

LIEBE GÄSTE,

endlich werden die Tage wieder länger, die dunkle Jahreszeit liegt hinter uns. Und da die gesamte Anzahl der sonnigen Tage des „Sommers 2017“ dieses Jahr wohl kaum unterboten werden kann, bleibt uns doch eigentlich gar nichts anderes, als mit zartem Optimismus in die diesjährige Saison vorauszublicken und Termine zu planen – wozu dieser Brief Sie wieder anregen möchte.

Sie erfahren von einigen neuen Aktionen wie der „mediterranen Gasthausküche“ und dem „Auszubildenden-Menü-Abend“ genau wie von wiederkehrenden Veranstaltungen wie Kochkursen und dem Galamenü, das diesjährig erstmals unter rein regionalen Vorsätzen steht. Durch besondere Anstrengungen und Ambitionen von immer mehr Erzeugern nimmt die Produktqualität jenseits von industriell gefertigter „Nahrung“ auch in Norddeutschland zu, eine besondere Freude für meine Arbeit. Aktuell experimentieren wir gerade an der Herstellung eines eigenen „Verdener Räucher-specks“. Da wir gar kein konventionell erzeugtes Schweinefleisch aus Massentierhaltung mehr auf unserer Speisekarte anbieten, war mir der für viele Zubereitungen benötigte Speck (Bratkartoffeln) schon lange ein Dorn im Auge. Das wird jetzt anderes! Wir beziehen Schweinefleisch ausschließlich von Axel und Clemens, in deren Betrieb, dem „Potsdamer Sauenhain“, die Tiere ein artgerechtes Leben bis zur Schlachtung leben. Dieser Tage haben wir die ersten rohen Bauchseiten bekommen und tüfteln mit Salz und Rauch – demnächst in diesem Kino ...

Wir wünschen Vergnügen bei der Lektüre und vor Allem einen schönen Frühling und Sommer
Ihr Wolfgang Pade
und Ihr Team von Pades Restaurant

KOCHKURSE

Samstag, 12.5.2018 – Erfrischende Anregungen für Ihr Sommerfest

Marinieren, beizen, einlegen, leichte Salate, geeiste Suppen. Es muss ja nicht immer der Grill im Mittelpunkt stehen (der ja womöglich den Gastgeber personell bindet), wenn im Sommer Gäste kommen – wir zeigen Ihnen gut vorzubereitende, leichte, frische Zubereitungen.

Samstag, 21.7.2018 – Akzente setzen mit Gewürzen

Nicht nur der Umgang mit den intensiven Düften unserer eigenen Gewürz-Linie, sondern „würzen“, Sommerkräuter, Einzelgewürze und Aromenverbindungen stehen hier im Vordergrund. Zum Beispiel habe ich gerade die Pesto-Variante eines berühmten italienischen Kochs entdeckt – neben Basilikum und wenig Knoblauch, Minze, Brunnenkresse und Bröseln ...

Samstag, 22.9.2018 – Fleisch und Saucen – der 17 Saucenkochkurs

Aufgrund der hohen Nachfrage für den Kurs im Februar und auf Wunsch zahlreicher Gäste wiederholen wir den Saucenkurs, bei dem es natürlich auch Gemüse, Fisch und ein Dessert gibt. Akzent liegt aber auf der Zubereitung von teilweise einfachen, schnellen, teilweise verblüffenden Saucen.

Wegen Gesellschaften, Feiern und Caterings haben wir im Juni & August leider keinen Samstagstermin für einen Kochkurs frei.

Kochkurs als Auswärtsspiel I, Donnerstag, 7.6.2018 – Grillen

Einen BBQ- und Grillkochkurs findet unter unserer Leitung statt um 18 Uhr in Achim auf dem schön gestalteten Außen-
gelände der Firma Wehrhahn, Auf den Mehren 52.

Auf verschiedenen Grill- und Smoker-Typen zeigen wir einen ganzen Blumenstrauß an Zubereitungsarten. Der Kurs ist
schon halb ausgebucht, **Reservierungen bitte unter 04202 2392 oder unter www.wehrhahn-online.de/grillschule**

Kochkurs als Auswärtsspiel II: Weinreise mit 2 Kochkursen

Die diesjährige Italien-Weinreise geht in den äußersten Osten des Stiefels, nämlich in das schöne Friaul, unter anderem
nach Trieste und San Daniele. Vor allem aber zu mehreren Weingütern. Den Teilnehmern werden auch 2 Kochkurse gebo-
ten: ein einheimischer Koch zeigt typische Gerichte des Friaul und ich darf mich wieder von den vorgefundenen regionalen,
saisonalen Produkten anregen lassen und daraus einen Kochkurs improvisieren.

2 einwöchige Reisen hintereinander werden angeboten:

vom 30.9.-6.10. 2018 und vom 7.10.-13.10. 2018

Informationen und Buchungen unter www.weinspuren.de oder info@weinspuren.de oder unter

Thomas Köster 06241/925456

VERANSTALTUNGEN IM PADES

Wein-Menüabend Vincenzo Pecorari, Friaul

Passend zur diesjährigen Weinreise ist dieser Abend mit dem Inhaber des Spitzenweingutes, leider konnten wir uns termin-
lich noch nicht einigen, ob er Ende August oder im Oktober zu uns nach Verden kommen wird. Bei Interesse können Sie sich
telefonisch oder per mail vormerken lassen – wir versenden einen Newsletter, sobald das Datum feststeht.

Catering & BBQ

In der schönen Jahreszeit 2018 hoffen wir, häufiger draußen im Garten zu servieren als im Minus-Rekord-verdächtigen Vorjahr
(was die Schlecht-Wetter-Tage anbelangt). Unabhängig vom Wetter finden wieder eine ganze Menge Feiern bei uns statt
oder werden von uns außer Haus gecatered. Bewirtet werden die Gäste in allen möglichen Formen – gesetzte Menüs, Buf-
fets, Flying Fingerfood, interaktiv als Mini-Kochkurs, Frontcooking von Stationen, an denen frisch zubereitet wird oder mit
ungezwungenen, kulinarischen BBQs, die äußerst beliebt sind. Neben diesen „gebuchten Auftragsarbeiten“ veranstalten
wir ja 2 x im Jahr ein öffentliches BBQ, bei dem wir neue Zubereitungen oder auch Produkte präsentieren:

Das **Frühsommer-BBQ** am **25.5.2018** und das **Spätsommer-BBQ** am **7.9.2018**, zügige Reservierung ratsam ...
Beginn um 19 Uhr, jeweils hoffentlich im Garten!

Menüabend der Auszubildenden

Im letzten Jahr hat Reshma Gurung unsere Gäste mit einem nepalesischen Menü verzaubert und begeistert. Aber nicht nur
Reshma ist eine Mitarbeiterin der Extra-Klasse, daher möchten wir allen 5 Auszubildenden in der Küche die Gelegenheit
geben, einen 5-gängigen Menüabend frei zu gestalten. Die jungen Leute sind alle ehrgeizig und orientieren sich auch über
den „Tellerrand“ von Pades Restaurant hinaus ... Wir dürfen gespannt sein auf **Freitag, den 19.10.2018** ab 19 Uhr, denn
Juan, Reshma, Julia, Alex und Simon werden sich ordentlich ins Zeug legen.

An dieser Stelle einmal eine kurze Anmerkung. Zu unseren alt- (bis uralt-) bekannten und vertrauten Hauptdarstellern im
Service haben Sie, liebe Gäste, bei jedem Restaurant Kontakt und bestimmt den einen oder anderen kennen und schätzen
gelernt als da wären Börn Röwer, Nancy Kästner, Kathi Eden und Nadine Möller. Ergänzt wird dieses Kernteam von den
wunderbarsten Halbtagskräften, die man sich eigentlich nur erträumen kann, dem mit allen Wassern (Obst- und Gesichts-
wassern inklusive) gewaschenen aus Sizilien stammenden, 6-sprachigen Marco Maniglia und der einzigartig souveränen,
verbindlichen Jana Rakow, die viele Jahre als Restaurantleiterin für die Geschicke des 2 Sterne-Restaurants Louis C. Jacob
in Hamburg verantwortlich war. Dreamteam, ergänzt durch 2 ganz junge Auszubildende.

Meine 5 Kochauszubildenden lobe ich immer viel zu überschwänglich und neige dazu, den eigentlichen Motor, das Gehirn unserer Küche zu vergessen: die erfahrenen, festangestellten Köche Simon Biere (Außer-Haus-Klaus), Christian Martin (The Machine-Thomas-Müller) und nicht zuletzt den alten und neuen kompetenten Charmeur und Küchenchef Carsten Fischer – ohne Euch hätte ich sehr viel mehr graue Haare ...

Vegetarische Woche vom 23.8.-29.8.2018

Die Fülle der reifen, sommerlichen Produkte einmal ohne Fisch und Fleisch genießen. Wie gut und ohne „Verzichtsgefühl“ vegetarische Gerichte sein können, haben wir schon in so manchem Kochkursen jeweils 5 Gänge lang gezeigt. Wir werden die Woche allerdings „undoktrinär“ gestalten – bei der Trüffelwoche im Januar gibt es ja auch nicht ausschließlich Trüffel – für die „Fleisch-ist-mein-Gemüse“-Fraktion halten wir Fisch-, Fleisch- und Geflügelgerichte bereit, der Fokus liegt aber eindeutig auf der grünen Seite.

Mediterrane Gasthausküche vom 25.10.-31.10.2018

Die italienische „Mamma-Küche“-Aktion im Februar kommt so gut an, dass wir das Konzept jetzt im Oktober wiederholen und erweitern möchten. Eine uralte Gastronomie-Geschichte: die Mutter kocht so gut, dass die Familie beschließt, aus dem Haus ein Gasthaus zu machen. Mit einfacher Küche, häufig allerdings von hoher Qualität, denn die Mutter kocht nur das, was sie perfekt beherrscht. Sie kauft vielleicht am Morgen ein und bereitet frisch für den Abend zu, keine Riesenauswahl aber genau auf den Punkt – das Prinzip der italienischen Cucina Casalinga, so heißt es in Italien. Aber in Spanien und Frankreich gab und gibt es das genauso, auch in Österreich und der bayrische Schweinsbrat ist ja auch nichts Anderes. Seit Generationen kommt er am Sonntag vor der Kirche in den Ofen und wird nach dem Gottesdienst topfrisch aufgetragen, auch für zahlende Gäste (die in Bayern sonntags bereit sind, kreuz und quer über die Dörfer zu jagen, immer dem Geheimtipp für den besten Schweinebraten hinterher).

Wir möchten uns aber auf südliche Gasthaus-Gerichte beschränken, verkleinern unsere Karte ein wenig und laden Sie – liebe Gäste – ein, Ihren Aperitiv bei uns in der Küche zu trinken und sich Ihr Essen quasi aus dem Topf auszusuchen.

Ölmühlentag

Die Wesermühle, in der täglich frisch die feinsten Bio-Öle gepresst werden und bei der wir unser Olivenöl beziehen, ist umgezogen und veranstaltet am **Sonntag, dem 6.5.2018** von 11-18 Uhr den „1. Tag der offenen Tür“ am Mühlenweg 34 in 27321 Thedinghausen Wulmstorf. Feinschmeckermarkt, Kunstausstellung, Bogenschießen, Aktivitäten auch für kleinere Kinder, Infostände, Torte und Kaffee, Mühlenführung, Öl-Verkostung viele Möglichkeiten zum Schnacken und genießen ... Wir sind mit einem BBQ-Smoker auf einem eigenen Stand vertreten und grillen unseren Caesar's Burger vom Stenderahner Freilandhähnchen.

Genussland, die zweite ...

2015 hat sich der Verein „Genussland Bremen Niedersachsen e.V.“ gegründet mit dem Ziel der „Bewahrung und Förderung der regionalen Ess- und Genussskultur“. Der Verein steht für die nachhaltige, gesunde, handwerkliche Erzeugung und Verarbeitung von Lebensmitteln sowie deren Verbreitung in Handel und Gastronomie. Er trägt zur Vernetzung von regionalen Produzenten mit besonderen Erzeugnissen und uns Gastronomen bei. Auch der Hobbykoch kann von den Informationen durch Genussland profitieren und besondere, regionale Erzeuger kennenlernen.

Vom **2. bis 13.5.2018** bieten wieder 18 Gastronomen in Ihren Betrieben mindestens 1 Gericht, das ausschließlich aus hiesigen Produkten besteht, in unserem Fall die kompliziert klingende Keule vom **Oterser Maibock auf Mairübchenpüree und Frühlingsgemüse-Sauté „Thailand-Niedersachsen“ – mit Jungem Spinat, Spargel, Limonensaitlingen, Ingwer, Chili, Bärlauch und Rhabarber; dazu Karotten-Ingwer-Gel und milder Bärlauchschaum.**

Was die anderen Kollegen bieten, steht in dem Heft, das bei uns im Restaurant ausliegt und im Internet unter www.Genussland-Bremen-Niedersachsen.de.

GALAMENÜ

Der kulinarische Jahreshöhepunkt in vielen, ganz kleinen Gängen im Tapas-Format – was letztes Jahr geboten wurde, können Sie unten nachlesen. Vom Umfang und von der Form her wird es so auch 2018, allein inhaltlich gibt es eine gravierende Änderung.

NEU in diesem Jahr: TOTALREGIONAL

Statt internationaler großer Produkte (siehe unten Hummer, Sankt Petersfischfilet, Iberico) möchte ich zeigen, dass man auch mit den Erzeugern und Produkten unseres Landstriches eine hervorragende Küche machen kann und befinde mich schon das ganze Jahr auf der Suche nach dem Besonderen – gerne höre ich auf Ihre Geheimtipps!

Am Freitag, dem 28.9.2018 um 19 Uhr, auch hierfür existieren zahlreiche Voranfragen ...

So war es letztes Jahr:

GALAMENÜ 22.9.2017

- Makrelen- und Sardinen-Rilette
- Kalbskopf in Ciabatta gebraten auf Meerrettich-Bohnen
- Saubohnen und Borlotti mit Pesto in Risottosauce und Minestronecreme
- Gebeizte Gelbschwanzmakrele mit Apfel, Gurke, Cranberries und Wasabi-Crème-Fraîche nach Jan Hartwig
- Bretonischer Hummereintopf
- St. Petersfischfilet im Bouillabaisse-Sud mit Aioli, Calamaretti, Artischocke und gebratenem Baguette
- Ravioli al Plin
- Krosses Spanferkelbäuchlein in Rinderbouillon mit Senffrüchten
- Liebstöckel-Carbonara mit Schwarzem Trüffel
- Gebratene Gänseleber mit Rauchaal, Erbsen, Fragolino-Trauben und Schnittlauch-Graupen
- Everser Rehrückenmedaillon auf Steinpilzen, Topinambur und Rotkohlsauce
- Geschmorter Kalbsschwanz und Bries auf Kartoffelpuree
- Iberico-Schweinekinn mit Räucher-Hollandaise und Umamisud, J. H.
- Transparenter Manchego auf Olivenölpudding
- Feigen, Mohn, Marzipan, Chateau Monbazillac angerichtet auf Moritz-Art

Vor-Reservierungen gerne per Telefon oder Mail. Die Reservierung hat jedoch erst Gültigkeit, wenn der volle Menüpreis* von 195,- EURO auf unser Konto 995 400, BLZ 256 635 84, Volksbank Aller Weser eingegangen ist. Danach versenden wir Ihre Tickets. Bei Stornierungen bis zum 10.9. überweisen wir zurück. Ich bitte um Ihr Verständnis für diese Art der Zahlungsabwicklung, die durch Negativ-Erfahrungen in der Vergangenheit entstanden ist – aber auf der Highend-Ware für ein derartiges Menü sitzen zu bleiben, kann ein kleiner Laden wie unserer nicht tragen.

***Das Kleingedruckte:**

Wir können an diesem Abend leider nicht auf vegetarische oder vegane Wünsche eingehen. Allergien oder Abneigungen müssen uns bitte vorher mitgeteilt werden, da wir zu sehr eingebunden sind, um spontan improvisieren zu können.

Galamenü ca. 13 Gänge inkl. Aperitiv 195,- Euro, das ist der Preis nur für das Essen ohne Getränke! Unser Sommelier Börn Röwer bereitet für das Menu eine korrespondierende Weinempfehlung vor, Sie können die Getränke aber auch frei nach der Karte bestellen.

Zu guter Letzt:

Ein riesengroßes Dankeschön an alle Gäste, die mir Ihre Stimme für den Rad-Design-Wettbewerb gegeben haben – tausende haben über die finalen 9 Vorschläge abgestimmt. Das Design des Siegers wird limitiert gebaute 99 Exemplare von super exklusiven Rennrad-Carbon-Laufrädern schmücken und der Sieger erhält den Laufradsatz Nummer 1/99 als ersten Preis! And the winner is: Nicola van Ravenstein – meine Frau! Denn ganz ehrlich, sie hat die Räder designt, so etwas kann sie einfach. Mein Vorteil bei der Sache: Nicos bevorzugter Sport-Untersatz hat Hufe und keine Räder und so werde ich demnächst mit den Edelteilen an meinem Rad durch die Gegend roulieren dürfen ... Ich kann es immer noch kaum glauben. Am Abend der Bekanntgabe haben wir auf jeden Fall so gefeiert, dass ich beim Radtraining am nächsten Morgen eine eher erbärmliche Vorstellung abgeliefert habe, da war nix mit „Bella Figura“ ...

P.S.: Den Gewinner des großen Menüs für 4 Personen geben wir wie versprochen demnächst bekannt.