

ZU GAST BEI DEN MIELE TAFELKÜNSTLERN

TEXT: KATRIN ROLAND

Besen, Besen! Wars gewesen

Es ist nicht sehr ungewöhnlich, dass im Falle eines Betreiberwechsels die bestehende Gastronomie unter gewohntem Namen wieder eröffnet wird. If it ain't broke, don't fix it! Oft wird so das Risiko umgangen, Stammgästen den Wiedererkennungswert zu nehmen. Alleine der Restaurantname kann aus diesem Grund mit mehreren tausend Euro gehandelt werden. So hätte zum Beispiel "Der Besen" in der Stuttgarter Innenstadt vor gut 20 Jahren stolze 100.000 Deutsche Mark gekostet. Der Koch Axel Heldmann und seine Frau Karen, die neuen Pächter des Wirtshauses, lehnten dankend ab. Der wuchernde Preis wäre eindeutig zu viel des Guten gewesen. Frei nach Goethe, bei dem der Besen schlussendlich auch still gelegt wird, sollte das neue Restaurant fortan "Der Zauberlehrling" heißen. Die pfiffige Namensfindung passt zu der sehr präzisen und detailverliebten Arbeitsweise des Ehepaars Heldmann. Kaum etwas überlassen sie dem Zufall, ganz gleich um welche Belange es sich in ihren drei Arbeitsbereichen handelt, die sich mit dem Restaurant, ihrer Kochschule und einem Hotel zu einem großen Ganzen zusammensetzen.

Axel und Karen Heldmann entwarfen ein stimmiges Gesamtkonzept. Das begann 1993 mit der Überlegung, wie sich der neue Restaurantname in den Räumen wiederfinden sollte. Sie entschieden sich für eine sehr geschmackvoll subtile Variante, die verhindert, dass sich der Gast wie in einem überladenen Themenpark fühlt und trotzdem immer wieder den Bezug zum Zauberlehrling entdeckt.

Blaue Mosaiksteine spiegeln hier und da die verzauberte Überschwemmung wider. Auch heute noch ist die Abwesenheit des alten Hexenmeisters zu erahnen, und wer ganz genau hinsieht findet dezente Spuren, die der Auszubildende auf dem Sektor der Zauberei hinterlassen hat. Bei der Eröffnung präsentierte sich das Restaurant als kleines Gesamtkunstwerk. Das Hotel, das sich im Haus befand, wurde zwar auch von Axel und Karen Heldmann übernommen, es blieb aber vorerst unverändert. Erst seit 2011 zeigen sich die 17 Zimmer in ganz neuer Gestalt und sorgen dafür, dass mit Fug und Recht von einem Design-Hotel gesprochen werden darf. Die Zimmer haben keine Nummern, sie heißen Mondscha, Sunrise, Wolke 7, Media Suite oder Zeitfalle, und die Gestaltung der Räume hält, was diese Namen schon versprechen. Die Einrichtung hat sich Karen Heldmann zur Aufgabe gemacht. Sie brachte schon lange bevor die Renovierungen begannen, von vielen verschiedenen Reisen außergewöhnliche



Einrichtungsgegenstände und ungewöhnliche Gestaltungsideen mit. Das Hotel sollte auf Antrieb verzaubern und die reale Welt vergessen lassen. Das ist eindeutig gelungen, und auch die Leistung, die Axel Heldmann in der Küche vollbringt, grenzt an Magie. Gleich nachdem er sich 1993 in der nur zehn Quadratmeter großen Küche eingefunden hatte, erinnerte nichts mehr an die einfache Speisekarte der ehemaligen Besenwirtschaft. Er arbeitete unheimlich kreativ und organisierte sich und sein Team auf dem kleinen Raum sehr erfinderisch. Das ist nicht verwunderlich, wenn man bedenkt, dass schon seine Eltern ein Restaurant besaßen. Sie legten ihm die Liebe zur Gastronomie gewissermaßen in die Wiege. Mit zwei nötigen Umbaumaßnahmen in den folgenden Jahren vergrößerte Axel Heldmann seine Küche auf ganze 30 Quadratmeter. Koch und Küche wuchsen gemeinsam an ihren Aufgaben, was er heute als möglichen Grund für seine erfolgreiche Entwicklung sieht. Aktuell wird er dafür mit 13 Hauben des Gault-Millau bewertet, die dem Restaurant damit eine sehr gute Küche bestätigen, die mehr als das Alltägliche bietet. Das alleine ist schon beachtlich, doch der Zauberlehrling hält mit seiner Kochschule noch mehr bereit. In welche Richtung der Lehrgang tendieren soll, bleibt jedem selbst überlassen. Entweder man bucht bei Axel Heldmann eine Reise in die Welt der Gourmets und in die anspruchsvolle Zubereitung von wertvollen Luxusprodukten, oder aber man genießt einen Kochkurs, bei dem das Menü am Ende genauso stimmt, der Fokus aber klar auf dem gemeinsamen Kocherlebnis liegt. Axel Heldmann entschied sich ganz bewusst dazu, mit seiner Kochschule den Tafelkünstlern beizutreten. Dafür sprachen mehrere Aspekte. Zunächst steht die Kochschülervereinigung für perfekt eingerichtete Küchen. Das

ist gewissermaßen eine Grundvoraussetzung, um Miele Tafelkünstler zu werden. Jede einzelne Kochschule ist mit den besten und neusten Geräten von Miele ausgestattet, schließlich gilt das Unternehmen seit vielen Jahrzehnten als eine der besten Unternehmensmarken im Bereich der Haushaltsgeräte-Hersteller. Die Kochschulen zeichnen sich aber neben den formschönen und funktional ausgereiften Gerätschaften ebenso darin aus, dass das gesamte Raumkonzept in sich stimmig ist. Die Küchen, Besprechungs- und Speiseräume sind stets an die jeweilige Architektur angepasst. Insbesondere ist die aktive Kommunikation zwischen Kochkurs-Leiter und Teilnehmern sehr wichtig. Das unterstützt die Zusammenarbeit, den Lerneffekt und somit auch das kulinarische Ergebnis, das als krönender Abschluss gemeinsam genossen wird.

In der Kochschule von Axel Heldmann arbeiten zunächst alle zusammen um einen riesigen Küchenblock herum. Der bietet genügend Platz zum Parieren,



AXEL HELDMANN KOCHSCHULE STUTTGART



www.zauberlehrling.de

Marinieren und Portionieren. Darauf findet zusätzlich jedes Wein-
glas einen Platz, an dem es griffbereit den nächsten Teilerfolg ab-
wartet, um darauf erhoben zu werden. Die zwei sich gegen-
überliegenden Miele-Induktionskochfelder, neben denen sich je-
weils ein Tepan-Yaki-Grill befindet, sind flachbündig in der knall-
roten Arbeitsfläche versenkt. Backöfen und Dampfgarer von
Miele setzen sich auf Augenhöhe durch ihre klare Edelstahllooptik
von schwarz-glänzenden Schrankfronten ab und ein großer Kühl-
schrank mit Glastür gibt auch im geschlossenen Zustand zu er-
kennen, das edle Tropfen aber auch das ein oder andere
Erfrischungsgetränk in ihm lagern. Wichtigste Aufgabe der Ein-
richtung ist neben der einwandfreien Leistung, dass sich die Teil-
nehmer wohl fühlen und die Funktionen der Geräte und der
durchdachten Küchenmöbel nachvollziehen können.

Der Serviceeinsatz richtet sich nach jeweiligem Veranstaltungs-
rahmen. Er kann sehr präsent sein und dem Teilnehmer jeden
Wunsch von den Augen ablesen, er kann sich aber auch zurück-
halten und so das Miteinander der Gäste in den Vordergrund
rücken lassen. Dementsprechend sind die Mitarbeiter in der Koch-
schule kompetent und dynamisch. Die sympathische Leitung der
Kochschule übernimmt Marcel Mente. Glücklicherweise ist aber
das gesamte Team des Zauberlehrlings so gut geschult, dass fast
alle Köche beinahe jeden der Kurse gestalten können, ohne dass
diese etwas an Klasse und Vergnügen einbüßen müssten. Das
liegt sicherlich auch daran, dass Restaurantküche und Kochschule
nicht nur räumlich eng miteinander verbunden sind, und alle Mit-
arbeiter mehr oder weniger in beide Betriebe eingebunden sind.
Das ist wichtig, denn an fast jedem Tag findet ein Kochkurs statt,
an manchen Tagen sogar zwei. Mal liegt der Fokus auf Rind-
fleisch, mal rufen Fisch und Krustentiere ihre Fans in die Stuttgarter
Innenstadt. Ganz gezielt gestaltet Axel Heldmann Kochkurse für Verliebte
oder für die immer seltener werdende Spezies der noch nicht-kochenden
Männer. Manche Abende werden zum verblüffenden Erlebnis, wenn ein Zauberer
themenbezogene Tricks vollführt, oder der Beweis angetreten wird, dass
in keinem Gang des Menüs ein Stückchen Fleisch verarbeitet werden muss,
um am Ende ein perfektes Ergebnis zu genießen. Viele Firmen entscheiden
sich für die Kochschule bei der Planung von Veranstaltungen der etwas ande-
ren Art. Das gemeinsame Kochen schafft ein ganz besonderes Miteinan-



**EQUATORIALE NOIRE –
HIMBEER-GALANGA-EIS**

der, in dem falsche Berührungsgänge schnell abgebaut werden.
Bei einem After-Work-Kochkurs lernt jeder ganz unkompliziert
neue Leute kennen. Ganz gleich, welches Thema die Kochkurs-
leitung den Teilnehmern näher bringt, im Großen und Ganzen
folgen sie alle dem Plan, zwischen Kochen und dem gemeinsa-
men Essen Freude aufkommen zu lassen und dem Eintönigkeit zu ver-
meiden. Die Kochschüler arbeiten sich zu, sie beraten sich über
nächste Vorgehensweisen, freuen sich zusammen über ihre kuli-
narische Errungenschaft und genießen stolz ihr eigenes Menü.
Die Idee die Kochschule zu betreiben, entstand schon sehr bald
nachdem Der Zauberlehrling Eröffnung gefeiert hatte. Das Res-
taurant war zwar schon bald mit einem Stamm von Gästen be-
setzt, doch das betraf zum größten Teil die Abende. An den
meisten Samstagen war das Restaurant eher schlecht besucht.
Viele Treffen bei denen mit Freunden gekocht wurde, brachten
Axel und Karen Heldmann auf die Idee das gemeinsame Kochen
professionell aufzuziehen. Nach und nach entwickelte sich der
Plan der eigenen Kochschule, und fand mit der Anmietung der
Räumlichkeiten im Nebenhaus seine Vollendung. Im gemütlichen
Eingangsbereich halten sich die Kursteilnehmer ungezwungen
auf und harren der Dinge, die da kommen. Dort kann auch eine
festliche Tafel eingedeckt werden. Kamin- und Gartenlounge bie-
ten sich ebenfalls für jede Veranstaltung an und sorgen für das
passende Umfeld für jedes private oder geschäftliche Treffen be-
ziehungsweise für jedes ausgelassene Grillfest.
Ohne Zweifel ist das Angebot des Zauberlehrlings sehr breit ge-
fächert. Das spricht für sich und die Konzepte lassen sich einzeln
genießen aber auch miteinander kombinieren. Am besten wird
kein Angebot ausgelassen und der Gast geht folgendermaßen
vor: Am Abend des Anreisetages wartet eine Tischreservierung im Restaurant.
Auf diesen ersten kulinarischen Höhepunkt folgt die Übernachtung im De-
sign-Hotel, in dem Raumgestaltung und Service keine Wünsche offen lassen. Der
Abend des Folgetages steht dann im Zeichen der Lehre. Pünktlich um 18:30
Uhr startet der Kurs. Innerhalb von vier Stunden wird mit allen Teilnehmern ein
Menü zubereitet, das gemeinsam genossen wird und nach dem der Abend
langsam ausklingt. Glücklicherweise, wer dann noch eine Nacht in einem der Hotel-
zimmer verbringt und den Zauber, den Restaurant, Hotel und Kochschule ver-
sprühen, noch ein bisschen weiter ge-
nießen kann.

MIELE TAFELKÜNSTLER

cucina de saxe gmbh
Ammonstraße 72
01067 Dresden
www.cucinadesaxe.de

Kochschule Kochkultur
Uferstraße 1
03046 Cottbus
www.kochkultur-cottbus.de

Lukullust
Körnerstr. 56
04107 Leipzig
www.lukullust-leipzig.de

Kochschule Berlin
Elsterwerdaer Platz 1
12683 Berlin
www.kochschule-berlin.de

Das Event-Kochstudio im Sirius Gewerbepark
Gartenfelder Str. 29–37
13599 Berlin
www.das-event-kochstudio.de

Steffi Metz Cooking GmbH
Charlottenstraße 5
14467 Potsdam
www.steffi-metz-cooking.de

Weinhandel und Kochschule Krömer
Goethestraße 87
19053 Schwerin
www.kroemer-schwerin.de

Kochschule an Bord der MS Europa 2
Hapag-Lloyd Kreuzfahrten GmbH
Ballindamm 25
20095 Hamburg
www.hlkf.de

KEV'S KITCHEN GmbH
Pelzerstraße 13
20095 Hamburg
www.kevskitchen.de

Cucina Cornelia Poletto
Eppendorfer Landstraße 80
20249 Hamburg
www.cornelia-poletto.de

Koch Kontor
Karolinenstraße 27
20357 Hamburg
www.koch-kontor.de

La Cocina Hamburg
Ludwig-Erhard-Straße 37
20459 Hamburg
www.lacocina.de

Kochschule Hamburg
Beim alten Gaswerk 1
22761 Hamburg
www.kochschule-hamburg.de

Kochschule Kost-Bar
Langestraße 17
24306 Plön
www.kochschule-kostbar.de

Landpartie Rosenduft & Kochlust
Glasholz 1
24364 Holzdorf
www.rosenduftundkochlust.de

Hildebrandts Kochschule – Neumünster
Am Teich 5–6
24534 Neumünster
www.kochschule-neumuenster.biz

Miele
IMMER BESSER www.miele.de

Ess Klasse GmbH
Doventorstr. 9
28195 Bremen
www.essklasse-bremen.de

Kochschule Bremen
Speicher 1, Konsul-Smidt-Straße 8j
28217 Bremen
www.kochschule-bremen.de

La Cocina GmbH
Königstr. 51
30175 Hannover
www.lacocina.de

Kochschule Hannover
Charlottenstr. 42
30449 Hannover
www.kochschule-hannover.de

Kochschule am Gerberhof
Breslauer Str. 2–4
31655 Stadthagen
www.kochschule-gerberhof.de

Genuss-Werkstatt im Parkhotel Gütersloh
Kirchstrasse 27
33330 Gütersloh
www.parkhotel-gt.de

Kloster Kochschule
Klosterhof 2–3
33428 Harsewinkel-Marienfeld
www.klosterpforte.de

Patrick Speck Kochevents
Sienstraße 2
33428 Harsewinkel-Marienfeld
www.kochevents-speck.de

Kochstudio Andreas Pöschel
Beckhausstraße 1
33611 Bielefeld
www.dermeisterkoch.de

Frank Petzchen Kochevents GmbH
Steinstraße 23
40210 Düsseldorf
www.frankpetzchenkochevents.de

Kochschule Düsseldorf
Immermannstrasse 50
40210 Düsseldorf
www.kochschule-duesseldorf.de

Kochschule im Schloss Schellenberg
Inh. Sonja Beselin
Renteilichtung 1
45134 Essen
www.kochschuleessen.de

Food & Flavour
Max-Keith-Straße 66 a
45136 Essen
www.food-flavour.de

Kochwerkstatt Ruhrgebiet
Hochstraße 9
45699 Herten
www.kochwerkstatt-ruhrgebiet.de

la vie – Thomas Bühner
Krahnstraße 1–2
49074 Osnabrück
www.restaurant-lavie.de

Vintage Genusskontor im Kap am Südkai
Agrippinawerft 30
50678 Köln
www.vintage.info

Perfect Meat Academy
Boos-Fremery-Straße 62
52525 Heinsberg
www.otto-gourmet.de

perfectday Genuss Schule
Waldorfer Höfe 10
56299 Ochtendung
www.perfectday-mittelrhein.de

Moselschlösschen
Neue Rathausstraße 12–16
56841 Traben-Trarbach
www.moselschloessen.de

LifestyleWerkstatt
Kirchgasse 18
64546 Mörfelden-Walldorf
www.lifestyle-werkstatt.de

Innovation on planet cake
Bernd Siefert
Braunstr. 17 a
64720 Michelstadt
www.cafesiefert.de

1. Mannheimer Kochschule
Werner Häckel
C1, 16
68159 Mannheim
www.mannheimerkochschule.de

Der Zauberlehrling
Rosenstr. 38
70182 Stuttgart
www.zauberlehrling.de

Kochschule Apfelgut
Martina Meuth & Bernd Neuner-Duttenhofer
Neunthausen 45
72172 Sulz-Hopfau
www.apfelgut.de

Cooking Concept
Lindenstr. 31–33
72764 Reutlingen
www.cookingconcept.de

Scheck-In Kochfabrik
Fautenbacher Straße 25
77855 Achern
www.scheck-in-kochfabrik.de

Poidl – Feine Kost am Dorfbach
Kochschule Renate Stein
Frabertshamer Str. 1
83123 Amerang
www.feinkost.by

BavarReisi
Ledererstr. 11
85276 Pfaffenhofen
www.salz-pfeffer-tafelkuenstler.de

Backakademie Schirmaier Huber
Egmatinger Straße 7
85667 Oberframmern
www.konditorenweltmeisterin.de

Mühlenhof Culinaria
Hauptstraße 2 a
86488 Breitenenthal
www.muehlenhof-culinaria.de

Burkhards Landgenuss
Klaus-Konrad-Straße 2
92533 Wernberg
www.burkhards-landgenuss.de

Kochschule Alexander Herrmann
Marktplatz 2
95339 Wirsberg
www.alexander-herrmann.de

Kocherlebnis Moser
Sandäcker 2
97076 Würzburg
www.kocherlebnis-moser.de

ZAUBERLEHRLINGS GÄNSELEBER

AXEL HELDMANN

Gänsestopflebereis: 100 g Stopfleberterrine • 180 ml weißer Portwein, auf 90 ml reduziert • 70 ml Riesling • 40 g Sahne • 40 g Eigelb • 15 g Zucker • 1 Msp. Quatre Épices • 1 Prise Fleur de sel • **Crème Brûlée:** 300 ml roter Portwein • 120 ml weißer Portwein • 100 ml Geflügelfond • 200 g Gänsestopfleber • 100 g Gänseleber • 230 g Sahne • 2 Eier • 2 Eigelb • Salz • langer Pfeffer • **Zitronenmarmelade:** 2 Bio-Zitronen • 70 g Zucker • 15 g Goldmelisse • 1 Msp. Meersalz • **Feigen-Rosmarin-Brioche:** 6 Feigen • 150 ml roter Portwein Quinta Casa Amarelha • verdünntes Eigelb zum Bestreichen • **Vorteig:** 200 g Mehl • 150 g Milch • 80 g Zucker • 1 Päckchen frische Hefe • **Hauptteig:** 150 g Milch • 240 g Eigelb (12 Stück) • 20 g brauner Rum • 800 g Mehl • 20 g Salz • 200 g Butter, nicht zu kalt • eingelegte Feigen • 3 Stängel Rosmarin

Gänsestopflebereis: Die Stopfleberterrine mit Wein und Sahne verkochen und gut durchmischen. Eigelb und Zucker aufmischen und die Stopflebermasse unter stetem Rühren einfließen lassen. Auf dem Wasserbad zur Rose abziehen. Mit Salz und Quatre Épices abschmecken und in der Eismaschine frieren.

Crème Brûlée: Roten und weißen Portwein in einem Topf auf 100 ml reduzieren. Mit dem kalten Geflügelfond aufgießen. Alle weiteren Zutaten bis auf die Sahne kurz miteinander mischen und fünf Minuten ziehen lassen. Die flüssige Sahne in einen Mixer geben, marinierte Leber hinzufügen und alles kurz zu einer dickflüssigen Masse mixen. Durch ein Spitzsieb abpassieren und in Schalen einfüllen, diese mit Klarsichtfolie abdecken. Im Dampfgarer mit Heißluft Plus und 95% Feuchte bei 90° C ca. 55 Minuten garen. Im Kühlschrank abkühlen lassen. Zum Servieren mit braunem Zucker bestreuen und karamellisieren.

Zitronenmarmelade: Bio-Zitronen waschen und die Schale abschälen. Diese in feine Streifen schneiden und in einem Topf mit

Wasser abkochen. Dreimal wiederholen, damit die Bitterstoffe der Zitrone verloren gehen. Die restliche Zitrone auspressen und mit dem Zucker, Goldmelisse und Zitronenschalenstreifen zu einer sirupartigen Konsistenz einkochen.

Tipp: Man kann den Zuckergehalt variieren, dementsprechend wird die Marmelade eher süß oder sauer. Mit mehr Zucker erreicht man schneller den Sirupzustand.

Feigen-Rosmarin-Brioche: Feigen fein gehackt über Nacht in Portwein einlegen. Briocheteig sollte immer mit einem Vorteig gemacht werden, da er sehr viel Fett enthält.

Vorteig: Milch und Zucker leicht erwärmen, die Hefe darin zerbröseln und verrühren, Mehl zugeben und das Ganze mit einem Schneebeesen verrühren. Die Schüssel mit Klarsichtfolie abgedeckt an einen warmen Ort stellen und garen lassen.

Hauptteig: Mehl und Salz in eine große Schüssel wiegen. Dem inzwischen gegarten Vorteig Milch, Eigelb und Rum zugeben. Den Teig gut zusammenwirken und die Butter unterkneten. Die gehackten, eingelegten Feigen einarbeiten.

Jetzt soll ein glatter Teig hergestellt werden. Es ist wichtig, darauf zu achten, dass der Teig nicht zu warm wird. Der Teig ist fertig, wenn er nicht mehr an Tisch und Händen klebt.

Den Teig zu einer Kugel formen und mit Folie abgedeckt an einen nicht zu warmen Ort stellen max. 26° C, damit er langsam aufgehen kann.

Eingelegte Feigen abtropfen lassen und dann zusammen mit dem feingehackten Rosmarin zum Teig geben und vermengen.

Ist der Teig aufgegangen, wird er kräftig zusammengeschlagen, abschließend wieder kurz warm stellen. Danach fest zusammendrücken, dadurch wird das Gebäck gleichmäßiger.

Brioche mit verdünntem Eigelb bestreichen und im vorgeheizten Backofen bei 220° C 15–20 Minuten backen.

2012 Pillnitzer Königlicher Weinberg
Kerner A – Weingut Klaus Zimmerling –
Dresden-Pillnitz – Sachsen.
Durch die Adern dieses Sachsen fließt
der Saft von Elsässer Barock gepaart mit
zeitgeistiger Leichtigkeit und einer guten
Portion Lokalpatriotismus.



WOLFSBARSCH UND GEMÜSE

AXEL HELDMANN

Erbsenpüree: 400 g Erbsen • 1 Zwiebel • 25 g gekochter Schinken • 100 g Brühe • 50 ml Sahne • 10 g Vadouvan • Salz • Pfeffer • Zucker • **Karottenpüree:** 400 g Karotten • 1 Zwiebel • 1 Stück Ingwer • Saft von 1 Orange • 100 g Brühe / Wasser • 50 ml Sahne • Salz • Pfeffer • Muskatnuss • **Tomatenschaum:** 100 ml Tomatenconsommé • 50 ml Sahne • 14 Blatt roter Amaranth Microleaf • 1 Msp. Lecite • Salz • Zucker • **Wolfsbarsch:** 130 g Wolfsbarschfilet Petit Bateau • 1 Prise Meersalz • Butter

Erbsenpüree: Erbsen, gewürfelter Schinken, geschnittene Zwiebeln und Vadouvan in den Thermomix geben und mit der Brühe auffüllen. Auf Stufe 3–4 bei 90° C durchmischen. Anschließend mit

den Gewürzen abschmecken und die Sahne zugeben.

Karottenpüree: Karotten, Zwiebeln und Ingwer schälen und grob zerkleinern, mit dem Orangensaft in den Thermomix geben und mit der Brühe auffüllen. Auf Stufe 3–4 bei 90° C durchmischen. Anschließend mit den Gewürzen abschmecken und die Sahne zugeben.

Tomatenschaum: Tomatenconsommé mit der Sahne aufkochen und mit Salz und Zucker nachschmecken. Lecite einmischen, eine Minute stehen lassen und den Schaum oben abnehmen.

Wolfsbarsch: Filet in aufsteigender Butter braten und mit Meersalz abschmecken.



2010 Malterdinger Bienenberg Weißburgunder Großes Gewächs – Weingut Bernhard Huber – Malterdingen – Baden. Wahrscheinlich einer der besten Weißburgunder Deutschlands aus diesem großartigen Weinjahr. Perfekte Balance aus definierter Struktur und Länge statt Breite.



WER GUT IST, KANN NUR VON DEN BESTEN LERNEN: IM NORWAY CAMP ZUM BEISPIEL.

Jetzt bewerben für den HOT OR NOT-Wettbewerb!

Die Fjordforelle, kreatives Kochen und der Mut zum Ungewöhnlichen bleiben auch beim HOT OR NOT Fjordforellen-Wettbewerb 2014 das Herz der Herausforderung. Neu in diesem Jahr: das Koch-Camp in Norwegen. Im September können sich dort die neun Sieger der ersten Runde neu inspirieren lassen – direkt von den Profis der Nordic Cuisine. Das große Finale steigt – wie immer mit hochkarätiger Jury aus Sterneköchen – im Oktober auf der CHEF-SACHE in Köln. Bewerben kann sich jeder Koch oder Chefkoch mit einem Kreativrezept für ein Warm- oder Kalt-Gericht rund um die Fjordforelle. **Bis zum 15. August direkt an: norge.de@seafood.no.** Zeig' den Gaumen dieser Welt, was du drauf hast! **Mehr Infos unter: norwegenfisch.de**



NATÜRLICH NORWEGISCH!