

LIEBE GÄSTE,

ein weiteres Jahr ist vollbracht, die Vorweihnachtszeit liegt hinter uns. Diese Wochen bedeuten insbesondere in der Gastronomie: Hochsaison! Täglich ausgebucht mit Wartelisten und maximaler Auslastung, ganz nebenbei Anfragen beantworten, Geschenk-Gutscheine ausfüllen, Caterings vorbereiten und durchführen, Essensbausätze zur Abholung für die Feiertage richten, Gewürzgläschen abfüllen – all das in hoher Stückzahl – und und und ...

Nicht ohne Stolz möchte ich behaupten: Dank unseres tollen, eingespielten, organisierten und immer wieder motivierten Team haben im Dezember zahlreiche Gäste, Familien und Weihnachtsfeiern schöne Abende im Restaurant erleben können.

Wenn der Sturm dann nach Silvester abklingt (oder anders ausgedrückt: 800 Enten später), beginnt eine ruhigere Phase, die bis ca. Ende März andauert. Diese Zeit möchten wir aber nicht als Winterschlaf nutzen, sondern mit Angeboten spicken, um kulinarische Anreize zu schaffen.

Neben wiederkehrenden Aktionen sind ein paar nagelneue Veranstaltungen und auch Kochkursthemen im Programm. Doch lesen Sie selbst ...

Vielen lieben Dank für Ihre Besuche und Ihr Vertrauen in 2018. Danke, dass so viele von Ihnen ihre Familienfeiern unseren Händen anvertraut haben.

Ein gesundes, genussreiches 2019
wünschen Ihnen
Ihr Wolfgang Pade
und das Team von Pades Restaurant

TAGES-VERANSTALTUNGEN

NEU: Klein-Fein-Menü-Abende

Unsere Küchenrichtung wurde mal beschrieben als eine „Neue bürgerliche Küche“. Und tatsächlich macht es mir mehr Spaß, einen aufwendig, mit modernen Gartechniken zubereiteten Sauerbraten auf den Teller zu bringen, der dann saftig-mürbe mit leichter Säure daher kommt, als ein edles Rinderfilet auf den Punkt zu braten.

Seit Sternaufgabe bin ich sozusagen mehr bei mir selbst angekommen. Statt zu versuchen, komplizierte Kreationen mit Edelprodukten zu ersinnen, denke ich lieber mal in Ruhe über Schweinshaxe nach – darüber, diese salonfähig und leicht auf den Tisch zu bringen.

Dennoch bemühe ich mich – dem Internet und Kochbüchern sei's gedankt – Strömungen und Moden im Auge zu behalten, die über die Top-Gastronomie hinwegziehen. Kombinationen der Top-Köche, deren Stil ich persönlich gerne mag, bewundere ich und regen mich an.

Einmal im Jahr lassen wir dann diesen Neigungen freien Lauf und machen im Rahmen unseres Gala-Menüs keine Gefangenen und kochen ein vielgängiges Menü mit den tollsten Produkten, ohne Rücksicht auf Aufwand und Material.

Das ist leider 2018 Jahr das erste Mal ausgefallen, mangels Reservierungen. Mein Bedauern darüber im letzten Gästebrief hat zahlreiche Reaktionen und Kommentare hervorgerufen, mit folgenden Konsequenzen:

1. die große, 12-14gängige Gala im Tapasformat im September noch mal anzubieten und
2. öfter im Jahr ein 5-oder 6-gängiges Menü auf hohem Niveau zu kochen!

Somit findet das Galamenü 2019 am Freitag, dem 20.9.2019 statt.

Und wir haben überlegt, wie wir eine Reihe von angebotenen Menüabenden zu einem Thema nennen könnten: „Gourmet-Menü“ ist sowas von 80er, „Fine-Dining“ zu neudeutsch, „Alte Zeiten“ sollen auch nicht heraufbeschworen werden ... Also: „**Klein-Fein**“ geht los am:

01.02.2019 um 19 Uhr

Menü „Fisch und Meeresfrüchte“

und weiter am

23.03.2019 um 19 Uhr

mit einem Menü „Spanische Tapas modern“

Valentinsmenu am 14.02.2019

Für jedes Pärchen warten eine kleine Überraschung und ein schönes, leichtes, anregendes Menü.

Neuer Termin:

Köche kellnern und Kellner kochen am 06.02.2019 ab 18 Uhr

Unsere Service-Mitarbeiter(innen) schreiben dafür eine gutbürgerliche Speisekarte, machen sämtliche Vorbereitungen und stehen an dem Abend auch tatsächlich in der Küche. Wir als Kellner verkleidete Köche servieren im Restaurant (was den Gästen ein wenig Humor und Toleranz abfordert).

Dieser Rollentausch mit Perspektivenwechsel sorgt zwischen Kellnern und Köchen für Wertschätzung und Hochachtung, die Arbeit der jeweils anderen Berufsgruppe betreffend.

Wegen Krankheit ist die Veranstaltung im November zum Bedauern vieler Gäste, die in den Jahren zuvor dabei waren, ausgefallen, darum wollen wir ihn Anfang Februar nachholen.

Immer am Gründonnerstag: Pades Restaurant wird Abruzzenkneipe am 18.04. (Wiederholung am 26.04.2019)

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

In all 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, regenrinnenartigem Holzkohlegrill gegart werden. 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 Arrosticini.

Wir werden sie mit verschiedenen Fleischsorten anbieten. Traditionell sind sie aus Schaf- oder Lammfleisch hergestellt und passen somit schön zu Ostern – daher die Idee, die „Abruzzen-Kneipe“ am Grün-Donnerstagabend aufleben zu lassen. Dino und Nico Bernabeo, zwei Bremer Brüder mit Vorfahren aus den Abruzzen, durch die wir die Arrosticini-Kultur kennenlernen durften, kommen wieder mit ihren Grills. Unsere Mutation zur Abruzzen-Kneipe ist so beliebt, dass der Abend wieder schnell ausverkauft sein wird und wir daher das Ganze am Freitag nach Ostern, dem 26.04.2019 wiederholen. Der Beginn ist ab 18 Uhr, ohne feste Uhrzeit, man kann kommen, wann man möchte.

Frühsommer-BBQ am 31.5.2019

Gerade in den letzten Wochen bin ich auf einige Grillzubereitungen gestoßen, die wir im Mai an Ihnen, liebe Gäste, ausprobieren müssen: Chicoree, Avocado, Artischocken, Kohlrabi vom Smoker ... Außerdem ist ein neues Kochbuch erschienen: „Sousvide goes BBQ“ – genau mein Beuteschema: die sanfte Behandlung des Niedrigtemperaturgarens kombiniert mit Grillaromen. Ab 19 Uhr, baldige Reservierung dringend ratsam, da die zwei öffentlichen BBQs, die wir pro Jahr machen immer schnell ausverkauft sind.

WOCHEN-VERANSTALTUNGEN

NEU ab Februar: „Was bin ich?-Wochen“

Immer die ersten 7 Tage im Monat

Im Dezember wiederholt sich ein Schema oft und alle Jahre wieder: Inhaber(in) oder Abteilungsleiter(in) beschließen: wir machen die Weihnachtsfeier bei Pades! Durch diese Entscheidung werden uns immer wieder neue Gäste beschert. Darunter Gäste, die das Haus von sich aus nie betreten hätten, weil Pades ist: a) zu teuer, b) zu nobel-arrogant-hochgestochen und c) man wird auf gar keinen Fall satt.

Diese gezwungenen, anfangs oft unsicheren „Erstbenutzer“ sehen wir als Chance an: die Capos kennen uns ja eh schon. Aber den Angestellten, Arbeitnehmern, Krankenschwestern, Tischlern oder Steuerfachangestellten, denen können wir zeigen, wie ungezwungen es bei uns zugeht. Wie nett und locker der Service agiert, so dass man sich durchaus wohl fühlen kann TROTZ der noblen Ausstrahlung des alten Hauses und früherem Sterneglanz. Vielleicht können wir die Qualität unserer Zutaten und deren handwerkliche Zubereitung vermitteln, vielleicht sehen die neuen Gäste, dass die Gerichte unserer Speisekarte doch gar nicht so teuer sind. Ziemlich sicher wird so gut wie jeder lecker gesättigt ins Bettchen fallen, denn unsere Portionen sind wirklich nicht klein!

Diese Hemmschwellen existieren. Was können wir tun, dass sich auch Gäste ohne Weihnachtsfeier-Gruppenzwang mal reintrauen? Es macht uns nämlich Spaß und es ist eine Freude anzusehen, wie ein junges, zunächst unsicheres Pärchen im Laufe des Abends auftaut, entspannt und genießt, nachdem man es verwöhnt, betüdel, umsorgt und auf Augenhöhe beraten hat. **Unsere Lösung: „Was bin ich?-Wochen“, will heißen:**

Immer die ersten 7 Tage eines Monats bieten wir für jeweils eine spezielle Berufsgruppe ein Kennenlern-3-Gang-Menü mit Aperitiv, 1 Glas Wein (oder Bier) und Wasser zu günstigen 33.- pro Person an.

Und mit diesen Berufen geht es los:

Februar: Krankenpfleger, Krankenschwestern und Arzthelfer(innen).

März: Maler

April: Lehrer

Mai: Polizisten

Juni: Automechaniker

Juli: Angestellte im Lebensmittel-Einzelhandel

Probleme dabei:

Der Nachweis: was machen wir, wenn sich im Februar 90 % der Gäste als Krankenschwester vorstellen? Erste Idee: die Gäste müssen in Ihrer Berufstracht kommen. Wurde verworfen. Es gibt Berufe, da ist das nicht schön. Oder unpraktisch (Rettungstaucher). Oder im Winter zu kalt (Bademeister). Und ich würde mich auch nicht wohl fühlen, in voller Kochmontur als Gast ein Restaurant zu betreten.

Die Vermarktung: eine Zeitungsanzeige verpufft.

Dieser Gästebrief geht an knapp 7000 Adressen, darunter bestimmt keine 10 Automechaniker.

Und wenn einer der vielen Facebook-Kumpel und Follower zufällig Mechaniker ist, aber in Nürnberg wohnt, kommt der dann auch nicht.

Lösungen:

Wir bitten hiermit zum Beispiel alle Ärzte, die diesen Brief lesen, Helferinnen und Schwestern darüber zu informieren, was wir im Februar mit ihnen vorhaben. Mit dieser Info können Sie, liebe Gäste, unter Umständen Freude bereiten.

Wir werden unsererseits Informationen und auch „Eintritts-Karten“ an Schulen/Handwerkerinnungen/Krankenhäuser/Arztpraxen/Autohäuser etc. verteilen.

Und falls von Ihnen, liebe Gäste, jemand in Verden oder Bremen noch vor dem 30.04.2019 verhaftet werden sollte, so könnten Sie die beteiligten Polizeibeamten durch Information über unsere Mai-Aktion vielleicht sogar freundlicher stimmen!

NEU: Auszubildende-Speisekarte vom 28.03. – 04.04.2019

Der Auszubildenden-Menü-Abend hat Freude gemacht. Es war schön mitzuerleben, mit welchem Engagement sich unsere Kochauszubildenden engagiert haben, damit Ihre Vorschläge auf der finalen Menükarte landeten. Toll, auf welchem hohem Niveau das Resultat war. Und bestimmt schön für die Protagonisten, danach im warmen, lang anhaltendem Applaus zu baden, der ihnen von über 60 Gästen gespendet wurde, die allesamt nach Wiederholung fragten.

Also, nächste Stufe: ab Januar haben wir insgesamt 6 Auszubildende in der Küche, denen ich zutraue, eine komplette Speisekarte zu gestalten, die dann Ende März mit der Hilfe von uns Ausgelernten gekocht wird.

Trüffelwoche im Januar: 22.01. bis einschließlich 26.01.2019

Wie jedes Jahr im Januar bieten wir neben unserer Speisekarte eine Woche lang Gerichte mit Schwarzen Perigord-Trüffeln an. Rechtzeitige Reservierung ratsam.

Mamma-Küche im Februar: 21.02. bis einschließlich 27.02.2019

Das Urprinzip der Gastronomie (nicht nur der italienischen) – die Mutter kocht z.B. in Bayern ihren Schweinebraten – so gut, dass die Familie beschließt, diesen Braten auch anderen Essern zugänglich zu machen und das Esszimmer ausbaut.

Es ist logisch, dass man eine hohe Qualität bieten kann, wenn man nach dem Motto anbietet: „Heute haben wir ...“ – frisch, nur für den Tag zubereitet. Das ist leichter zu kochen, als wenn man den Gästen eine große Speisekarte anbietet.

Mehrmals haben wir die „Mamma-Küche“ schon wochenweise stattfinden lassen, denn sie ist sehr beliebt, obwohl unsere Speisekarte in dieser Zeit kleiner ist und von italienischen Traditionsgerichten bestimmt wird. Die Küchentür bleibt geöffnet, die Gäste trinken bei uns „Mammas“ in der Küche den Aperitif und suchen sich quasi aus dem Topf ihr Essen aus. Mittags und abends.

Weinreise Sardinien

Von der letztjährigen Weinreise im Oktober in das Friaul habe ich so viele Eindrücke und Rezepte mitgebracht, die hier in unsere Speisekarten eingeflossen sind, wie bei keiner Reise zuvor. Das lag unter anderem daran, dass ich die Wirtin und grandios kochende Köchin der Osteria „Da Alvise“ in Sutrio kennenlernen durfte. Im Frühjahr werde ich mich noch einmal auf den Weg in den schönen Nordosten Italiens machen, weil wir planen, mit einem Winzer einen Pades-Charonnay abzufüllen.

Wir freuen uns allerdings schon auf die Weinreise 2019 nach Sardinien. Selbst Norditaliener sagen, dass die Insel die schönsten Strände Italiens besitzt. Ich bin allerdings noch mehr gespannt auf die großartigen Produkte des Südens.

Auf die 10 bis 15 Teilnehmer warten Besuche bei Produzenten, Besichtigungen von besonderen Orten, reichlich Weingüter und am letzten Abend ein Kochkurs mit mir. Die Weinreisen haben jedes Jahr eine andere italienische Region zum Ziel und werden von unserem früheren Mitarbeiter Thomas Köster „gefühlvoll“ zusammengestellt – das heißt, niemand braucht sich davor fürchten, im Dauerstress von Attraktion zu Attraktion geschleppt zu werden und man bekommt durch Thomas Kontakte wirklich einen anderen, tieferen Zugang zur Region als ein Individualtourist.

Der 1. Reiseternin ist schon ausgebucht, der neue Zusatztermin ist vom 19.05. bis 26.05.2019.

Informationen und Buchungen wie immer unter www.weinspuren.de oder info@weinspuren.de oder unter 06241/925456
Thomas Köster.

KOCHKURSE

Beginn der Kurse jeweils um 9 Uhr morgens.

Wir kochen immer mindestens 5 Gänge.

19.01.2019: Friaul-Kochkurs

Die Rezepte habe ich mitgebracht von der Weinreise 2018 in das schöne Friaul, teilweise traditionelles, teilweise selbst vor Ort improvisiertes. Kürbis-Gnocchi, Eintopf von Borlotti-Bohnen, Kartoffeln und Sauerkraut, Huhn aus der Spülmaschine ...

09.02.2019: Tapas klassisch & modern

Tapas lassen sich wunderbar vorbereiten, sind leicht und abwechslungsreich. Wir zeigen Klassiker aber auch moderne Zubereitungen im Stile von Albert Adrià „Tickets“ in Barcelona

16.03.2019: Osterfeiertage Festmenü & Kleinigkeiten

Ostern besteht nicht nur aus festlichem Essen und dann ist man satt und das war's. Es sind drei Feiertage, die man kulinarisch zu bespielen hat. Da reicht ein Lambraten mit Bohnen und Kartoffelgratin meistens nicht aus. Wir zeigen einige Festtagszubereitungen aber auch Frühlingsspeisen, Snacks und kleine Imbisse für's leichte Abendessen, Gerichte, die bei Kindern gut ankommen ...

13.04.2019: „1x alles, bitte!“ Ein Fisch und ein Huhn komplett verwertet (neudeutsch: „nose to tail“)

Im Supermarkt kauft man ja meistens nur Fleishteile. In diesem Kurs möchten wir Ihnen den Nachhaltigkeitsansatz der nose-to-tail-Verarbeitung nahebringen – das Huhn hat nicht nur Brust und Keule sondern auch zum Beispiel Flügel, Lebern, Herzen, Pfaffenstückchen – und das ist noch nicht alles! Übrigens kann man auch Broccoli gesamt zubereiten mit Blättchen, feinen Stielen, groben Stielen, Röschen ...

22.06.2019: „Gut vorbereitet“ – Gäste empfangen ohne Küchenstress

Gute Vorbereitungen sind Basis für erfolgreiches Kochen – egal, ob für 2, 100 oder 2.000 Gäste, das zeigen wir in jedem Kochkurs, soll aber am 11.05.2019 im besonderen Fokus stehen.

Im Hinblick auf die Bewirtung von kleineren oder größeren Gästegruppen zeigen wir sommerlich leichte Gerichte, die Ihnen keinen Aufwand mehr bereiten, wenn Sie als Gastgeber mit Ihren Gästen feiern möchten.

FÜR IHR SOMMERFEST

Wir können nicht nur kochen!

Eine große Party ist wie eine Baustelle – verschiedene Gewerke arbeiten daran: Essen, Getränke, Leihmobiliar/-geschirr und Porzellan, Personal, Musik, Toilettenwagen, Licht, Dekoration, Stromversorgung ...

Für einen Gastgeber ist es angenehm und nervenschonend, wenn er EINEN Ansprechpartner hat, der die verschiedenen „Bautrupps“ koordiniert und Lösungen vor Ort schafft. Es ist praktischer und übersichtlicher, wenn man nur ein Angebot aus einer Hand lesen muss statt 10 verschiedene, wenn man in einem Gespräch von Porzellan- und Essensauswahl über Stromversorgung bis Blumendeko alle Fragen abarbeiten kann statt vier verschiedene Termine machen zu müssen. Diesen Job übernehmen meistens Event-Agenturen, die für Ihre Arbeit auf die Preise der Einzelgewerke natürlich einen Aufschlag kalkulieren.

Die Dienstleistungen unseres Restaurants bringt man gedanklich wohl hauptsächlich mit Essen und Trinken in Verbindung, das „Catering-Gewerk“, sozusagen. Wir haben jedoch mittlerweile viele Jahre Erfahrung damit, „als Generalunternehmer“ Partys zu planen, zu organisieren und durchzuführen und können einige namhafte Referenzen nennen. Sprechen Sie uns gerne an!