

ZWEITES FEINSCHMECKERTREFFEN IN HORBEN

Walking Dinner für Gourmets

Als sich im letzten Jahr zehn Spitzenköche von Alfred Klink bis Fritz Zehner beim Feinschmecker-Küchenfest in Horben trafen, war es für Gourmets ein unvergesslicher Abend. Jetzt fordern sie einen Nachschlag und die Südländ-Köche laden erneut in den



Die Südländ-Köche laden ein: (v.l.) Hermann-Josef Strecker, Hirschen Glottertal, mit seinem Küchenchef Thierry Esch; Adolf und Axel Frey, Rebstock Denzlingen; Alfred Klink, Colombi Freiburg; die Küchenbrigade des Pfaffenkeller Wollbach, in schwarzer Kochmontur um ihren Küchenchef Claude F. Gysin; Georg Fehrenbach, Kühler Krug Freiburg; Steffen Disch, Raben Horben & Oliver Rausch, Schloss Reinach, Freiburg-Munzigen.

Raben nach Horben ein. Noch tüfteln sie an der unvergleichlichen Speisekarte für den 11. Juni. Über 20 Gourmet-Häppchen stellen die zehn Spitzenköche zusammen und das Verführerische für die Gäste wird wiederum sein: Sie dürfen von jedem der 20 Amuse Guetles naschen – so viel sie wollen.

Auch fünf Winzer der Regionen werden ihre neuen Weine präsentieren und in Probiergläsern ausschenken. „Da braucht es keine weiteren Highlights mehr“, freut sich Hermann-Josef Strecker vom Hirschen im Glottertal, „wer diese Speisekarte liest, will sofort zugreifen.“ Schmackhafte Regional-Küche ist das Motto des diesjährigen Feinschmeckerabends. Damit wollen die Südländ-Köche ihren internationalen Stellenwert verführerisch beweisen. Steffen Disch vom Raben: „Was unsere Köche in unserer Gilde alle miteinander verbindet: Jeder Teller, der die Küche verlässt, ist von uns mit Liebe, Sorgfalt und viel Handarbeit zusammen gebaut.“ Davon können sich die Gäste an diesem Abend vor Ort selbst überzeugen. Sozusagen in Front-Cooking servieren die Köche ihre Speisen, der Gast wandelt – Walking Dinner – durch die festlichen Räume, sieht den Köchen bei ihrer Arbeit zu und genießt die Gerichte frisch aus den Händen der Küchenmeister angerichtet. Oliver Rausch vom Schloss Reinach und Axel Frey von der Rebstock-Stube grübeln mit ihren Kollegen über das Finish. Das Zusammenstellen der wohl leckersten Speisekarte des Jahres will möglichst zeitnah mit den Früchten der regionalen Märkte koordiniert sein. „Wir müssen darauf achten, was im Juni die Bauern frisch ernten, und dass Fisch und Fleisch, Vor- und Hauptspeisen im Einklang stehen.“

11.6., Gasthaus zum Raben, Horben, Einlass 18.30 Uhr, Eintritt für freie Speisen: 48 Euro, Getränke gehen extra. Karten gibt es bei den teilnehmenden Köchen oder unter: 01711 252961 1553.



gion. „Es ist ein schöner fruchtiger Jahrgang geworden, der sich mit einem feinen Schmelz und einer ausgeprägten Mineralität angenehm im Gaumen präsentiert“, zeigt sich Michael Zotz sehr zufrieden mit dem neuen Jahrgang. Selbstverständlich können die Besucher aber auch alle anderen Sorten wie weiße und graue Burgunderweine sowie Rosé- und Rotweine verkosten. Für das leibliche Wohl ist ebenfalls gesorgt. So bieten die Winzer kleine kulinarische Spezialitäten zur Verkostung an oder haben ihre angeschlossenen Straußenwirtschaften und Gasthäuser geöffnet. Darüber hinaus locken die Weindörfer mit ihrem breiten gastronomischen Angebot, das von der gemütlichen Gastwirtschaft bis zum Sterne-Restaurant reicht.

11.-12.5., Markgräflerland, jew. 11-18 Uhr. Info: www.markgraeflerweingueter.de

Kalte Sofie

Nach langen, dunklen Monaten hält endlich der Sommer Einzug in Freiburg. Da darf die „Kalte Sofie“, der kühle Weindrink der Alten Wache, nicht fehlen. Die nach eigener Rezeptur hergestellten Weiß- und Rotweine mit ihren frechen Namen „Kalte Sofie – weissheilig“ und „Kalte Sofie – kaltblütig“ überzeugen durch ihr einzigartiges Geschmacks- und Sinneserlebnis und haben inzwischen eine große Fangemeinde. Am 17. Mai eröffnet die Alte Wache



offiziell ihre „Kalte Sofie“-Sa und feiert das geeiste Duo von bis 21 Uhr in ihren Räumlichkeiten am Freiburger Münster. Die „Kalte Sofie“ ist exklusiv in Alten Wache – Haus der badischen Weine erhältlich. Dort gibt es vom 17. Mai bis 15. Oktober, Tag der Weinlesepatronin „He Theresia“ – und auch in die Jahr wieder auf dem Oberlin hock vom 28. bis 30. Juni.

www.alte-wache.com

Jahrgangsparty

Mit Spannung erwarten Weinliebhaber und Genießer den neuen Jahrgang 2012, denn Vegetationsverlauf im vergangen Jahr lässt auf einen at zeichneten Jahrgang schließen. Nach einem sehr trockenen Winter wurden in den Monaten Mai und Juli die Bodenwasserspeicher durch ausreichenden Niederschlag wieder aufgefüllt. „Der heiße August mit Temperaturen zu 40 Grad und genügend Regen führten zu einer kontinuierlichen Traubenentwicklung, so dass



Mostgewichtsniveau 2012 ist durchschnittlich hoch war“, so der neue Winter, Geschäftsführer der Alten Wache. „Mein Team und ich erwarten die Weine des neuen Jahrgangs ebenso mit Spannung und Neugier.“ Wer die neuen Weine genießen möchte, hat dazu Gelegenheit auf der Jahrgangsparty 2012 der Alten Wache am 29. von 15 bis 22 Uhr. Hier können Freunde des edlen Tropfens 50 Weine des neuen Jahrgangs von Weingütern und Winzergeschäften aus den Weinanbaugebieten Kaiserstuhl, Tunil Markgräflerland, Breisgau und Ortenau verkosten. Terrasse Laubengang laden ein, die neuen Weine in unmittelbarer Nähe Freiburger Münster zu genießen. Insgesamt 50 Weine können für 10 Euro verkostet werden. Hier kommen 5 Euro Glaspfand.