

Pades

www.pades.de

Tel. 04231|3060

NEWS HERBST 2017

Liebe Gäste,

jetzt kommt der Herbst nach dem Sommer, der kein Sommer war – so oft wie dieses Jahr mussten wir den Garten noch nie geschlossen lassen und wetterbedingt drinnen servieren. Dennoch hatten wir durch Veranstaltungen im Restaurant und Caterings sehr gut zu tun – insbesondere der Monat August hat den Dezember mittlerweile überholt – nach den Sommerferien wurde kräftig gefeiert und geheiratet. Jedes Wochenende waren Teams unseres Restaurant unterwegs, den Höhepunkt markierte eine Feier für 270 Gäste, die wir begeistern konnten.

Den Saisonabschluss bildet traditionell unser großes, öffentliches Galamenü, das eine Woche lang alle unsere Kräfte bindet. Danach war allerdings auch kein Durchatmen angesagt: nur drei Tage später haben wir für über 100 Gäste anlässlich des 100jährigen Bestehens der Caritas in Bremen ein 6-Gang-Menü mit Showkochen geliefert.

Oktober und November sind ruhigere Monate und daher ist es jetzt an der Zeit, Ihnen unser Programm für das nächste halbe Jahr zu präsentieren. Die jedes Jahr stattfindenden Aktionen sowie Terminhinweise habe ich hinten angestellt, zuerst werden die neuen Küken vorgestellt, die wir ausgebrütet haben.

Viel Spaß bei der Lektüre wünschen Ihnen

Ihr **Wolfgang Pade**

und das Team von Pades Restaurant

HERBST 2017

Konzert mit Rainer Piwek, 4. NOVEMBER um 20 Uhr, Andreaskirche, Verden

Der seit langem mit uns befreundete Musiker und Schauspieler Rainer Piwek ist zahlreichen Gästen und Verdenern von Auftritten im Restaurant oder der Kornbrennerei bekannt. Andere kennen sein Gesicht von seinen Fernsehrollen in „Der Lehrer“ und „Die Kirche bleibt im Dorf“. Wir freuen uns sehr, dass der Vorstand der Andreaskirche das Konzert in der schönen Kirche möglich gemacht hat und dem Auftritt so einen wunderbaren Rahmen gibt.

Rainer (Gesang/Bass/Gitarre) spielt im Trio mit Lothar Müller (Gitarre) und Sebastian Gille (Saxofon). Lothar, der unter anderem bei John Abercrombie Gitarrenunterricht nahm und der mit zahllosen Preisen ausgezeichnete Sebastian, der neben vielen Jazzgrößen auch mit Al Jarreau zusammengearbeitet hat, sind beide eher im Jazz zu verorten – auf dem Programm am 4.11. stehen allerdings „Deutsche Lieder“ aus Stücken von zum Beispiel Silbermond, Jan Delay, Reinhard May und Udo Lindenberg entwächst Improvisation – Improvisation mündet wieder in bekannten Songs, immer berührende Virtuosität präsentiert mit augenzwinkerndem Humor.

Karten können ab sofort im Restaurant abgeholt oder telefonisch unter 04231 3060 oder per Mail unter kontakt@pades.de bestellt werden. Wir versenden die Karten mit beiliegender Rechnung, daher benötigen wir bei Ihrer Bestellung unbedingt die korrekte postalische Adresse.

Drei verschiedene Karten werden angeboten:

- a) „Nur“ Konzert um 20 Uhr: 35 Euro
- b) Konzert mit Essen DAVOR, 18 Uhr im Restaurant: 75 Euro
- c) Konzert mit Essen DANACH, 22 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. Sie sitzen an großen Tafeln, Zweiertische sind nicht möglich.

Hinweis: durch die Veröffentlichung im Newsletter sind die Karten B und C mit Essen vor oder nach dem Konzert schon fast ausverkauft.

Nepalesischer Menüabend mit Reshma Gurung am 17.11.2017

In unserer Küche haben wir einen Sonnenschein – unsere Auszubildende im dritten Lehrjahr Reshma ist einfach bezaubernd, mehr als das: Vor Ausbildungsbeginn hat sie ein Jahr als Au Pair in einer Familie gearbeitet (und oft gekocht) unter anderem und währenddessen hochkonzentriert und fleißig ein gutes Deutsch gelernt, sodass sie jetzt fünfsprachig ist: nepalesisch, indisch, pakistanisch und englisch spricht sie fließend.

Vom ersten Tag ihres Probearbeitens waren wir alten Haudegen in der Küche baff erstaunt – ganz, ganz selten bringt ein Auszubildender solche Fähigkeiten mit – praktisches Denken, schnelles Einfühlen in Abläufe, Hochachtung vor den Produkten, exaktes Nachmachen von einmalig gezeigtem, sehen von Arbeit, vorausdenken ... ihre Arbeitsweise und ihre handwerklichen Fähigkeiten zeigten, dass die kleine Frau in ihrem 26 Jahre langen Leben schon sehr, sehr viel arbeiten musste.

Schon im zweiten Ausbildungsjahr war sie einsetzbar wie ein Ausgelernter, sie steckt so manchen Gesellen locker in die Tasche – immer freundlich lächelnd. Man erklärt ihr einmal, was man möchte oder kocht es vor, dann fährt Reshma los wie ein ICE, ohne Abweichungen. Das schaffen längst nicht alle und das wiederum ärgert sie so sehr, dass ich ihr schon wiederholt gesagt habe, niemals in einer Küchenbrigade arbeiten zu möchten, in der sie die Chefin ist– das wird nämlich kein Zucker-schlecken.

Kurzum, am 17.11. überlassen wir Reshma das Zepter über Herd und Kochlöffel und sie wird ein 5-gängiges nepalesisches Menü für Sie, liebe Gäste, zubereiten. Ab 19 Uhr.

Genussland

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.

Ich persönlich verarbeite sehr viel lieber Waren, dessen Herkunft ich mir anschauen kann als Artikel, die via Großhändlern importiert werden und die von Flensburg bis Garmisch gleich aussehen und (nicht besonders) schmecken. Auch der Hobbykoch kann von den Informationen durch Genussland profitieren und besondere, regionale Erzeuger kennenlernen. Der Verein hat 18 Gastronomen zusammengetrommelt, die vom **25. Oktober bis 5. November** mit einer Aktion für Aufmerksamkeit sorgen werden: jeder Kollege hat in dieser Zeit mindestens ein Gericht auf der Karte, das ausschließlich aus hiesigen Produkten besteht, in unserem Falle: Rehkeule aus Eversen mit Rotkohlsauce, Meerrettich-Wirsing, Früh-Grünkohl „Nero di Toscana“ und gebratener Presskartoffel. Was die anderen Kollegen bieten, steht in dem Heft, das bei uns im Restaurant ausliegt und im internet unter **www.Genussland-Bremen-Niedersachsen.de**.

Übrigens: für unser Galamenu im September haben wir bislang internationale Spitzenprodukte gekauft – französische Tauben, Fische und Hummer, Jakobsmuscheln aus Norwegen etc. 2018 wird das anders, nach dem Motto „**Brutal regional**“ möchte ich das Beste auf den Tisch bringen, was unsere Gegend hergibt und mich dazu zwingen, im nächsten Jahr auf Recherche zu gehen, um Erzeuger und ihre Produkte kennen zu lernen.

Neuerungen: Kühlhaus & Porzellan

Seit Mai steht neben unserem Küchenanbau hinter dem Restaurant ein neues großes Kühlhaus. Es ist dazu gedacht, die Waren für Veranstaltungen zu kühlen und war während der Partys in der Sommersaison schon immens praktisch. Es dient jedoch auch dazu, hiesiges Reh- und Damwild, das wir ja im Ganzen beziehen, bei kontrollierter Temperatur reifen zu lassen, was wir jetzt das ganze Jahr über praktizieren können und nicht mehr auf den Winter begrenzen müssen.

Seit 25 Jahren arbeiten wir auf immer demselben weißen Porzellan von Seltmann-Weiden – „ganz schön old-school“ – wie der eine oder andere jüngere Kollege schon angemerkt hat. Nicht, weil ich jetzt modisch werden möchte, sondern weil der Hersteller einige für uns wichtige Artikel aus dem Sortiment genommen hat, haben wir uns bei dem alljährlichen Ergänzungskauf jetzt für farbige Teller entschieden, die auf unseren Holztischen sehr schön zur Geltung kommen – doch schauen Sie selbst, Ihre Meinung interessiert uns sehr.

KLASSKER des Winterhalbjahres: Köche kellnern und Kellner kochen

Möchten Sie mal sehen, wer sonst so in der Küche für Sie kocht oder unseren neuen Küchenchef Carsten Fischer kennenlernen? Am 8. und 9.11.2017 ist Gelegenheit dazu, denn wir Köche servieren, was von den Ihnen bekannten Kellnern gekocht wird. Die Kellnertruppe schreibt dafür (ohne meinen Einfluss) eine von gutbürgerlichen Gerichten dominierte Speisekarte und bereitet das Ganze auch ohne Koch-Hilfe frisch für die beiden Abende vor und zu.

Mein alter Werbetext dazu:

„DER Abend schlechthin: Tauschgeschäfte ...

Wenn Sie sich für risikofreudlich halten und glauben, eine hohe Toleranzgrenze zu besitzen, dann sollten Sie diese Veranstaltung nicht verpassen: Das Team von Pades Restaurant möchte ganz im Sinne des alten Detlev Buck Filmtitels „Wir können auch anders!“ den Beweis eben dafür antreten. Um intern mehr Toleranz und Verständnis für die jeweils andere Berufsgruppe zu erlangen und quasi als Nebeneffekt, Ihnen, liebe Gäste zu zeigen, was für sympathische Köche wir hinten in der Küche unseres Restaurants versteckt halten und um Ihnen einmal vorzuführen, wie toll einige unserer Servicemitarbeiter zu kochen in der Lage sind, werden wir an diesem Tag die Rollen tauschen: Köche kellnern und Kellner kochen.

Eigentlich freuen wir uns alle auf den Schabernack. Aber irgendwie ist es auch ganz schön aufregend. Zum Beispiel muss Ich selber dann ja auch den ganzen Abend über in den Service. Und Kellner sind so verdammt schlagfertig, man hört da so Geschichten ...“

Weihnachten – Geschenke – von Curry bis Koch

Neben vielen anderen Produkten haben wir als „kleinste Geschenkeinheit“ unsere Gewürzmischungen im Angebot. Im Prinzip können Sie auch jeden Wein, der Ihnen bei uns im Restaurant gefallen hat, zum sehr viel günstigeren Außer-Hauspreis mit nach Hause nehmen.

Das Kochbuchpaket („1Prise Wahnsinn“ und „Weltkräuterküche“ ist wieder im Angebot: Wer die Bücher zusammen verschenken möchte, zahlt ab sofort für dieses Paket 50 Euro (statt bisher knapp 60,00) UND erhält noch ein Gewürzglaschen gratis dazu.

Beliebte Geschenkidee sind jedes Jahr Gutscheine – die halten wir als hübsche Vordrucke entweder zum Essen gehen „für einen Überraschungsabend“ oder für einen „Kochkurs“ bereit.

Für die Kochkurse haben wir auch ein Aktionsangebot: Beim Kauf eines solchen Kochkurs-Gutscheines erhalten Sie ab dem 1.11. bis zum 23.12.2017 ein Gewürzglaschen gratis dazu – so hat der Beschenkte schon die Gelegenheit, sich schnuppernder- oder würzenderweise einzustimmen ...

Oder verschenken Sie doch einfach einmal einen unserer sympathischen, gutaussehenden jungen Köche: Wir sprechen ein Menü ab, dass dann bei Ihnen zu Hause zubereitet wird. Z.B. für ein Candlelight Dinner schon ab zwei Personen (wird gerne als Überraschung geplant, der Partner ahnt nichts, kommt nach Haus und dann springt der Koch aus dem Küchenschrank). Von unserer Seite her natürlich gerne auch für mehr als 2 Personen. Auf Wunsch auch mit Service, Getränken, Leihgeschirr, -gläsern und -besteck ...

Weihnachten zum Zweiten: Bausatz-Essen

Sehr zur Freude unserer Branche muss ja jede Familie an Heiligabend und an den zwei Feiertagen danach mehrmals am Tag essen. Kaum jemand geht in dieser Zeit 3 x mittags und 3 x abends ins Restaurant und viele Häuser haben ja wie wir auch am 24.12. geschlossen. Daher kommt keine Familie drumherum, meist mehrfach selber den Kochlöffel zu schwingen. Viele unserer Gäste lassen sich hierbei professionell unter die Arme greifen und bestellen sich Artikel bei uns vor, die dann am 23. oder 25. morgens abgeholt werden.

Beliebte „Arbeits-Erleichterer“-Bausätze sind z.B. fertig reduzierte und abgeschmeckte dunkle Sauce aus Rinder- Wild- oder Entenknochen, schier parierte Reh- oder Hirschkalbsrückenstränge oder -keulen von Tieren aus hiesigen Wäldern, confierte (langsam gegarte), ausgelöste Enten oder Gänse, die nur noch kurz bei Oberhitze überkrosst werden müssen samt Beilagen wie Rotkohl, Klößen, Sauce etc.

Jenseits dieser Weihnachtsklassiker können wir Ihnen bei entsprechender Vorbestellung quasi jedes Produkt besorgen und das das ganze Jahr über. Exotische Früchte oder ein besonderer Fisch in verlässlicher Top-Qualität, auf Wunsch filetiert und aus den Karkassen eine Sauce gekocht – alles machbar.

Weihnachten zum Dritten: Weihnachtsfeiern

In den letzten Jahren haben wir verstärkt Nachfragen nach Außer-Haus Caterings – nicht nur zur Weihnachtszeit sondern das ganze Jahr über. Wir empfehlen daher, Ihre Familienfeiern für 2017 aber auch die diesjährigen Weihnachtsessen in der Adventszeit rechtzeitig zu reservieren, sodass wir alle Terminwünsche erfüllen und Ihnen für Ihr Fest ein individuelles Angebot machen können.

Weihnachten zum Letzten: Heiligabend geschlossen am 1. und 2. Weihnachtstag mittags und abends ausverkauft ...

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 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 solch einem Abend nicht leisten und haben denselben Reservierungsmodus wie für das Galamenü eingeführt: wir verkaufen Tickets, die erst nach Zahlungseingang des Menüpreises von 80 Euro* verschickt werden – es gibt nur noch wenige Karten ...

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

2018

Trüffelwoche im Januar vom 9. bis einschließlich 13.1.2018

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

Valentinsmenü am 14.2.2018

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

Mamma-Küche im Februar 20.2. bis einschließlich 24.2.2018

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.

Immer am Gründonnerstag:

Pades Restaurant wird Abruzzenkneipe am 29.3. (Wh. am 6.4.2018)

Bunte Wachstumstische, 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, Dippes 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 6.4. wiederholen. Der Beginn ist locker ab 18.30 Uhr ohne feste Uhrzeit, man kann kommen, wann man möchte.

Weinreise 2018 Friaul

Vom 30.9.2018 bis zum 6.10.2018 und vom 7.10. bis zum 13.10.2018 geht es in den schönen Nordosten Italiens mit seinen spannenden Weissweinen. Besuche bei Produzenten, Besichtigungen von besonderen Orten, reichlich Weingüter und am letzten Abend ein Kochkurs mit mir, den ich vor Ort mit Produkten der Region und Saison improvisiere. 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 zu 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. Informationen und Buchungen 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.

21. Oktober 2017: Pades Gewürze & Herbst

Kartoffelpuree von den richtigen Kartoffeln ist was für die Seele und supergut. Kartoffelpuree 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“, Freilandhähnchen mit/ohne „Sweet-hot-Chili“, Reis mit/ohne „Masoor dal Masala“... Wir wollen einfach mal vorführen, was in unseren kleinen Gewürzglaschen so drinnesteckt, 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 2017: Wild

Ausverkauft.

27. Januar 2018: leicht & lowcarb & trotzdem lecker!

Der „Fit for Fun-Kochkurs“ nach der Weihnachtsschlemmerei.

17. Februar 2018: Fleisch & Saucen – neue und traditionelle Techniken

Auf vielfachen Wunsch – wir zeigen so einige Saucen, die nicht drei Tage lang reduzieren müssen.

17. März 2018: Basics gutbürgerlich

Die Basics-Kurse richten sich nicht an den versierten Hobbykoch sondern zeigen zuerst essentielles zum jeweiligen Thema, um dann eine kleine Verfeinerung/Steigerung vorzunehmen – wozu sich gerade in der gutbürgerlichen Küche spannende Möglichkeiten bieten. Diese Basics-Kurse sind etwas günstiger, da einfachere Produkte verwendet werden.

Für den Sommer auch noch in Planung: Basics italienisch & Basics französisch.

Samstag 14. April 2018: vegetarisch & vegan

Wissen Sie eigentlich, wie lecker man einen voll veganen Hummus abschmecken kann? Das Thema ist wirklich groß geworden in den letzten Jahren: fast keine Gesellschaft mehr ohne Allergiker und zum Catering brauch man gar nicht losfahren, wenn man nichts Vegetarisches im Kofferraum hat. Mittlerweile gibt es rein vegetarische Sterne-Restaurants ...

Wir wollen hier ganz ohne Mission oder Doktrin zeigen, wie geschmackvoll und ohne Mangelerscheinungen der Verzicht auf tierische Produkte aussehen kann – garantiert ohne Supermarkt-Soja-Würste und –schnittel aber mit den ersten Frühlingsgemüsen.