



HUSARENQUARTIER
RESTAURANT • HOTEL • BISTRO

Gourmet par Passion.

Nr. 1/2008

DAS KULINARISCHE MAGAZIN AUS DEM HUSARENQUARTIER

Thema:

**Hervorragende
Fleischqualität
aus Deutschland**

Catering auf Sternenniveau:

Brockel & Eckmann

Das Rezept:

**Kalb von Kopf bis Fuß
mit Spinatcreme
und Wachtelei**

Krügers Weintip:

2006 Domina

In eigener Sache:

**Viel Rauch um
den Rauch**





Atelier für
Schmuck-
Gestaltung



Bernhard Müller
Goldschmiedemeister
Schmuckdesigner

Markt 2
Eingang Herriger Straße
50374 Erftstadt-Lechenich

Telefon 0 22 35 / 7 56 77
Telefax 0 22 35 / 68 02 73

www.schmuck-neu-entdecken.de

Editorial



Liebe Gäste und Freunde des Husarenquartiers,

dies ist die erste Ausgabe der „Gourmet par Passion“ im Jahr 2008, und ich freue mich, sie Ihnen in neuer Aufmachung präsentieren zu dürfen. Kleine Probleme, die die Erscheinungsdaten im vergangenen Jahr betrafen gehören der Vergangenheit an, so dass ich Ihnen darüber hinaus versprechen kann: unsere mittlerweile beliebte Hauszeitung wird ab sofort regelmäßig erscheinen, und zwar dreimal im Jahr. Daher auch an dieser Stelle zunächst wieder ein herzliches „Danke schön“ an unsere Sponsoren und Werbepartner. Ohne Sie hätten wir die „Gourmet par Passion“ nicht ins Leben rufen, und auch nicht fortführen können. Zwar hat unsere Hauszeitung ein neues Gesicht bekommen, dennoch werden Sie beliebte Rubriken und Anregungen wieder finden. Im „Gruß aus der Küche“ habe ich mir überlegt, dass ich Ihnen gern etwas zu dem Thema „Hochwertige Fleischqualität aus Deutschland“ erzählen möchte, Restaurantleiter und Sommelier Stefan Krüger hält erneut einen außergewöhnlichen Weintipp für Sie bereit, und natürlich finden Sie auch in dieser Ausgabe ein tolles Rezept zum selber kochen. Ganz besonders stolz bin ich, Ihnen unseren neuen, exklusiven Catering Service „Brockel & Eckmann“ vorstellen zu dürfen. Ausführliche Informationen sind in diesem Heft enthalten.

Wir wünschen Ihnen viel Spaß beim Lesen und Stöbern,

herzlichst Ihr



HUSARENQUARTIER

Husarenquartier • Schloßstraße 10 • 50374 Erftstadt-Lechenich • 02235 5096 • gourmetapassion@gmx.de • www.husarenquartier.de
 Mo. und Di. Ruhetag • mittags ab 12:00 Uhr, abends ab 18:30 Uhr • Küche: 12:00 Uhr bis 14:00 Uhr und 19:00 Uhr bis 22:00 Uhr

TERMINE

Details auf der nächsten Seite.

März	April	Mai	Juni
1 Samstag	1 Dienstag	1 Donnerstag Maifeiertag, Christi Himmelfahrt	1 Sonntag 5 Sterne - 5 Köche im Frische Paradies Zündorf/Hürth
2 Sonntag	2 Mittwoch Two for One	2 Freitag	2 Montag
3 Montag	3 Donnerstag Two for One	3 Samstag	3 Dienstag
4 Dienstag	4 Freitag	4 Sonntag	4 Mittwoch Unsere Empfehlung für Sie: Dry aged beef
5 Mittwoch Two for One	5 Samstag Event: Tequila Special 15:00 - 16:30	5 Montag	5 Donnerstag Dry aged beef
6 Donnerstag Two for One	6 Sonntag	6 Dienstag	6 Freitag Dry aged beef
7 Freitag	7 Montag	7 Mittwoch	7 Samstag Dry aged beef
8 Samstag	8 Dienstag	8 Donnerstag	8 Sonntag Tag des Meeres: ein Menü mit Meeresspezialitäten
9 Sonntag	9 Mittwoch Two for One	9 Freitag	9 Montag
10 Montag	10 Donnerstag Two for One	10 Samstag	10 Dienstag
11 Dienstag	11 Freitag	11 Sonntag Muttertag, Pfingstsonntag kulinarisches Single-Dinner	11 Mittwoch
12 Mittwoch Two for One	12 Samstag	12 Montag Pfingstmontag	12 Donnerstag
13 Donnerstag Two for One	13 Sonntag	13 Dienstag	13 Freitag Weingut Robert Weil Jahrgangprobe
14 Freitag Weingut Landmann	14 Montag	14 Mittwoch Jaques Weindepot	14 Samstag
15 Samstag	15 Dienstag	15 Donnerstag Jaques Weindepot	15 Sonntag
16 Sonntag	16 Mittwoch Two for One Jetzt Stangenspargel bis 16.6.	16 Freitag	16 Montag
17 Montag	17 Donnerstag Two for One	17 Samstag	17 Dienstag
18 Dienstag	18 Freitag	18 Sonntag	18 Mittwoch
19 Mittwoch Two for One	19 Samstag	19 Montag	19 Donnerstag
20 Donnerstag Two for One	20 Sonntag	20 Dienstag	20 Freitag
21 Freitag Karfreitag	21 Montag	21 Mittwoch	21 Samstag Erlebniskochen mit Herbert Brockel
22 Samstag Tag d. Wassers: ein Spektrum unserer Wasserkarte kostenlos	22 Dienstag	22 Donnerstag Fronleichnam	22 Sonntag
23 Sonntag Ostersonntag geöffnet!	23 Mittwoch Two for One Tag des deutschen Bieres	23 Freitag	23 Montag
24 Montag Ostermontag geöffnet!	24 Donnerstag Two for One	24 Samstag	24 Dienstag
25 Dienstag	25 Freitag	25 Sonntag	25 Mittwoch
26 Mittwoch Two for One	26 Samstag	26 Montag	26 Donnerstag
27 Donnerstag Two for One	27 Sonntag	27 Dienstag	27 Freitag
28 Freitag	28 Montag	28 Mittwoch	28 Samstag
29 Samstag	29 Dienstag	29 Donnerstag	29 Sonntag
30 Sonntag	30 Mittwoch Two for One	30 Freitag	30 Montag
31 Montag		31 Samstag	

VERANSTALTUNGEN IM HUSARENQUARTIER

März - April Two for One

Wegen der großen Nachfragen bieten wir auch im März und April immer Mi. und Do. "Two for One" an. Überraschungsmenü aus unserer Sterne-Küche. Genießen Sie mit 2,4,6 oder mehr Personen ein 4-Gang-Menü.

Unser Angebot: Zahlen Sie für 2 Menüs statt 128,- nur die Hälfte.

14.03. Weingut Landmann

Am 14. März stehen einmal mehr hervorragende deutsche Weine im Mittelpunkt des Abends. Im Rahmen eines edlen 5-Gang Menüs präsentiert Jürgen Landmann, vom Weingut Landmann, naturbelassene Weine aus kontrolliert ökologischem Weinbau. Er wird Ihnen allerhand Wissenswertes erzählen und natürlich auch gern Ihre Fragen beantworten. Jürgen und Peter Landmann übernehmen 1995 den Winzerbetrieb, der sich seit mehreren Generationen in Familienbesitz befindet. Der umweltschonende Weinbau bedeutet für sie die Erzeugung bester Weinqualitäten bei gleichzeitigem kompletten Verzicht auf den Einsatz von Insektiziden, Herbiziden und für die Natur und den Mensch schädlichen Fungiziden. Jürgen und Peter Landmann sehen die Weinerzeugung und den Weingenuss auch als ein Stück Verantwortung der Natur gegenüber. Der ökologische Anbau auf dem Weingut wird regelmäßig durch die Ökokontrollstelle DE-006 kontrolliert.

Teilnahme am Event: EUR 135,00

Incl. 5-Gang Menü, begleitende Weine, Aperitif, Mineralwasser, Kaffeespezialitäten.

05.04. Tequila – ein vielseitiger und hochwertiger Genuss!

Nicht selten verbinden wir Tequila mit unserer Jugendzeit, wo wir ihn auf einer Party mit etwas Salz und einem Stückchen Zitrone zu uns nahmen. Doch diese Erinnerung an einen wahrscheinlich häufig doch eher billigen „Fusel“ wird dem

Getränk auf keinen Fall gerecht. Der Tequila hat ähnliche Spitzenqualitäten wie edler Rum oder Cognac zu bieten. Als Tequila bezeichnet man eine Form des Mezcal, eines Agaven-Brands aus Mexiko. Er wird in der Umgebung der Stadt Tequila im mexikanischen Bundesstaat Jalisco, und in vier weiteren Staaten aus dem Herzen der blauen Agave gewonnen. Dieses Herz wurde von den Einheimischen „Das Haus des Mondes“ genannt, was in der Indianersprache Nahuatl „Mezcal“ heißt. Für gewöhnlich beträgt der Alkoholgehalt zwischen 38 % Vol. und 40 % Vol., einige reichen bis zu 50 % Vol. Alkohol.

Neugierig geworden? Wenn Sie mehr über Tequila erfahren möchten laden wir Sie herzlich am 5. April von 15.00 bis 16.30 Uhr ein. Fachfrau Sonja Erler wird Sie in die faszinierende Welt des Tequilas einführen. Selbstverständlich wird vom Husarenquartier in gewohnt hochwertiger Qualität abwechslungsreiches Fingerfood gereicht. Preis: EUR 35,00

Frühzeitige Reservierung!

13.06. 5 Sterne – 5 Köche

Im Frische Paradies Zündorf / Hürth

Weitere Info unter Tel. Markt 02233-69960

13.06. Probieren und Genießen

Es wird uns eine besondere Freude sein, den Repräsentanten und Verkaufsleiter Dirk Cannova vom Weingut Robert Weil begrüßen zu dürfen. Der hochkarätige Sommelier, der u.a. vom Gault Millaut als Sommelier des Jahres ausgezeichnet wurde, wird im Rahmen eines exklusiven 5-Gang Menüs hochwertige, korrespondierende Jahrgangswine aus dem Jahr 2007 vorstellen. Sie werden die Weine nicht nur kosten, sondern auch viel Wissenswertes erfahren.

Seit vier Generationen werden auf dem Weingut Robert Weil Reben angebaut. Bei der Gründung des Weingutes in Kiedrich im Jahre 1875 waren

eine Reihe von Zufällen hilfreich. Mit dem Entschluss Dr. Robert Weils sich in Kiedrich niederzulassen, ging die Entscheidung einher, seinen kleinen Weinbergbesitz auszudehnen und somit ein Weingut zu gründen. So erwarb er vom späteren Chefkoch des Berliner Hotels Adlon, Nilkens, dessen Kiedricher Weingut, kaufte beste Weinberge aus dem Besitz des Grafen von Fürstenberg und das renommierte Weingut Buschmann. Mit Visionen und Wagemut war der Beginn für das Weingut Robert Weil gesetzt.

Dieses bewirtschaftet heute 65 ha Weinberge, die in der Präferenz mit der Rebsorte Riesling (98%) und einem kleinen Anteil Pinot Noir (2%) bepflanzt sind. Weingut Robert Weil wird heute in der vierten Generation durch Wilhelm Weil (dem Urenkel des Gründers) geleitet, der konsequent den Weg absoluter Qualitätsansprüche an Weinberg und Keller fortsetzt.

Im Preis des 5-Gang Menüs von EUR 135,00 sind enthalten: Ein Aperitif, die begleitenden Weine, Mineralwasser sowie ein Kaffeespezialitäten. Frühzeitige Reservierung!

21.06. Erlebniskochen mit Herbert Brockel

Hobbyköche haben in der Gourmetküche der Filiale von Küchen Smidt die Chance Sternekokch Herbert Brockel über die Schulter zu schauen. Der Meister persönlich gewährt Freunden der Kochkunst Einblick in folgende Menükomposition:

Tartar vom Wagyu Rind und Kräutersalat

Kirschgazpacho

Brust von der Poularde im Gemüsesud pochiert

mit Kartoffelpüree

Gratin von Beeren

Haute Cuisine à la Region, Beginn 10.00 Uhr
Küchen Smidt, Bergisch Gladbacher Str. 394-396,
51067 Köln Holweide, Anzahl: 12 Personen
Preis: EUR 80,00



Gutschein ♥
für das **kulinarische Single Dinner** am **Pfingstsonntag, den 11.5. im Husarenquartier**

Schneiden Sie diesen Gutschein aus und bekommen Sie 10% Rabatt!

Einen außergewöhnlichen Abend, möchten wir Ihnen liebe Gäste, erstmalig am Sonntag dem 11. Mai anbieten. Ein „kulinarisches Single-Dinner“ dass in dieser Form wohl noch nicht stattgefunden hat. Wir möchten auch einmal den zahllos gewordenen Singles unserer heutigen Zeit eine Gelegenheit geben auf höchstem Niveau nette und sympathische Menschen kennenzulernen. Ein 3-Gänge-Menü sowie musikalische Darbietungen mit dem Ensemble Guitarlounge bilden den äußeren Rahmen für einen abwechslungsreichen Abend.

Zunächst werden wir Sie, liebe Gäste mit einem Welcome Drink und Finger Food „Modern Art“ begrüßen. Im Anschluss daran bekommt jeder Gast eine Nummer die wir vom Hause vergeben. Nach jedem Gang und jeder musikalischen Einlage wechselt auch der gegenüber sitzende Partner, so daß jeder jeden kennenlernen kann.

Die Herren müssen sogar aus der Küche holend den Damen die Teller auftragen! Ein bisschen Verwöhnkultur sollte schon dabei sein und unterhaltsam wird diese Form sicher auch! Aber nicht nur die Gaumenfreuden und das Kennenlernen sollen Teil des besonderen Abends sein, sondern auch ein musikalisches Highlight, zelebriert durch den bekannten Gitarristen und musikalischen Berater vieler Luxushotels und Großunternehmen: Michael Quabeck. Bekannt durch

die Lerbacher Musiktage auf Schloss Lerbach, wird er moderierend durch den Abend führen und auch ein neues musikalisches Konzept präsentieren: GuitarloungeMQ.

Der Abend wird locker ausklingen mit Live-Musik, guten Weinen, die Möglichkeit zum Tanz, auf Wunsch auch Zigarren in der Raucher-Lounge und vor allem mit netten Menschen, die gerne kommunizieren! Das Ende ist offen!

Für uns bedeutet dies alles Neuland zu betreten und hierzu möchten wir Sie herzlichst einladen. Dieser spannende Abend wurde konzipiert für Menschen der heutigen Zeit mit gutem Geschmack und Stil auf der Suche nach einem Partner, der Genuss und Etikette zu verstehen weiß.

Schenken Sie doch einfach einem guten Freund oder einer guten Freundin diesen Gutschein zum kulinarischen Single-Dinner.

Ein besonderes Geschenk für besondere Menschen.

Wir freuen uns darauf, Ihre Gastgeber zu sein.

Preis: EUR 99,99

BIOLE

BROCKEL & ECKMANN
EXQUISIT CATERING À LA CARTE



Exquisit Catering und mehr. Das beste Rezept für Ihre Festlichkeit. Der umfassende Service des Husarenquartiers.

Sie planen ein romantisches Dinner zu zweit, ein unterhaltsames Betriebsfest oder sogar ein großes Event? Für die Planung und Durchführung wünschen Sie sich einen professionellen, exklusiven Service?

Sternekoch Herbert Brockel, sein Geschäftspartner Matthias Eckmann sowie das Spitzenteam des Husarenquartiers möchten Ihnen ab sofort diesen Service bieten.

Die Servicevielfalt von Brockel & Eckmann

Das Husarenquartier steht für kreative Küche auf höchstem Niveau, eingebettet in einen professionellen Service mit Herz. Auf der Basis dieser Voraussetzung organisiert das Team des Hauses Ihre persönliche Feier unter Berücksichtigung Ihrer individuellen Wünsche.

Home-Cooking, Themenbuffet, Fingerfood oder First-Class Menü sind hier nur einige Stichworte. So zaubert Herbert Brockel beispielsweise ebenso gern ein tolles Menü daheim in Ihrer Küche für Ihre Gäste, wie auch ein anspruchsvolles oder deftiges Buffet. Beste Qualität und höchste Kochkunst werden Sie auch hier erleben.

Darüber hinaus übernimmt Matthias Eckmann (u.a. ehem. F&B Manager auf Schlosshotel Lerbach bei Dieter Müller) in Zusammenarbeit mit Herbert Brockel Gestaltung und Organisation

Ihres Festes. Falls Sie nicht im Husarenquartier oder bei sich zu Hause feiern möchten, beginnt der Service bereits mit der Suche und Auswahl einer passenden Location. Selbstverständlich beinhaltet die Ausrichtung des Festes eine geschmackvolle Dekoration, auf Wunsch die Order von Live-Musik etc.

Sie können sicher sein, dass „Brockel & Eckmann“ Ihrem Fest eine ganz besondere Note verleihen, und es damit unvergesslich machen.

Brockel & Eckmann – zwei Namen die für Qualität stehen Wenn sich zwei der Besten Ihres Fachs vereinen kommt man der Perfektion nahe – ein Anspruch, den das Husarenquartier täglich seinen Gästen gegenüber erfüllen möchte. Zahlreiche Auszeichnungen (zuletzt im Gault Millaut mit 17 Punkten und drei Kochmützen) zeichnen das hohe Niveau des Hauses aus. Mit „Brockel & Eckmann“ ist ein zweiter Firmenzweig des Husarenquartiers entstanden, der Ihre Festlichkeiten zur Passion eines erstklassigen Duos werden lässt.

Als Ansprechpartner stehen Ihnen Herbert Brockel und Matthias Eckmann gerne zur Verfügung.

Herbert Brockel: 0173 3149084


Matthias Eckmann: 0173 5221306

www.brockel-eckmann.de / info@brockel-eckmann.de

HERVORRAGENDE FLEISCHQUALITÄT

aus Deutschland

Eine Sterneküche benötigt vielerlei Zutaten, bis Sie Ihren eigenen, individuellen Anforderungen entspricht. Neben Kreativität und überraschenden Geschmackserlebnissen ist beispielsweise die Auswahl von einzigartiger und bester Fleischqualität eine entscheidende Voraussetzung für das Gelingen eines anspruchsvollen Ergebnisses. Und damit ist das Stichwort für das Thema gefallen, zudem ich Ihnen heute gern etwas erzählen möchte: Hochwertige Fleischqualität.



Tatar vom Wagyu Rind:
Eine erlesene Spezialität, von Herrn Brockel zu einem köstlichen Hors d'œuvre zubereitet.



Thema

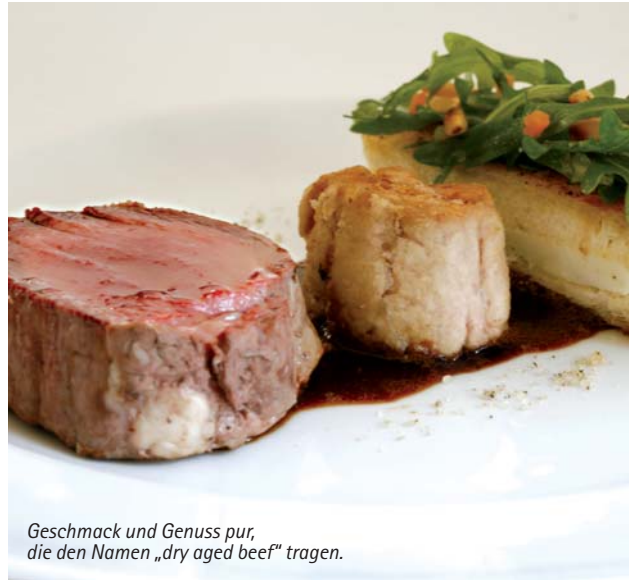
Geht es beispielsweise um exzellente Qualität von Rindfleisch wird man schnell auf die Namen des Wagyu- oder Koberinds stoßen. Die Rinder dieser Rasse sind besonders teuer. Bekannt geworden sind sie durch die japanische Region Kobe, wo die Rinder täglich mit Bier gefüttert und massiert werden. Da macht Rind sein Spaß! Aber Wagyu Rinder gibt es nicht nur in der Region Kobe. Mittlerweile werden sie in Nord- und Südamerika, Australien und in Anfängen auch in Europa gezüchtet. Längst haben exotische Rindfleischsorten wie das Wagyurind in deutschen Spitzenküchen Einzug gehalten, trotz teilweise absurd hoher Preise. Aufgrund der außergewöhnlich hohen Qualität scheint das Fleisch also eine Marktnische gefunden zu haben. Anlass genug sich darüber Gedanken zu machen, welche Faktoren das Fleisch auszeichnen, und warum es keine gleichwertigen Alternativen in Deutschland geben soll.

Die Qualität von Fleisch richtet sich nach Zartheit, Saftigkeit, Geschmack, Nährstoffen und Farbe. Für alle definierten Kriterien bietet das Wagyu Rind die besten Voraussetzungen. Wie kann man ein solches Ergebnis auch hier in Deutschland erzielen? Diese Frage stellte sich unter anderem Andreas Zimmermann, Geschäftsführer der deli team GmbH aus Sinzig und ebenfalls langjähriger Fleischlieferant des Husarenquartiers.

Andreas Zimmermann findet eine für die Fleischveredlung geeignete deutsche Rasse, die den Namen Simmentaler trägt. Nach anfänglich mäßigem Erfolg, war man im Hause deli team einige Monate später soweit die Ware der Öffentlichkeit zu präsentieren. Die berühmte „Bone Suckin Party“ von Ralf Bos wurde ausgewählt, um den vielen anwesenden Topgastronomen das Fleisch vorzustellen. Roastbeef und Entrecote vom Grill begeisterten alle Anwesenden gleichermaßen. Kaum einer wollte glauben, dass es sich um Fleisch aus deutschen Landen handelt. Mittlerweile etabliert sich die Ware immer stärker in der Topgastronomie. Durch ein spezielles Reifekühlhaus unter der Berücksichtigung vieler Faktoren wie Temperatur, Luftfeuchtigkeit, Luftmenge, Verkeimung und pH-Wert, wird das Fleisch mittlerweile bis zu zehn Wochen offen am Knochen gereift. Eine sensationelle Fleischqualität aus deutschen Landen. Geschmack und Genuss pur, die den Namen „dry aged beef“ tragen.

Eine ebenso gute Qualität wie das „dry aged beef“ liefert das Fleisch vom asiatischen Zebu Wildrind, das wir von der Gutsverwaltung Kretz in Mellerhöfe beziehen. Die Zebu-Wildrinder stammen aus der Hochebene Sri Lankas (Ceylon) und aus dem Kaukasus. Die exotischen Rinder sind genügsam, widerstandsfähig, pflegeleicht und fühlen sich auch in unserem Klima zu Hause. Die Aufzucht erfolgt rein biologisch, das Futter besteht nur aus Naturprodukten wie z. B. Heu, Stroh, Rüben und Grünlandweiden. Sie haben das ganze Jahr freien Auslauf und benötigen weder den Tierarzt, Medikamente noch Wachstumsförderung. Selbst die Kälber kommen ohne menschliche Hilfe zur Welt. Das Fleisch ist von ausgezeichneter Qualität und sehr zart.

So viel zum Thema Rindfleisch. Aber wie sieht es bei Lammfleisch aus? Natürlich habe ich auch hier eine erstklassige Qualität für meine Gäste ausfindig gemacht: Das Müritz-Lamm. Bevor ich Ihnen hierzu noch einige Informationen mit auf den Weg gebe, möchte ich folgendes kleines Zitat aus dem aktuellen Gault Millaut mit Stolz vorausschicken: „Noch in der Erinnerung davon gewaltig erfrischt (Anm. der



Geschmack und Genuss pur, die den Namen „dry aged beef“ tragen.

Redaktion: Die Rede ist von einem mit Olivenöl und Maldonsalz gewürzten Minzsorbet), preisen wir eines der besten Müritzlammchen der an Müritz-Lämmern nicht armen Testsaaison. Brockel präsentierte den naturgebratenen Rücken und den weniger geläufigen, aber desto delikateren geschmorten Nacken auf herzhaftem Bohnenragout und erfand dazu einen Chorizo/Polenta-Auflauf, dessen vom Mais-Grieß gemilderte Paprikaschärfe dem ausgeprägt animalischen Charakter dieser Lamm-Spezies sehr entgegenkam.“ (Gault Millaut 2008, Auszeichnung des Husarenquartiers mit 17 Punkten und drei Kochmützen, Seite 248)

Das Müritz-Lamm von der Züchterfamilie Schwargzinna ist das deutsche Spitzenlamm in der Top Gastronomie. 40 bis 50 Sterneköche verarbeiten die hochwertige Qualität (teilweise Bio), die sich durch vollfleischige, junge Texellämmer auszeichnet, regelmäßig. Der Texelbock ist recht kurzläufig und bringt deshalb muskulöse Keulen hervor. Durch das Einkreuzen der Merinorasse ist es möglich, das ganze Jahr über Lämmer zu erzeugen. Das besondere Aroma des Müritzlammes ist geprägt von den Moorwiesen in der Mecklenburgischen Seenplatte. Die Tiere wachsen hier langsam, schonend und artgerecht heran. Daraus folgt: Für meine Gäste im Husarenquartier verarbeite ich natürlich nur Spitzenqualität, und ich hoffe, Sie schon bald wieder einmal mit einem ausgefallenen Menü verwöhnen zu dürfen.

deli team

die foodprofis



grüner weg 35

53489 sinzig

tel. (0 26 42) 9 70 20

fax (0 26 42) 97 02 25

www.deli-team.de

topfrisch

geflügel • fleisch • fisch

für die gastronomie

KRÜGERS

Empfehlungen



Restaurantleiter Stefan Krüger

KRÜGERS WEINTIPP

Sehr geehrte Damen und Herren, um Ihnen wieder etwas Schönes präsentieren zu können, habe ich mich erneut durch die faszinierende Weinwelt Deutschlands getrunken und bin für meinen Geschmack fündig geworden.

2006 Domina aus der Lage Maustal vom Weingut Zehnthof – Theo Luckert in Sulzfeld am Main.

Als ich diesen Wein das erste Mal meinen Gästen präsentierte traf ein, was ich befürchtet hatte. Ein verzücktes schelmisches Lächeln bei den Herren und in der ersten Sekunde ein empörter, fast bedrohlicher Blick bei den Damen. Wie komme ich aus dieser brennzlichen Lage nur wieder raus, dachte ich mir.

AUFKLÄRUNG, genau das war's.

Also: 1927 kreuzte Peter Morio Blauen Portugieser mit Spätburgunder für das Institut für Rebenzüchtung in Geilweilerhof.

(Was den Herrn Morio bei der Namensgebung beflügelte und inspirierte möchte ich mir ehrlich gesagt nicht ausmalen. Da hülle ich mich in dezentes Schweigen. – Gab es so etwas damals überhaupt schon?)

Die Traube ist mittelgroß bis groß. Die Rebsorte wird hauptsächlich in Franken angebaut sowie kleinere Mengen an der Ahr und der Nahe.

Meine Empfehlung vom Weingut Zehnthof besticht durch seine tiefe dunkle Farbe. Nuancen von „Lack und Leder“ sucht man im Bukett vergebens. Stattdessen volle rote Beeren und Kirschen. Im Geschmack ist er sehr vollmundig und erinnert fast an einen Cabernet Sauvignon. Dieser Wein wird traditionell im großen Holzfass ausgebaut, ist unfiltriert und besitzt ein ordentliches Potenzial. Die fränkische Spitzenlage an der die Trauben reifen nennt sich Maustal und liegt südlich von Sulzfeld.

Wer behauptet die Deutschen können keinen kräftigen Rotwein produzieren wird hier vielleicht bekehrt. Probieren Sie bei uns doch mal ein Gläschen oder eine Flasche.

Es tut nicht weh – Ich verspreche es Ihnen!



2006 Domina aus der Lage Maustal vom Weingut Zehnthof – Theo Luckert in Sulzfeld am Main.

Krügers Empfehlung hat nichts mit Dr. Sommer zu tun!



WEINGUT
GRES
GUTSABFÜLLUNG

WEINE, SEKTE UND
EDELBRÄNDE
DIREKT VOM WINZER

Weingut Gres
Ingelheimer Str. 6
55437 Appenheim
Tel. 0 67 25/33 10
Fax 0 67 25/55 29
weingut.gres@t-online.de
www.weingut-gres.de

EXCLUSIV FÜR UNSERE GÄSTE

Die geologische Vielfalt des Mainzer Beckens erlaubt es, neben den klassisch angebauten rheinhessischen Rebsorten auch die internationalen Klassiker auszubauen.

Das Weingut Gres, welches Partner der Weinprobe am 15.02.2008 war, bietet den Gästen des Husarenquartiers ein Probierpaket zum Vorzugspreis an – mit Ausblick auf den neuen Jahrgang 2007: Degustationspaket bestehend aus 2006 Merlot, 2007 Sauvignon Blanc, 2007 Chardonnay (internationale Rebsorten) – 2006 Frühburgunder Selection, 2007 Silvaner-S-, 2007 Riesling Hundertgulden (deutsche Klassiker). Diese 6 Flaschen zum Sonderpreis von EUR 40,00 (versandkostenfrei innerhalb Deutschland) können Sie direkt beim Weingut bestellen. Das Angebot gilt bis zum 01. Juni 2008. Bis zu diesem Termin ist auch die Straußwirtschaft geöffnet.

VIEL RAUCH UM DEN RAUCH



In den Medien und in der Politik ist das Thema zur Zeit ein heißes Eisen und bei dem Trubel rauchen unsere Köpfe auch ohne Tabak.

Rauchen: Ja oder Nein? Gilt das Verbot ab Januar oder ab Juli, betrifft es alle öffentlichen Gebäude? Und warum betrifft das Verbot auch Kneipen und Bars? Sind die Richtlinien in allen Bundesländern gleich?

Fragen über Fragen. Fragen, die wir nicht klar beantworten können.

Leider müssen wir aber wenigstens Antworten im Rahmen des Husarenquartiers finden. Um den Genuss der Speisen nicht zu beeinträchtigen, werden wir in Zukunft unsere Speiseräume zur Nichtraucher – Zone deklarieren und unseren Husarenkeller zur Raucher – Lounge umfunktionieren.

Unsere Devise ist „Leben und leben lassen“ und das funktioniert nur mit Verständnis für die jeweils andere Seite.

Dazu eine Anmerkung in eigener Sache: Es ist erstaunlich wie viele Raucher in der letzten Zeit freiwillig zum Rauchen aus dem Restaurant oder Bistro gehen, damit sich niemand belästigt fühlt.

Ohne dieses Thema als ehemaliger Zigarettenraucher beschönen zu wollen, aber Rauchen kann doch ein wunderbarer Genuss sein, oder? Und zwar bei einer schönen Zigarre mit dem passenden Getränk oder einer Schokolade.

Im Sommer 2007 saß unsere Küchen- und Servicebrigade mit Herrn Brockel und Herrn Jochen Becker (Vertrieb für Butenschön – Cigars) in unserer Mittagspause auf der Terrasse und schmökerten seelenruhig jeder ein Zigarrenchen und es entstand eine wunderschöne locker, lässige Atmosphäre an die wir heute noch oft lächelnd zurück denken.

Daher ist auch meine persönliche Empfehlung die Butenschön Cigarre Reserve im Corona Format. Die Reserve ist eine feine, exklusive Jahrgangszigarre. Sie hat einen ausgewogenen und vollen Geschmack. Für die Einlage wird eine Auslese harmonisch aufeinander abgestimmter Dominikanischer und Cubanischer Tabake verwendet. Das Deckblatt ist Connecticut – Shade aus den USA. Die Reserve wird in traditioneller Weise handgerollt und gewährleistet einen angenehmen Zug und gleichmäßigen Brand. Einer der besten Zigarrenmeister, ein Exilcubaner mit Havanna Know-how, ist verantwortlich für die gleichbleibende hohe Qualität.

Vielleicht darf ich Ihnen unser Zigarrensortiment bei Gelegenheit einmal persönlich präsentieren. Ich berate Sie gern.

Ihr Restaurantleiter Stefan Krüger

arte:mia
malschule+galerie

bonner str. 9-11 (passage)
50374 erftstadt
telefon 02235 - 687876
internet: www.arte-mia.de

bürogemeinschaft

hänsel & balduin

Ruth Balduin
Rechtsanwältin

Insolvenzrecht · Strafrecht
Mietrecht · Familienrecht · Arbeitsrecht

Wilhelmstraße 13 · 53879 Euskirchen
Tel. 02251-126670 · rabalduin@gmxpro.de



Kalb von Kopf bis Fuß mit Spinatcreme und Wachtelei

Zutaten:

ca. 800g Kalbsfilet

Für die Sauce:

1/2 l Fond

50g Butter

1 EL Mehl

1 Meerrettichknolle

Monschauer Senf nach belieben

100g Creme fraiche

Sahne nach belieben

150g Bries

Die Haxe:

1 Haxe

Kräuter (je ein Bund Rosmarin, Thymian und Salbei)

100g Staudensellerie

100g Lauch

100g Zwiebel

100g Möhren

Der Spinat:

500g Spinatsalat

50g Butter

2 kleine Zwiebeln

100g Champignons

100ml Sahne

Meerrettich nach belieben

Das Kalbsfilet parieren (Sehnen und Häute entfernen) und in ca. 150 Gramm schwere Medaillons schneiden. In einer heißen Pfanne von beiden Seiten scharf anbraten. Dann aus der Pfanne nehmen und für ca. 20 Minuten ruhen lassen – danach für ca. 6 Minuten bei 180°C in den Backofen schieben.

Meerrettichsauce: Von einem kräftigen Kalbsfond eine Sauce Bechamel herstellen, mit frischem geriebenem Meerrettich und Monschauer Senf, eventuell Kapernfond abschmecken, Creme fraiche und Sahne zugeben und mit Butter aufmixen.

Das Bries: ca. 150 g großzügig parieren und gut wässern. Dann in Klarsichtfolie zu einer Rolle formen. Zusätzlich in Alufolie eingeschlagen, kann es jetzt ca. 4 Minuten lang pochiert werden. Erst zum Schluss in Mehl wälzen und kurz anbraten.

Eine Kalbhaxe parieren und im Bräter rundum kross anbraten, kräftig Salzen und Pfeffern, dann auf ein Bett von Gemüse und Kräutern (Staudensellerie, Lauch, Zwiebel, Möhre, Salbei, Rosmarin und Thymian) legen und im Backofen bei 100°C langsam garen, je nach Größe bis zu 6 Std. Wenn die Haxe kalt ist auslösen und auf kleine Würfel schneiden. Diese dann später in Jus mit Kräutern der Saison und Gemüsewürfeln zu einem Ragout kochen.

Spinatcreme: 2 kleine Zwiebeln in Butter leicht anschwitzen, 1 große rohe Kartoffel in Würfel schneiden und mit 100 g Champignons, ebenfalls in Würfel geschnitten dazugeben und mitschwitzen. Frischen geriebenen Meerrettich (je nach Geschmack) und ca. 100 ml Sahne zugeben und bis zur gewünschten Konsistenz einkochen. Den Spinat blanchieren und dann auf Eiswasser geben, jetzt mit der Sahnecreme abschmecken, in den Thermomix geben und pürieren.

Die Kalbsmedaillons nochmals ca. 6 Min. in den Ofen bei 170°C garen, das Bries auf Scheiben schneiden ca. 2 cm dick und in Butter Gold - braun braten, auf einem Tuch ablegen, das heiße Ragout auf einem Teller platzieren, das Bries darauf legen (zur Garnitur frische Kopper Cress in Nuss Vinaigrette auflegen), die Spinatcreme in ein kleines Schälchen geben und mit einem Wachtelspiegelei belegen, ein mariniertes Spinatblatt mit einem Pinienkern als Garnitur oben auflegen, Meerrettichsauce anrichten und das Kalbsmedaillon auflegen.



Anatoliven Olivenöl

Aydoganlar – Öl für Sterneküche und daheim

Empfohlen von Herbert Brockel

Beste, hochqualitative Zutaten bilden die Voraussetzung für erstklassige Ergebnisse in einer Sterneküche. Doch auch das Kochen daheim bedarf manchmal nur kleiner Veränderungen, um sich deutlich schmackhafter und auch gesünder zu ernähren. Daher möchte ich Ihnen gern „Anatoliven Olivenöl - Aydoganlar“ ans Herz legen, das in der Küche des Husarenquartiers ein fester Bestandteil geworden ist.

Dieses native Olivenöl wird aus besten Oliven gewonnen und ist somit optimal für den Verzehr geeignet. Der Geschmack sowie das Aroma bieten einen Hochgenuss, wobei der Säuregrad lediglich bei maximal einem Prozent liegt. Das Öl eignet sich sowohl für die Zubereitung von Salat- und ungekochten Saucen, sowie von warmen Speisen. Gerade bei starker Hitze zeichnet es sich dadurch aus, dass es nicht oxidiert, beim Braten nicht raucht und darüber hinaus seine Konsistenz und Qualität bewahrt.

Aydoganlar-Olivenöl besitzt die Eigenschaften eines Bio-Olivenöls, da die Klimaverhältnisse, in denen die Bäume wachsen, keinen Einsatz von chemischen Mitteln erfordern.

Da Olivenöl leicht Geruchsstoffe aufnimmt, sollten Sie es bei 15 – 18 °C in luftdichten und dunklen Gefäßen aufbewahren.

„Anatoliven Olivenöl Aydoganlar“ ist im Husarenquartier erhältlich.

Anatoliven Olivenöl-Import
Sultan Elmali
Im Burgfeld 28
53819 Seelscheid
02247-758264
0160 - 4658893
info@anatoliven.de
www.anatoliven.de



Cave H2o

Unberührt – Einzigartig im Geschmack

Empfohlen von Katrin Machate

Bei unserer reichhaltigen Wasserkarte war es gar nicht so einfach sich für eines zu entscheiden. Aber ich habe es geschafft und möchte Ihnen ein Mineralwasser aus Deutschland vorstellen.

Das CAVE H2O entspringt der Hohenstein – Mineralquelle, die schon seit 1965 als Trinkwasserquelle genutzt wird. Die Quelle liegt im Naturpark Weserbergland. Hier findet man das über 800 Hektar große Natur- und Wasserschutzgebiet Hohenstein mit seinen über 50 Meter steil abfallenden Klippen. Aus den Tiefen dieser einzigartig geschützten Höhlenlandschaft entspringt die Hohenstein Mineralquelle. Das Regenwasser sickert durch Mergel und Tonstein. Dann fließt es weiter durch eine dünne Kalksandstein – Einlage und findet schließlich ohne schädliche Einflüsse von Altlasten oder landwirtschaftlicher Nutzung, seinen natürlichen Weg an die Oberfläche. CAVE H2O hat einen hohen Reinheitsgehalt und besonders günstige ernährungsphysiologische Eigenschaften. Der pH-Wert ist neutral bei 7,0.

CAVE H2O gibt es in drei Geschmacksrichtungen: still, leicht perlend und frisch perlend. Allerdings sollte man nicht, so wie ich, frisch perlend mit viel Kohlensäure in Zusammenhang bringen. Dann ist man enttäuscht.

Mehr Informationen auf www.cave-h2o.de

<i>In einem Liter enthalten (mg/l):</i>	
Hydrogencarbonat (HCO ₃)	281,0
Calcium (Ca)	105,0
Sulfat (SO ₄)	67,2
Chlorid (Cl)	12,2
Kieselsäure	9,7
Magnesium (Mg)	8,3
Natrium (Na)	8,1
Nitrat (NO ₃)	6,2
Kalium (K)	0,9
Fluorid	0,1

HIER SPRICHT DER GAST

Hier spricht der *Guest...*

Unsere Rubrik „Hier spricht der Gast“ möchte das Husarenquartier in den folgenden Ausgaben der „gourmet par Passion“ gern ausbauen. Das heißt: Wir würden uns sehr freuen, wenn wir Anregungen, Lob und Kritik von Ihrer Seite, in der Form kleiner Statements oder Leserbriefe hier abdrucken dürften. Sie können uns Ihre Beiträge gern handschriftlich geben, oder per Mail unter der Adresse gourmetapassion@gmx.de zukommen lassen. Ganz besonders einem unserer Gäste möchten wir die Möglichkeit offerieren, seine Meinung äußern zu können, damit wir korrigierte und auf der Kellertreppe hinterlegte Exemplare unseres Kundenmagazins nicht mehr mühsam studieren müssen. Ihre Meinung ist uns wichtig, denn Sie sind unser Gast, den wir verwöhnen und zufrieden stellen möchten. Wir freuen uns auf Ihre Beiträge.



Genuss zu Hause: Als echte Freunde der „Brockel’schen“ Kochkunst genießen wir seit Jahren häufig die neuen Kreationen im Gourmetrestaurant wie auch im Bistro – ohne Einschränkung: Immer wieder ein Genuss! Im letzten Jahr haben wir erstmalig bei uns zu Hause in privater Atmosphäre bei schon fast mediterranen Temperaturen ein grandioses Menü mit Münchener Freunden genießen können. Zum Teil vor Ort zubereitet, zum Teil mitgebracht, haben ein Koch und eine Servicekraft vom Amuse Bouche bis zum Dessert hervorragend gearbeitet und uns wirklich verwöhnt.

Das Essen in privater Umgebung stand dem Essen im Restaurant in nichts nach. Herr Eckman hat formvollendet und einfach wunderbar serviert. Es war ein stimmungsvoller, kulinarisch erstklassiger und weinseliger Abend, den wir zusammen mit unseren Freunden sehr genossen haben und sicher wiederholen werden. Zuletzt sei noch erwähnt, dass auch die Küche in einem sehr ordentlichen Zustand hinterlassen wurde, was natürlich jeden Gastgeber besonders freut.

Alles in allem: Ein Catering vom Husarenquartier ist sehr empfehlenswert!

Birgit und Dr. Michael Schweins

Nahezu zwanzig Jahre ruht mein Blick Tag für Tag auf dem „Husarenquartier“. Alle äußerlichen und innerlichen Veränderungen wurden fast auf dem Tablett serviert. Sie kamen und gingen..... Irgendwann teilte sich das Double Brockel und Edery, Herbert Brockel übernahm das Regiment im Husarenquartier. Welch weise Entscheidung! Für wen? Für uns alle zunächst einmal, die gern gut, gepflegt und in schönem Umfeld für das leibliche Wohl sorgen lassen.

Die Speisekarte immer mit einem Bein auf der Erde, nicht mit Wortakrobatik unverständlich dargeboten, dafür Neuerungen in der Zusammenstellung der Speisen, Probanden vom Feinsten vor und zwischen den Menüegängen, ob Fisch- oder Fleischgerichte sauber und unverschnörkelt dargeboten und keine Desserts, die viel versprechen und selten was halten. So kochte sich Herbert Brockel mit seinem Team immer höher in den Sternenhimmel. Dann kam Herr Krüger mit Witz und Charme, immer zur rechten Zeit am rechten Platz, nie zu nah, und servierte Herbert Brockels Kunstwerke an der Front.

Ein Glücksgriff – und hoffentlich gefällt ihm Lechenich und die Lechenicher Mädchen, damit er hier seine Zelte behält. Und den Ortsunkundigen sei verraten, dass sie ruhig mal einen „Ausritt“ aufs Land nach Lechenich wagen sollen, das Herrgöttchen von gegenüber in der Kirche St. Kilian wacht über die Sterne von Herbert Brockel und bei allen guten Wünschen für ihn, seine Frau und seine Mitarbeiter möge ihm der dritte Stern erspart bleiben, damit er weiterhin uns Gäste so verwöhnt und trotz allem immer noch Zeit um ein persönliches Wort zu wechseln bleibt. Dann brauchen wir auf dem Lande hier nicht durch deutsche Lande reisen um festzustellen, dass wir im Husarenquartier besser bedient wurden

Frau Irmtraud Glanz

Seit mehr als vier Jahren lebe ich nun mit meiner Freundin und unseren Vierbeinern in Köln, als wir uns entschlossen (auch den Hunden zuliebe) ins Grüne zu ziehen. Auf der Suche nach einem geeigneten Haus fiel unsere Wahl auf Kerpen-Sindorf. Dieser Ortswechsel zeigte uns, dass es auch in unserem Umfeld viel Schönes zu entdecken gab, besonders in Ertstadt, wie wir bald feststellen sollten.

Nun stand der Geburtstag meiner Lebensgefährtin bevor, und ich suchte nach einer ganz besonderen Möglichkeit Sie auszuführen. Bei meiner Recherche im Internet stieß ich auf das Husarenquartier in Ertstadt-Lechenich. Wo immer das sein mochte (wie gesagt, noch waren wir fremd), ich wusste, ich hatte gefunden wonach ich suchte.

Gemeinsam durften wir schon so manchen kulinarischen Hochgenuss erleben, aber das Husarenquartier sollte etwas ganz besonderes für uns werden.

Noch vor kurzem hatten meine Freundin und ich im Fernsehen einen Beitrag verfolgt, der sich mit der Entwicklung der deutschen Sprache beschäftigte. Das Wort „Kleinod“ gerät aktuellen Studien zufolge im Sprachgebrauch allmählich in Vergessenheit. Mir fiel es als erstes ein, um das Husarenquartier zu beschreiben. Eine „Kostbarkeit“. Hier steckt die Liebe im Detail. Ob im Ambiente oder bei der Präsentation des Dinners. Und in Zeiten schnelllebigter Attraktionen und Trends, sehne ich mich persönlich nach Orten wie dem Husarenquartier, wo Tradition und Moderne gekonnt in harmonischer Ruhe auf einander treffen.

In einem eleganten und dennoch gemütlichen Ambiente fühlt man sich von Frau Brockel herzlich und professionell empfangen und betreut. Ebenso erfährt man eine ausgezeichnete Beratung durch Sommelier Stefan Krüger, der seine Weinauswahl stets gerne mit einer netten Prise Humor würzt. Doch das Highlight des Gesamtpakets ist natürlich die wunderbare Küche von Sternekoch Herbert Brockel. Bei jedem Besuch erwarten uns Geschmackserlebnisse und Kreativität, die ihres Gleichen suchen. Bereits das Amuse Bouche weckt das Bedürfnis, den Teller nach Verzehr persönlich in die Küche zurück zu bringen, um sich für aufwendige und vielseitige Grüße mit Hochgenussgarantie persönlich zu bedanken.

Das Husarenquartier ist für uns zu einem Ort geworden, wo wir schöne Ereignisse feiern, vom Alltag entspannen, und uns einfach mal verwöhnen lassen. Wir hoffen dass es „unser“ Kleinod noch viele Jahre geben wird und wir danken dem gesamten Team vom Husarenquartier für den hervorragenden und herzlichen Service auf höchstem Niveau.

Andreas Paschen,

Regionenleiter der Bausparkasse Mainz AG

UNSER PERSONAL STELLT SICH VOR



KATRIN MACHATE

Mein Name ist Katrin Machate, ich bin 35 Jahre alt und in der wunderschön gelegenen Lüneburger Heide geboren und aufgewachsen. Leider als Einzelkind.

Meine Ausbildung habe ich in einem Hotel in meiner Heimatstadt als Hotelfachfrau absolviert. Nach verschiedenen Stationen, unter anderem eine Saison am Bodensee und am Titisee, hat es mich zu Herrn Öxle in die Speisemeisterei nach Stuttgart verschlagen. Es war eine schöne Zeit in der ich viel gelernt habe und die ich nicht missen möchte. Nach Stuttgart, zog es mich in etwas nördliche Richtung, und so blieb ich in Münster. In der Zeit dort machte ich meinen Restaurantmeister und meinen Ausbilder an der Hotelfachschule in Altötting (die Schule gibt es inzwischen nicht mehr – was hoffentlich nichts mit mir zu tun hat.)

Dann hatte ich plötzlich überhaupt keinen Spaß mehr an der Gastronomie und stieg aus. Ich machte eine Ausbildung zur

Biologisch Technischen Assistentin (BTA), fand allerdings keinen Arbeitsplatz und landete wieder in der Gastronomie. Wer einmal mit dem Virus infiziert ist kommt nicht davon los.

Im Kempinski Grand Hotel Heiligendamm fand ich einen Arbeitgeber, der es nach 2-jähriger Pause mit mir versuchen wollte. Nach dem Besuch von Herrn Bush entschied ich mich den G8-Gipfel lieber nicht mit zu machen und ging in die Burg Schwarzenstein im schönen Rheingau, wo ich mit Herrn Messerschmidt zusammen gearbeitet habe. Aber auch dort hielt es mich nicht. Bei einem Event auf Burg Schwarzenstein lernte ich Herrn und Frau Brockel kennen und knüpfte den ersten Kontakt. Seit November 2007 lebe ich jetzt in Lechenich und darf mich zum Husaren – Team zählen.



FATMA SINIR

Mein Name ist Fatma, ich bin vor 25 Jahren in der Türkei geboren, in Erfstadt aufgewachsen und spreche deutsch, arabisch und türkisch.

Ich habe bereits eine zweijährige Ausbildung zur gastronomischen Fachkraft absolviert. Durch das Angebot von Familie Brockel hänge ich noch ein weiteres Jahr dran und mache meinen Abschluss als Restaurantfachfrau. Seit ich im Husarenquartier beschäftigt bin macht mir die Arbeit in der Gastronomie riesen Spaß. Jeden Tag wird mir bewusst, dass ich den richtigen Beruf, mit einem angenehmen Arbeitsklima (großzügiger Chef), gefunden habe.

Man lernt sehr interessante und nette Menschen kennen.

In meiner Freizeit beschäftige ich mich oft mit Esoterik und Sport. Mein größter Traum ist es in einigen Jahren in Dubai zu arbeiten.

Meine Empfehlung für Sie: Versuchen Sie das Lachen nie zu verlieren.

ARND LOHMANN
PHYSIOTHERAPIE • PERSONAL TRAINING

Manuelle Therapie • Sporttherapie • Orthopädische Rückenschule • Massage
Muskel und Koordinationstraining • Geräte - Training
Individuelle Diagnostik des Bewegungsapparats • Kraft / Gerätetraining • Power Gymnastik
Koordinationsschulung • Herz / Kreislauftraining • Ernährungsberatung
Arnd Lohmann / Weltersmühle 5a / 50374 Erfstadt - Lechenich
Telefon: (02235) 6 78 83 • Fax: (02235) 99 42 80 • aloh@netcologne.de • www.lohmann-physio.de

maîtres d'office ...
mit besten Zutaten für Ihren Lebensraum:

Raumssysteme - Büroeinrichtungen - Bodenbeläge - Beleuchtung
Beschattung - Deckensysteme - Außenmöbel - Schrankanlagen

Pohlmann GmbH
Metternicher Str. 18
D-53919 Weilerswist
T +49 (0) 22 54 - 94 04 - 0
www.pohlraum.de

Piemont-Express-Slaby

www.piemont-express.de



*Die feine Adresse
für italienische
Weine &
Spezialitäten*

*Enoteca und Versandhandel
Über 100 ausgesuchte ital. Weine,
Grappe, Toscanische Schinken-,
Salami- und Käsespezialitäten,
Olivenöl, Aceto balsamico, etc.*

PARKPLÄTZE IM HOF

Spichernstraße 33
D-40476 Düsseldorf
Tel. +49 211 444080

ÖFFNUNGSZEITEN:

Dienstag und Donnerstag 15–19 Uhr, Samstag 12–16 Uhr
und jederzeit nach Vereinbarung, Weinproben, Weinseminare
ab 6 Personen nach Absprache.

Das ultimative 7-Gänge-Menü



Der BMW M5 – jetzt Probe fahren!

Autohaus Rolf Horn

Düren Erftstadt Euskirchen Jülich Kall



www.rolf-horn.de

Freude am Fahren



Jutta & Herbert Brockel

Wir wurden
bestens beraten
und betreut!

„Guter Rat ist
unbezahlbar“

Vorsorgen
Absichern
Anlegen

Wir empfehlen:

**Alexander
Dreschmann**

Vertriebsleiter für FORUM FINANZ
Firmen & Privatkunden

Tel.: 0 22 35 / 46 46 00
Fax: 0 22 35 / 87 00 31
Mobil: 0178 / 69 53 226
Mail: alexander.dreschmann@forumfinanz.de

FORUMFINANZ

Impressum

Herausgeber:
V.i.S.d.P. Herbert Brockel
Schlossstr. 10
50374 Erftstadt-Lechenich
Tel.: 02235 5096
Fax: 02235 691143
www.husarenquartier.de
gourmetapassion@gmx.de

Redaktion:
Jenny Paulig
jenny.paulig@gmx.net

Gestaltung:
FF3D
www.ff3d.de
info@ff3d.de

Druck:
TanMedia
www.tanmedia.de
info@tanmedia.de



WIR...

Auszeichnungen für das Husarenquartier:

Platz 98 unter den 100 besten Restaurants Deutschlands.

Gastrotel Bestenliste:

Rang 16 / Platz 75.

Guide Michelin:

1 Stern

Sehr gutes Restaurant, sehr komfortabel.

Varta Führer:

3 Diamanten für Stilvolle Tischkultur, hochwertiges Ambiente sowie hervorragendes Speise- und Getränkeangebot.

Regional beeinflusste Grande Cuisine.

Umfangreiches deutsches Weinangebot.

Aral Schlemmer-Atlas:

3 Kochlöffel für sehr gute Küche. Leichte Neue, klassische, regionale, französische Küche.

Reibungsloser Service, anbetungsvolle Küche auf moderne und sehr frankophile Weise.

Gault Millau:

17 Punkte und 3 Kochmützen (höchste Kreativität und Qualität, bestmögliche Zubereitung), 3 Bestecke (erstklassig), Service-männchen (besonders liebenswürdiger Service).

3. Mütze dazu, weil Qualität und Aufwand seiner Herd-Performance noch einmal deutlich zugelegt haben.

Der Service unter Frau Brockel läuft wie am Schnürchen.

100 internationale Wassersorten.

Exzellente Weine, fast ausschließlich aus Deutschland.

...DANKEN UNSEREN SPONSOREN:

Autohaus Rolf Horn

Düren Erftstadt Euskirchen Jülich Kall



Bitte ein Bit Bitburger

GEROLSTEINER®



Macht irgendwie lebendiger.



Wechsler Feinfisch GmbH
Herstellung und Vertrieb
feiner Fischprodukte

WILLKOMMEN IM PARADIES



UNSER SORTIMENT

Ob Kaisergranat oder Herzmuscheln, Straußensteaks oder Perlhuhnbrüstchen, weiße Radieschen oder Zucchini Blüten, Büffelmozzarella oder Robiola, im Frische-Paradies finden Feinschmecker alles, was das Herz begehrt. Feinste Essige und Öle, köstliche Terrinen, Pasta, Brot, erlesene Gebäck- und Konfitürensorten, Wurst- und Schinkenspezialitäten, sowie eine reichhaltige Auswahl an Weinen und Spirituosen runden das Sortiment ab.



Mit über **5.000 verschiedenen Artikeln von mehr als 400 Produzenten** bieten wir heute ein Vollsortiment, das keine Wünsche offen lässt. Probieren sie unsere Köstlichkeiten direkt vor Ort im Frische-Paradies Bistro. Über unseren Newsletter erhalten Sie regelmäßig Informationen über unsere Angebote und Events.

EVENTS, AKTIONEN UND ANGEBOTE

Um unser Wissen über hochwertige Lebensmittel an unsere Kunden weiterzugeben, bieten wir regelmäßig Seminare und Infoabende an. In den Aktionswochen werden besondere Produktgruppen hervorgehoben, wie z.B. beim Fisch-, Fleisch-Festival, sowie den Weintagen.



WIR FREUEN UNS AUF IHREN BESUCH!

FriscParadies Zündorf GmbH, Max-Planck-Straße 44, 50354 Hürth, Phone 02233/6996-0
Öffnungszeiten: Mo-Mi 8-18, Do+Fr 8-19, Sa 8-16 Uhr www.friscparadies.de

Bistro • Kochkurse • Weinseminare • Cash & Carry Wochen
Fischfestival • Fleischfestival • 5 Sterne - 5 Köche • Weinfest