarktkassen-Grilltipps sondern an der gehobenen, zeitgemäßen Küche und habe Spaß daran, mir selber Neues beizubringen, wie letztes Jahr zum Beispiel einen kalten Dipp von geräucherten Auberginen oder einem stark rauchigen Gemüsemix, der zur ultimativen BBQ-Sauce geworden ist ...

Bei diesem Kurs zeigen wir ausschließlich Zubereitungen, die für Sie zu Hause praktikabel sind und die zum Beispiel NICHT den Grillmeister 24 Stunden an sein Feuerchen fesseln. Und es geht auch nicht im Sinne der Zeitschrift „BEEF“ nur um große, männliche Fleischbrocken ...

8. Juli: Fisch und Meeresfrüchte in leichten, mediterranen Zubereitungen

An heißen Sommertagen möchte niemand Ente oder Rinderbraten mit schwerer Sauce und Rotkohl, sondern lieber was leichtes, unkompliziertes. Fische und Meeresfrüchte mit ihren kurzen Garzeiten in Verbindung mit sommerlichen Gemüsezubereitungen und Salaten kommen uns da sehr entgegen. Qualitätsbeurteilung und Gartechiken sind bei der Fischzubereitung entscheidend und werden besprochen und vorgeführt. Wir werden Rezepte, bei denen roh mariniert oder gebeizt wird zeigen sowie Bezugsquellen für frische Top-Ware nennen ... Besonderes Bonbon: bei diesem Kurs kocht unser früherer Küchenchef Sebastian Bruns als Gast einen Gang – Sebastian arbeitet seit Jahren bei der „Deutschen See“ als Seminarleiter und ist in seiner Begeisterung für das Thema Fisch wirklich mitreißend.

21. Oktober: Gewürze & Herbst

Kartoffelpüree von den richtigen Kartoffeln ist was für die Seele und supergut. Kartoffelpüree mit ein wenig Speck-Öl und der Gewürzmischung „Pimp my Potato“ ist besser. Vanilleeis ist wundervoll. Vanilleeis mit einer Prise „Kuchen- & Gebäckgewürzmischung“ ist zauberhaft. Bohnen mit/ohne „Zataar“, Freilandhühnchen mit/ohne „Sweet-hot-Chili“, Reis mit/ohne „Masoor dal Masala“ ...

Wir wollen einfach mal vorführen, was in unseren kleinen Gewürzgläschen so drinsteckt, zeigen, wie sparsam man mit dem Gewürz umgehen muss, wenn es eine hohe Qualität hat.

Mehr als fünf Gänge schaffen wir ja nicht. Aber alle Teilnehmer dieses Kurses bekommen zusätzlich noch eine Extra-Rezeptmappe mit Gerichten, bei denen unsere Gewürze Anwendung finden.

25. November: Wildkochkurs

Jedes Jahr der beliebteste Kurs mit hiesigem Wild und Wildgeflügel – Fleischreifung, Zerteilung, parieren, kurz braten, langsam schmoren, Farcen, neue Gartechiken, Beilagen, Früchte zum Wild ...