Gastronomie-Tage

in Bremen und umzu
vom 2. bis 13. Mai 2018

Genussland & Friends

… aus der Region – frisch auf den Tisch

GENUSSLAND
Bremen Niedersachsen e.V.

Obst & Gemüse, Molkereiprodukte, Käse, Fleisch, Tofu, Feinkost, Getränke, Trockenwaren

Ihr Partner für Bio-Frische in Gastronomie und Großküchen

Naturkost Kontor Bremen

Ihr Frische-Lieferant

- ***100 % BIO?LOGISCH!***
- ***regional bis exotisch***
- ***mehr als 5.000 Artikel***
- ***Vollsortiment für AHV***

BIO? LOGISCH!

Naturkost Kontor Bremen GmbH
Im Frischezentrum (Großmarkt)
Am Waller Freihafen 1
28217 Bremen

www.naturkost-kontor.de
info@naturkost-kontor.de
shop.nkk-hb.de
(0421) 53 797-70

GENUSSLAND
Bremen Niedersachsen e.V.

Liebe Genießerinnen und Genießer in Bremen und umzu,

im letzten Herbst haben wir die *Gastronomie-Tage* ins Leben gerufen und sind damit auf eine so erfreuliche Resonanz gestoßen, dass sie nun zwei Mal jährlich stattfinden: jetzt im Frühjahr und dann wieder im Herbst.

Der Verein *Genussland Bremen-Niedersachsen*, ein Zusammenschluss von Erzeugern, Verarbeitern, Händlern und Gastronomen, hat sich der Förderung und Entwicklung nachhaltigen und kontrolliert biologischen Anbaus und Wirtschaftens in der Region und für die Region verschrieben – getreu dem Motto und Slogan „Aus der Region – frisch auf den Tisch".

Ein Beschluss des Bremer Senats rückte unser Bestreben kürzlich in den Fokus der Aufmerksamkeit: Darin wurden, zur Fortentwicklung des Konzepts der *Bio-Stadt Bremen,* konkrete Zielvorgaben für eine Umstellung der Essensversorgung in öffentlichen Einrichtungen mit Bio-Lebensmitteln, die vorrangig aus der Region bezogen werden, beschlossen.

Dieser Beschluss bietet die Chance, durch Nähe wieder etwas über die Prozesskette – von der Erzeugung bis hin zum eigenen Verbrauch – zu erfahren, unsere Selbstermächtigung zurückzugewinnen, zu verbessern und zu erkennen, dass Essen eine soziale und kulturelle Tätigkeit ist, deren Genuss sich nicht auf reine Nahrungsaufnahme im Laufschritt „to go" reduzieren lässt.

Im Sinne dieses erweiterten Genussbegriffs wünschen wir Ihnen schöne Stunden im Kreis Ihrer Familie, mit Freunden, Kollegen und Bekannten, zu Gast bei den Köchen und Gastronomen, die sich für unsere gemeinsamen Ziele engagieren, und sich in dieser Ausgabe mit ihren Frühlingsgerichten vorstellen.

Jutta Gaeth, Marius Ries, Harje Kaemena, Sven Krupkat,
Detlef Pauls, Uwe Hinck, Holger Oestermann und Conrad Bölicke
(*Vorstand des Vereins*)

Inhaltsverzeichnis

Restaurants & Gastronomie

Seite

Gottlieb – 28309 Bremen 9

Küche 13 – 28203 Bremen 11

Canova – 28195 Bremen 13

Teestübchen – 28195 Bremen 17

Filosoof – 28201 Bremen 19

Ständige Vertretung – 28195 Bremen 21

MARKTHALLE ACHT BREMEN – 28195 Bremen 25

Wels im Ringhotel Munte am Stadtwald – 28213 Bremen 27

DERBY / ATLANTIC Hotel Rennbahn – 28329 Bremen 29

Genussland Bremen Niedersachsen e.V. 30

Kränholm – 28759 Bremen 33

Apetito Catering an der Jacobs Universität – 28759 Bremen 35

Jan Tabac – 28757 Bremen 37

Pades – 27283 Verden 41

Die Kastanie – 27327 Martfeld 43

Ringhotel Paulsen – 27404 Zeven 45

Dör'n Schapp – 27412 Vorwerk 49

Gasthaus Rauchkate – 27616 Beverstedt 51

Forsthaus Klostermühle Brüning – 27305 Bruchhausen-Vilsen 53

Kaffee Worpswede – 27726 Worpswede 57

Bioland Hofrestaurant Voigt – 28857 Syke 45

Impressum:
Genussland Bremen Niedersachsen e.V. · Am Wall 207 · 28195 Bremen · Telefon 0421.2440708
E-Mail: info@genussland-bremen-niedersachsen.de · www.genussland-bremen-niedersachsen.de

GENUSSLAND
Bremen Niedersachsen e.V.

Genussland-Gewinnspiel

Mitmachen und gewinnen ...

10 x Menü-Gutscheine

für jeweils zwei Personen in ausgewählten Restaurants (mit einer Ziehung aus dem Kreis der richtig beantworteten Preisfrage)

30 x attraktive Genusspakete

mit nachhaltigen und Bio-Produkten von Anbietern aus der Region (mit einer Ziehung aus dem Kreis aller Teilnehmer/innen des Gewinnspiels)

Preisfrage:

In welcher Region war ursprünglich der Rhabarber beheimatet?

A: Vorderer Orient
B: Mitteleuropa
C: Himalaya

Ihre Antwort senden Sie per bitte:

per E-Mail an info@genussland-bremen-niedersachsen.de

oder per Briefpost an: Genussland Bremen Niedersachsen e.V.; Am Wall 207 – 28195 Bremen.

Geben Sie bitte Ihren Vor- und Zunamen, Ihre postalische Anschrift und eine Telefonnummer mit an, unter der wir Sie über Ihren Gewinn informieren können.

Das Gewinnspiel endet am 23. Mai, später eingehende Antwortschreiben können leider nicht mehr berücksichtigt werden. Es gilt der Poststempel oder das E-Mail-Datum.

Der Rechtsweg ist ausgeschlossen.

Die Ziehung der Gewinner erfolgt öffentlich am 27. Mai 2018 beim Bremer Biomarkt auf dem Gelände des Großmarktes in Bremen.

Foto © karepa / fotolia

VILSA
VILSA
BRUNNEN
classic
NATÜRLICHES MINERALWASSER
mit Kohlensäure versetzt
SPÜR
DIE
NATUR.
Das reine Wunder
der Natur.
Mehr entdecken auf
vilsa.de/spuerdienatur

Achten Sie auf dieses Zeichen

Mit dieser Auszeichnung durch den Verein *Genussland Bremen Niedersachsen e.V.* dürfen Erzeuger, Verarbeiter, Händler und Gastronomen aus der Region für sich werben, wenn sie die gesetzten Kriterien

- regional & saisonal
- fair & transparent
- nachhaltig, modern manufakturell & Bio

in ihrem Handeln erfüllen. Die Auszeichnung gilt jeweils nur für ein Jahr und muss dann durch Nachweis zur Einhaltung der Ziele und Standards neu errungen werden.

Informationen hierzu finden Sie in der *Geschäftordnung* unter *www.genussland-bremen-niedersachsen.de*

KULINARISCHES UNTER EINEM GUTEN STERN

Das BIO-zertifizierte Restaurant **gottlieb** im Mercedes-Benz Kundencenter Bremen bietet Ihnen werktags einmalige Kreationen der regionalen Küche. Für exklusive Events steht Ihnen außerdem das erfahrene Off-Road Team zur Seite.
Ob Stehempfang, Barbecue oder Red-Carpet-Dinner – die einzigartige Atmosphäre des Kundencenters macht Ihre Veranstaltung zu einem besonderen Erlebnis.

Restaurant gottlieb
Tel. +49 421 41953-67
info@gottlieb-bremen.de
www.gottlieb-bremen.de

gottlieb
RESTAURANT

Management **ATLANTIC Hotel Galopprennbahn** Bremen

GENUSSLAND-ANGEBOT: **AUS DER REGION – FRISCH AUF DEN TISCH**

Rosa gebratener Rücken vom BIO-Natur-Lamm mit Mairübencreme, Himbeerlack und Erde vom BIO-Bärlauch

Restaurant „gottlieb“
im Mercedes-Benz Kundencenter
Im Holter Feld | 28309 Bremen,
Telefon 0421.33300 0 | Fax 0421.33300 552
info@gottlieb-bremen.de
Öffnungszeiten:
Restaurant: Mo. bis Fr. 11 bis 16 Uhr
Kundencenter/Lounge: Mo. bis Fr. 8 bis 16 Uhr
www.gottlieb-bremen.de

Produktpartner aus der Region
Lilienthaler Nudelmanufaktur,
www.briese-nudelmanufaktur.de
Hof Backensholz
www.backensholz.de
Wesermühle
www.wesermuehle.com

REZEPT

Für 4 Personen

REHRÜCKEN

ca. 800 g Rehrücken pariert, Rosmarin, Thymian, Salz, Pfeffer und Öl zum Anbraten, gebundene Wildjus

Den Rehrücken anbraten und bei 90 Grad im Backofen auf 54 Grad Kerntemperatur garen. Danach mit den Kräutern in Alufolie einwickeln und 10 Minuten ruhen lassen. Gerne etwas Wildjus dazu servieren.

MAIRÜBCHEN

ca. 1 kg Mairübchen, Salz, Pfeffer, Zucker, Butter, etwas Bärlauch

Die Mairübchen schälen und würfeln. Dann in der Butter anbraten und mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken.

Zum Schluss mit etwas Bärlauch durchschwenken.

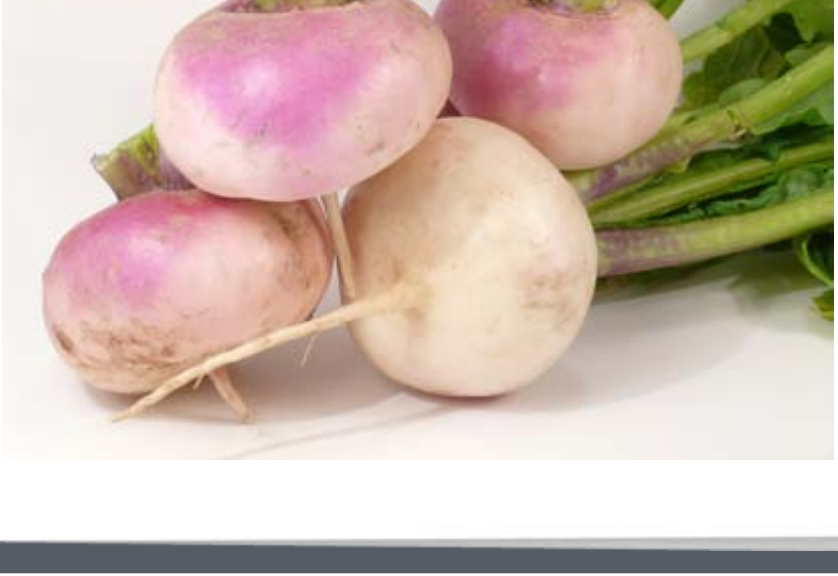


Foto © TwilightArtPictures / fotolia

Jan-Philipp Iwersen

KÜCHE13

GENUSSLAND-ANGEBOT: **AUS DER REGION - FRISCH AUF DEN TISCH**

Rehrücken mit jungen Mairübchen

Küche 13
Beim Steinernen Kreuz 13 | 28203 Bremen
Telefon 0421.20824721 | post@kueche13.de
Öffnungszeiten:
Dienstag - Samstag von 18.00 - 24.00 Uhr
www.kueche13.de

Produktpartner aus der Region
Green & Goods, Wilstedt
www.gggemuese.de

REZEPT

Zubereitung für 4 Personen

RADIESCHEN

12 junge Radieschen, 20 g Salz ,50 g Zucker, 100 ml Apfelessig, 0,2 l Wasser

Die Radieschen putzen und waschen. Aus Wasser, Salz, Apfelessig und Zucker einen Sud kochen und diesen über die geputzten Radieschen geben. Eine Stunde ziehen lassen. Dünn aufschneiden.

MAIBOCKKEULE

400 g Rehkeule, 1 Zweig Rosmarin, 1 Knoblauchzehe, 40 g Butter, Rapsöl, Salz, Pfeffer, ½ Peperoni

Rehkeule (Nuss) parieren und in einer sehr heißen Pfanne kurz von jeder Seite scharf anbraten, Butter dazugeben und schäumen lassen. Dann Rosmarin, Knoblauch und Peperoni dazugeben. Alles auf ein Blech geben, Fleisch pfeffern und salzen und dann für 10 Minuten bei 130 Grad im Ofen garen. Bei 54 Grad 20 Minuten ruhen lassen.

PUMPERNICKELERDE

100 g Pumpernickel, 50 g Butter

Pumpernickel zerbröseln und in schäumender Butter kross braten. Auf Küchenkrepp abtropfen lassen.

WILDKRÄUTER MIT APFELVINAIGRETTE

100 g Wildkräuter, 1 Bund Kerbel, 1 Apfel, 3 El Apfelbalsam, 6 El Öl, Salz, Pfeffer, 1 Schalotte

Salat waschen, den Apfel in feine Würfel schneiden und aus Apfel, Apfelessig, Olivenöl, Salz, Pfeffer und Schalotte eine Vinaigrette herstellen und 1 El gehackten Kerbel hinzufügen. Die Vinaigrette mit dem Salat vermengen und abschmecken.
Pumpernickelerde auf den Teller geben, die Radieschen und den Salat mittig darauf drappieren und die aufgeschnittene Keule anlegen.

Foto © wealthy_b / fotolia

CANOVA

Marius Ries (l) und Robert Thieler (r)

GENUSSLAND-ANGEBOT: **AUS DER REGION – FRISCH AUF DEN TISCH**

Maibockkeule mit Wildkräutern & Radieschen

Canova – Essen & Trinken
in der Kunsthalle Bremen
Am Wall 207 | 28195 Bremen
Telefon 0421. 244 07 08
erleben@canova-bremen.de
Öffnungszeiten:
Di. bis Sa. ab 10:00 Uhr bis open end,
So. 10:00 - 20:00 Uhr, Montag Ruhetag
www.canova-bremen.de

Produktpartner aus der Region
Green & Goods, Wilstedt
www.gggemuese.de
Marko Seibold (Bio), Henstedt
Weserlamm, Visbek
Wesermühle, Thedinghausen

echtöl®

Kaltgepresste Gewürze

.... Koriander
.... Kümmel
.... Fenchel
.... Petersilie
.... Sellerie
.... Dill

echtöl meets Olivenöl

ERLEBEN SIE DIE ECHTÖL-WÜRZKRAFT AUF DEN ABHOLTAGEN IN WILSTEDT.

die gewürzRevolution

WWW.ECHTOEL.DE

seit 1971

Restaurant & Café

Gasthaus Rauchkate

Miniatur-Golf-Park Beverstedt-Wehldorf

Der Weg zu uns: ☎ 04747 – 8069 www.rauchkate-beverstedt.de

Entspannte Momente mit Freunden & Familie genießen!

Fleisch vom offenen Grillfeuer

Grosse Sommerterrasse

Offenes Kaminfeuer

Grüne Parkanlage

Regionale Küche

Seit Mai 2010 ist unser Betrieb auf eine Vielzahl von BIO-Speisen & BIO-Getränke gemäß "DE-ÖKO-006" zertifiziert.

- Mai - Juni: SPARGEL & MAISCHOLLE, Juni - August: MATJES,
- BIO-EIS von demeter, selbstgebackene KUCHEN & TORTEN,
- FORELLENGERICHTE täglich frisch aus der eigenen Hälterung, ...

Küche: von 12 bis 21 Uhr, Ruhetag: Montag & Dienstag (außer Feiertags!)

BIO-Weine mit Gesicht

VivoLoVin OHG Bioweine
Duckwitzstraße 54/56
28199 Bremen
0421 - 51 80210
Di - Fr 15 -19 Uhr, Sa 10 - 14 Uhr
www.facebook.de/vivolovin

Neukirchstraße 41
28195 Bremen
0421 - 35 7238
Di + Do 9 -13 Uhr,
Fr 15 - 18 Uhr,
Sa 9 - 13.30 Uhr

VIVO LO VIN
reine Weine BIO

www.vivolovin.de

REZEPT

Zubereitung für 4 Personen

1 Lammkeule 650 – 750 g, 2 EL groben Senf, 150 g Baby-Spinat, 1 Bund Petersilie, 1 Bund Bärlauch, 100 g Toastbrot, 100 g weiche Butter, 500 g kleine La-Ratte-Kartoffeln, 350 g Mairübchen, 500 ml Lammfond (selbst gezogen oder aus dem Glas), Salz, Pfeffer

Die Lammkeule auf der Innenseite mit einem scharfen Fleischmesser bis zum Knochen aufschneiden und den Knochen vorsichtig herauslösen. Die Schwarte mit dem Messer kreuz und quer einschneiden.
Die entbeinte Keule flach auslegen und innen und außen mit Salz und Pfeffer würzen.
Die Innenseite mit Senf bestreichen und mit dem Spinat belegen. Das Toastbrot mit der Butter, der Petersilie und dem Bärlauch fein pürieren und die Masse auf der Keule verteilen. Das Fleisch zu einer Rolle formen und mit Küchengarn binden.
Die Keule in einen Bräter/Schmortopf einlegen, die gewaschenen Kartoffeln und Möhrchen drum herum legen und das Ganze mit dem Lammfond übergießen.
Im Backofen bei 180° C (Ober- und Unterhitze) ca. 45 bis 60 Min. garen.
Das Fleisch in Scheiben schneiden und mit allen Zutaten auf einer großen Servierplatte anrichten.

Guten Appetit!

… und zum Dessert empfehlen wir Profiteroles mit Rhabarber-Erdbeer-Cremefüllung

Foto © J.Mühlbauer exclus. / fotolia

RESTAURANT TEESTÜBCHEN
IM SCHNOOR
MIT CAFÉ & HOFGARTEN

GENUSSLAND-ANGEBOT: **AUS DER REGION - FRISCH AUF DEN TISCH**

Geschmorte Lammkeule mit Frühlingskräutern

Restaurant & Café
TEESTÜBCHEN im SCHNOOR
Wüstestätte 1 | 28195 Bremen
Telefon 0421.323867
office@teestuebchen-schnoor.de
Öffnungszeiten: Mo – Do + So 10 – 18 Uhr,
Fr – Sa 10 – 22 Uhr
www.teestuebchen-schnoor.de

Produktpartner aus der Region
Natur-Lamm Bio-Schäferei, 27793 Wildeshausen / Gemüse vom Naturkost-Kontor, 28217 Bremen / Weine von VivoLoVin, 28199 Bremen

REZEPT

ZUTATEN FÜR DEN TEIG

600 g Bio-Weizenmehl, 250 g Butter, 2 Eier, 100 ml Wasser, Salz & Pfeffer

ZUTATEN FÜR BELAG & BEILAGE

1/4 Bund Bärlauch, gemischte Kräuter: Rosmarin, Salbei, Thymian, und Petersilie, 100 g Artischockenherzen, 150 g Pecorino-Hartkäse, 2 Eier, 300 ml Sahne oder Crème fraîche, Baby-Spinat, Balsamico-Essig, Olivenöl

ZUBEREITUNG

Butter in kleine Stückchen schneiden, mit kalten Händen oder einem Mixer mit dem Mehl vermischen bis reiskörnchengroße, mit Mehl umhüllte Butter-Stückchen entstanden sind. Eier mit Wasser verquirlen und langsam dazugeben. Solange mischen bis die Masse locker zusammenhält. Bärlauch, Spinat und Kräuter waschen und kleinschneiden.
Quiche-Form einmehlen und ausgerollten, 3-4 mm dicken Teig in die Form geben. Artischockenherzen und grob geriebenen Pecorino darauf verteilen. Eier, Sahne, eine Handvoll Kräuter, etwas Pfeffer & Salz mixen, dann den Bärlauch unterheben und damit den Quicheboden auffüllen. Im Ofen bei 180° (Umluft), etwa 20 min auf mittlerer Schiene backen. Baby-Spinat mit Balsamico-Essig, Olivenöl, Pfeffer & Salz anmachen.

Norbert van Hest

filosoof

Restaurant & Kochstudio
hochwertige natürliche Kochkunst

filosoof-Köche: Norbert van Hest, Nils Nitschke, Luis Loyola Robles

GENUSSLAND-ANGEBOT: **AUS DER REGION – FRISCH AUF DEN TISCH**

Bärlauch-Quiche mit Babyspinat-Salat

filosoof Restaurant & Kochstudio
Buntentorsteinweg 120 | 28201 Bremen
Telefon 0421.3383545
Dienstag-Samstag von 16:00 - 23:00 Uhr
Sonntag von 16:00 - 21:00 Uhr
www.filosoof-im-sudhaus.de

Produktpartner aus der Region
Bioschäferei aus Wildeshausen
www.natur-lamm.de

REZEPT

ZUTATEN *für 2 Genießer:*

2 Rouladen vom Maibock (je ca. 180 g), 100 g getrocknete Tomate, 1 Knoblauchzehe, 2 Rosmarinzweige, 100 g Walnusskerne, 1 Zwiebel, 4 Mairübchen, 1 halbe Vanilleschote, 1 EL Zucker, 200 ml Weißwein, 25 g Butter, 25 g frischer Ingwer, Olivenöl, 2 EL Tomatenmark, 150 ml Rotwein, 300 ml Fleischbrühe (beim Einkauf an die Knochen denken, wenn Sie die Brühe selber machen), 1 EL Speisestärke, Meersalz, schwarzer Pfeffer aus der Mühle

ZUBEREITUNG „ROULADE VOM MAIBOCK“

Die Tomaten in Stücke, den Knoblauch in Scheiben schneiden. Rosmarinnadeln von den Zweigen streifen und die Hälfte fein hacken. Die Walnüsse hacken und in einer Pfanne ohne Fett rösten. Zwiebeln in Spalten schneiden.
Tomaten und die Hälfte des Knoblauchs mit 1 EL Öl pürieren, gehackten Rosmarin und Walnüsse untermischen und mit Pfeffer würzen.
Fleischscheiben auf einer Seite salzen und pfeffern, auf der anderen Seite mit der Tomaten-Walnuss-Paste bestreichen, fest aufrollen und mit Küchengarn zubinden.
1 El Öl in einem gusseisernen Bräter (wir empfehlen die Produkte unseres Nachbarn „Le Creuset“) erhitzen. Rouladen bei starker Hitze rundum anbraten und herausnehmen. Zwiebeln, restlichen Knoblauch und Rosmarin zugeben und bei mittlerer Hitze 2 Min. braten. Tomatenmark unter Rühren kurz mitrösten. Mit Rotwein ablöschen, Brühe zugießen, aufkochen, Rouladen in die Sauce legen und zugedeckt bei milder Hitze 1,5 Std. schmoren, dabei ab und zu wenden. Sauce mit Meersalz und Pfeffer aus der Mühle abschmecken.

ZUBEREITUNG „GLASIERTE MAIRÜBCHEN“

4 Stck. je nach Größe, 2 Schalotten, etwas Butter, 2 Lorbeerblätter, etwas rosa Pfeffer, etwas Petersilie, etwas Brühe, etwas Zucker

Rübchen mit Stielansätzen schälen und vierteln. Rübenblätter in feine Streifen schneiden. Ingwer schälen und fein würfeln. Rübchen und Ingwer in Butter etwa 5-7 Minuten bei starker Hitze rundherum anbraten. 50 ml Weißwein zugießen und kurz reduzieren. Mark von einer halben Vanilleschote herausschaben und zugeben. Rübchen mit einem EL Zucker und einer Prise Salz bestreuen und leicht karamellisieren. Kurz vor dem Servieren Blattgrün zugeben.

Dazu servieren wir eine klassische Polenta.

Küchenchef Kevin Sabban

GENUSSLAND-ANGEBOT: **AUS DER REGION – FRISCH AUF DEN TISCH**

Roulade vom Maibock mit glasierten Mairübchen

Ständige Vertretung
Böttcherstraße 3-5 | 28195 Bremen
Telefon 0421.320995 | Fax 0421.320996
bremen@staev.de
Öffnungszeiten:
Mo-Do 12-23:30 Uhr, Küche bis 22 Uhr
Fr-Sa 12-0:30 Uhr, Küche bis 22 Uhr
So 12-22 Uhr, Küche bis 21 Uhr
Mo-Sa Bierbegleitende Speisen bis 22:30 Uhr
Mittagstisch: Mo-Fr von 12-15 Uhr
www.staev.de/bremen

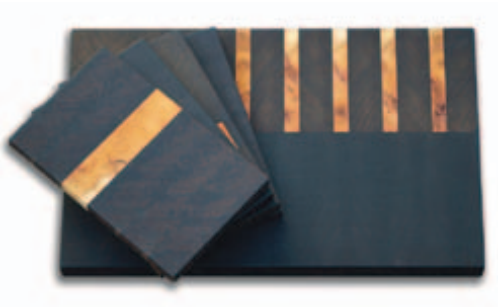
Produktpartner aus der Region
Weideland Handel & Gourmet,
Bordesholm und Die Öko Kiste.

Bakenhus Biofleisch GmbH
Bakenhuser Esch 8 · 26197 Großenkneten
www.bakenhus.de

BIOHOF BAKENHUS

FUNKTIONALITÄT TRIFFT DESIGN:
SCHNEIDEBRETTER MIT CHARAKTER

Dass ein Brett für die Küche mehr als ein reines Arbeitsgerät sein kann, beweist die Hamburger Familienmanufaktur Elbholz. Aus ausgesuchten Hölzern stellt sie in sorgfältigem Handwerk Stirnholzschneidebretter höchster Qualität her. Jedes gebaut mit der Leidenschaft für gutes Design und den Anspruch an optimale Funktionalität.



Die Individualisten unter den Schneidbrettern
Verarbeitet werden in der kleinen Familienmaufaktur nur Rohhölzer, deren Herkunft gesichert ist und deren Qualität vorher geprüft wurde. Zwischen drei Tagen und einer Woche dauert es, bis aus den verschiedenen Bohlen ein Schneidebrett wird. Aufgesägt, die einzelnen Stücke so gedreht, dass die Jahresringe zu sehen sind, zusammengelegt, verleimt, geschliffen und schließlich geölt – viele Arbeitsschritte sind nötig, bis ein Elbholz-Unikat die Werkstatt verlassen darf.

Kombiniert wird ausschließlich ungefärbtes Stirnholz mit ausgeprägter Maserung: Helle Eiche mit rotem Padouk, dunkle Nuss mit gestreiftem Zebrano oder schwarze Wenge mit goldgelber Olive.

Exzellente Alleskönner
Die senkrecht stehende Fasern des Stirnholzes verantworten seine extreme Schnittfestigkeit, schonen aber gleichzeitig die Messer. Wertvolle, im Holz natürlich vorkommende Säuren und Gerbstoffe wirken antibakteriell und sorgen für größtmögliche Hygiene. Zur Oberflächenbehandlung werden ausschließlich natürliche Öle verwendet, die die Bretter biologisch und geschmacksneutral schützen.

Die Stirnholzbretter von Elbholz gehören Deutschlandweit zu den Marktführern.

Elbholz
Westerjork 99-101 · 21635 Jork
Fon 040 - 31 76 13 99
www.elbholz-hamburg.de
info@elbholz-hamburg.de

Elbholz
Das Schneidebrett mit dem Biber ®

REZEPT

Rezept für 8 Personen

ZUTATEN

8 Brioche Burger-Brötchen vom Bäcker oder selbstgemacht, 1 Flasche smak „Handcrafted Chipotle BBQ Sauce", Röstzwiebeln

GEZUPFTES LAMMFLEISCH

1 Lammkeule, 1 Flasche smak Handcrafted Chipotle BBQ Sauce

BÄRLAUCHMAYONNAISE

2 Eigelbe, 2oo ml neutrales Öl, 1 Bund Bärlauch, 1 El Senf, Saft von einer Zitrone, Salz, Pfeffer

Die Eigelbe zusammen mit dem Senf verrühren und langsam, unter ständigem Rühren, das Öl hinzufügen. Den Bärlauch sehr fein schneiden und dazugeben. Anschließend mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft abschmecken.

GEWÜRZMISCHUNG

2 EL brauner Rohrzucker, 1 EL Paprika mild, 1 EL Salz, 1 EL Knoblauch, fein gehackt, 1 TL schwarzer Pfeffer, 1 TL Ingwer gemahlen, 1 TL Senfsaat, 1 TL Thymian

Alle Zutaten in einem Blitzhacker oder Mörser zermahlen. Die Lammkeule mit der Gewürzmischung von allen Seiten gut einreiben. Den Ofen auf 110° C vorheizen und das Fleisch in einen Bräter legen. Auf mittlerer Stufe ca. 8 Std. garen. Tipp: Morgens starten, abends essen.
Nach einer Stunde das Fleisch großzügig mit der BBQ Sauce einschmieren und weitergaren. Nach Ende der Garzeit das Fleisch im Bräter grob zerzupfen und mit der BBQ Sauce vermengen.

COLE SLAW

1 kleiner Spitzkohl, 1 Karotte, 1 Eigelb, 1 Teelöffel Senf, 100 g Rapsöl, Saft von einer Zitrone, Salz, Pfeffer

Den Kohl vierteln, den Strunk entfernen und in sehr feine Streifen schneiden.
Den Kohl gut durchkneten. Die Karotte schälen und raspeln. Eigelb und Senf in einer Schüssel verrühren unter ständigem Rühren nach und nach das Öl dazugeben bis eine dicke Mayonnaise entsteht. Kohl, Karotte und Mayo vermengen. Mit Zitronensaft, Salz und Pfeffer abschmecken.

ANRICHTEN

Zuerst die Burgerbrötchen längs halbieren und auf den Schnittkanten in einer Pfanne langsam rösten. Auf die Unterteile einen großen Esslöffel Coleslaw geben und darauf jeweils eine Hand voll gezupftem Lammfleisch stapeln., Röstzwiebeln und Mayonnaise toppen, Deckel drauf und los geht's.

GENUSSLAND-ANGEBOT: **AUS DER REGION – FRISCH AUF DEN TISCH**

Burger mit gezupftem Lammfleisch, Cole Slaw und Bärlauchmayonnaise

Die MARKTHALLE ACHT ist der Lebensmittelpunkt in Bremens Guter Stube und dient als zentraler Ort für unterschiedlichste Esskulturen und neue Food Konzepte. Die MARKTHALLE ACHT zeigt, dass „Anders Essen" und „Anders Einkaufen" in der Stadt möglich sind. In der MARKTHALLE ACHT wird die Herstellung von Lebensmitteln aus der Anonymität heraus und zurück ins städtische Umfeld geholt. Im respektvollen Umgang mit Mensch, Tier und Umwelt bieten Händler, Erzeuger und Gastronomen ihre regional- und saisonal gefertigten Produkte an. Der Focus liegt auf den frischen Zutaten verbunden mit lokaler Wertschöpfung – und das authentisch, transparent und vertrauensvoll.

MARKTHALLE ACHT BREMEN
Domshof 8-12 | 28195 Bremen | Telefon 0421.98 96 97 0
bjoern@markthalleacht.de | ***www.markthalleacht.de***

REZEPT

ZUTATEN

1 kg Mairübchen, 4-5 Schalotten, Gemüsebrühe, Sahne, Milch, Crème fraîche, Zucker, Salz, Pfeffer aus der Mühle, Butter oder Olivenöl

ZUBEREITUNG

Mairübchen schälen und in kleine Stücke schneiden. Schalotten schälen und in feine Würfel schneiden. Schalotten kurz glasig in Olivenöl anschwitzen, Mairübchen dazugeben und mit anschwitzen. Mit Zucker bestreuen und weiter braten, bis die Rüben eine goldene Farbe bekommen.
Mit Gemüsebrühe angießen, Salz, Pfeffer aus der Mühle und etwas Milch dazugeben, so lange köcheln lassen, bis die Rüben ganz weich sind.
Sahne dazu geben und kurz aufkochen lassen. Im Mixer alles fein pürieren und durch ein Sieb gießen. Im Topf mit etwas Crème fraîche und ggf. mit Salz, Pfeffer, Zucker nochmal abschmecken. Wildschweinbratwurst in Scheiben schneiden, braten und in die Suppe geben.

Foto © blende40 / fotolia

Wels
Fisch, Wild & mehr

GENUSSLAND-ANGEBOT: **AUS DER REGION – FRISCH AUF DEN TISCH**

Menü:

Cremesuppe von karamellisierten Mairübchen mit Wildschweinbratwurst

In Bärlauchöl marinierter Bio-Lammrücken vom Grill mit Schneidebohnen und Süßkartoffelpüree

Gebackenes Sesam-Stadtwaldhonigtörtchen mit "Snuten Lekker" Waldmeistereis

Restaurant Wels im Ringhotel Munte am Stadtwald
Parkallee 299 | 28213 Bremen
Telefon 0421.2202666 | Telefax 0421.2202609
Öffnungszeiten: Montag-Samstag 18-23 Uhr
www.hotel-munte.de

Produktpartner aus der Region
Natur-Lamm aus Wildeshausen
Naturkostkontor
Schlachter Ilchmann
Eis vom Biohof Kämena

Gebratenes Schweinefilet an glasiertem Wurzelgemüse und Bärlauch-Gnocchi

Francesco Cannistra

ZUTATEN FÜR DIE BÄRLAUCH-GNOCCHI *für 4 Personen:*

500 g mehlig kochende Kartoffeln, 150 g Speisestärke, 10 Blätter frischer Bärlauch (in feine Streifen geschnitten),

ZUTATEN FÜR DAS WURZELGEMÜSE

2 große Karotten, 1 Kohlrabi, ½ Knollensellerie

ZUTATEN SCHWEINEFILET

800 g Schweinefilet, 1 Zweig Rosmarin, 1 Zweig Thymian, 1/2 Knolle frischer Knoblauch, Butter

ZUBEREITUNG

Die Kartoffeln mit Schale bissfest kochen, danach abgießen und zügig pellen solange sie noch heiß sind. Dann die Kartoffeln durch eine Kartoffelpresse geben und vorsichtig die restlichen Zutaten einmischen und abschmecken. Jetzt den warmen Teig in zwei Hälften teilen und jeweils zwei Teigrollen mit 1,5-2 cm Durchmesser formen. Von den Rollen kleine 2 cm lange Stücke abschneiden und mit der Gabel flach andrücken. Die Gnocchi in kochendes Salzwasser geben und sobald diese an die Oberfläche kommen, vorsichtig mit einer Schaumkelle herausnehmen. Die fertigen Gnocchi in eine Pfanne geben und bei kleiner Hitze schwenken. Die Pfanne vom Herd nehmen und 1-2 Butterflocken hinzugeben.
Die Karotten schälen und in gleich große Rauten schneiden. Den Kohlrabi und Knollensellerie schälen, vierteln und ebenfalls in gleich große Stücke schneiden. Das Gemüse in kochendes Wasser geben, in 4-5 Minuten weich garen und in einem Wasserbad mit Eis abschrecken- das Gemüse zeitnah wieder entnehmen. Das gegarte Gemüse in einem Topf mit 100 ml Wasser und Butter erwärmen. Anschließend das Gemüse mit einer Schaumkelle aus der Flüssigkeit nehmen und anrichten.
In einer Pfanne das ganze Schweinefilet von allen Seiten anbraten. Die Pfanne vom Herd nehmen, 3-4 Flocken Butter sowie die Kräuter hinzufügen und bei 120 Grad für ca. 12 Minuten im Ofen garen. Danach in die gewünschten Portionsgrößen schneiden und mit Pfeffer und Salz würzen.

Natürlich DERBY.

DERBY

DOLCE VITA IM GRÜNEN

Mit Blick auf die Galopprennbahn feiern wir die Vielseitigkeit der mediterranen Kochkunst.

Restaurant DERBY / ATLANTIC Hotel Rennbahn GmbH
Ludwig-Roselius-Allee 2, 28329 Bremen
Tel. 0421 33300-533 / info@restaurant-derby.de

BREMEN
ERLEBEN!

Bildnachweis: Großes Bild/Hintergrundbild: Verein Sozialökologie e.V.
Kuh: Laurent Renault – iStockphoto.com
Aleks, bildpixde, Pavlo Kucherov, Valentina R., Swetlana Wall – fotolia.com

BIOSTADT BREMEN

REGIONAL.NACHHALTIG.FAIR.

Aktuelle Infos zur BioStadt Bremen:
www.biostadt.bremen.de

BIOStadt
BREMEN

Der Senator für Umwelt,
Bau und Verkehr

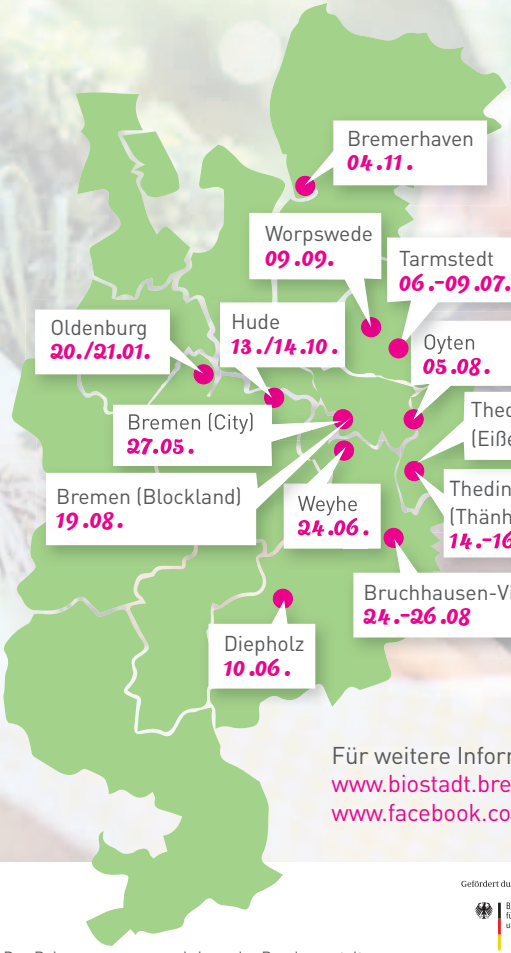
Kontakt:
Der Senator für Umwelt, Bau und Verkehr
claudia.elfers@umwelt.bremen.de, Contrescarpe 72, 28195 Bremen

BioMärkte 2018

Genuss erleben im Nordwesten

Bremen ist BioStadt. Ziel ist es, den Konsum von Bio-Lebensmitteln zu stärken, denn Bio-Produkte aus der Region sind gut für die Umwelt und das Klima.

2018 finden in Bremen und dem Umland 13 spannende BioMärkte mit verschiedensten Bio-AusstellerInnen und einem bunten Rahmenprogramm zum Ökologischen Landbau statt.



Für weitere Informationen besuchen Sie uns auf
www.biostadt.bremen.de oder unseren Facebookauftritt:
www.facebook.com/BioRegion-Nordwest

Das Rahmenprogramm wird von der Bundesanstalt für Landwirtschaft und Ernährung gefördert.

Gefördert durch:
Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft
BÖLN
Bundesprogramm Ökologischer Landbau und andere Formen nachhaltiger Landwirtschaft
aufgrund eines Beschlusses des Deutschen Bundestages

BIOStadt BREMEN

REZEPT

RÜBENGEMÜSE

4 Mini-Mairübchen / 1 Mairübe, 2 Fingermöhren, 2 Mini-Navetten, Butter, Gemüsebrühe, Salz, Zucker, Pfeffer

Mairübchen, Fingermöhren und Navetten in Salzwasser blanchieren. Die Rüben in Eiswasser abschrecken.
Mit den Fingern die Schale (Haut) abreiben, so bleibt die Struktur der Rübe erhalten. Zucker in einer heißen Pfanne leicht karamellisieren, einen EL Butter und ca. 80 ml Gemüsebrühe dazugeben.
Die Rüben in die gewünschte Form bringen und in die Brühe geben, den Fond reduzieren bis er sämig wird. Mit Salz und Pfeffer abschmecken, servieren.

Foto © ExQuisine / fotolia

KRANHOLM
RESTAURANT

GENUSSLAND-ANGEBOT: **AUS DER REGION – FRISCH AUF DEN TISCH**

Maibock auf „2 Arten“ gefüllt mit Aprikosen & Pinienkernen, Sousvide gegart und vom Josper gegrillt. Dazu Bärlauchpürree und Rübengemüse.

Restaurant Kränholm
Tafelsilber Gastronomie GmbH
Auf dem Hohen Ufer 35 | 28759 Bremen
Telefon 0421.69212810 | Mobil 0174.1963364
ernst@kraenholm.de
www.kraenholm.de

Die Gemüsewerft wieder mitten in der Bremer City

50 Gemüsehochbeete auf Paletten und eine Hopfenpavillon laden mit den verschiedenen Gemüsen und Beeren wieder zum Naschen, Staunen und Verweilen ein. Am 4. Mai wird die Saison gemeinsam mit dem Bremer Umweltsenator und der City-Initiative Bremen Werbung e.V. auf dem Hanseatenhof eröffnet.

Gemüsewerft – Gesellschaft für integrative Beschäftigung mbH
Gröpelinger Heerstr. 226, 28237 Bremen
Tel. 0421.6919478, Mobil 0173.2386156
www.gemuesewerft.de

eigene
Kaffeemischung ?!

Individualität
wird in der heutigen Zeit
immer wichtiger - begeistern Sie
mit Ihrer eignen Kaffeekreation!

Ansprechpartner: Heradin Bayrak
Vertriebsleiter der
Kaffeerösterei de koffiemann GmbH
Am Wolfsberg 24, 28865 Lilienthal
Telefon: 0162 683 91 90

GENUSSLAND-ANGEBOT:

AUS DER REGION – FRISCH AUF DEN TISCH

SPINACH DIVERSITY AT JACOBS UNIVERSITY
OR SPINACH VARIATIONS AT JACOBS UNIVERSITY

Grüner Spinat-Pfirsich-Smoothie

ZUTATEN *für 2 Personen*

125 g frischer Blattspinat, 300 g Pfirsich(e), 175 g Salatgurke, 100 ml Mineralwasser , 2 EL Zitronensaft, 1 Messerspitze Vanille gemahlen

ZUBEREITUNG

Obst und Gemüse gut waschen, abtrocknen und grob zerkleinern. Zusammen mit den anderen Zutaten im Mixer zu einem cremigen Smoothie mixen und am besten sofort genießen.
Der Smoothie hat einen sehr milden und nur wenig süßen Geschmack. Wer es gerne süßer mag kann mit etwas reifer Banane, getrockneten Datteln oder Agavendicksaft nachsüßen.

apetito catering B.V.& Co.KG
im Hause Jacobs University Bremen GmbH
Campus Ring 1 | 28759 Bremen
Telefon 0173.7150925
Frank.Gleitsmann@apetito.de
www.apetito-catering.de

Produktpartner aus der Region
Hofstolle in Klein-Bümmerstede
www.hofstolle.de

REZEPT

LAMMKEULE MEDITERRAN

Keule vom Junglamm, frischer Rosmarin, frischer Thymian, Zwiebeln, Knollensellerie, Knoblauch, kräftiger Rotwein, Salz, Pfeffer

Die Lammkeule drei Stunden vor der Zubereitung aus dem Kühlschrank nehmen, mit kaltem Wasser abspülen, trocken tupfen, dann gut mit Salz und Pfeffer bestreuen und mit etwas Olivenöl einmassieren und ruhen lassen.
Den Knollensellerie würfeln und in etwas Olivenöl in einem schweren Topf gut anrösten, die Zwiebeln, den Knoblauch und die Kräuter zugeben und kurz mitrösten, dann satt mit Rotwein ablöschen und köcheln lassen. Die Lammkeule in einer Pfanne gut von allen Seiten anbraten, auf den Gemüsesud legen und ca. drei Stunden in den auf 120°C (Umluft) vorgeheizten Backofen legen.

NORDDEUTSCHES FRÜHLINGSGEMÜSE CASSOULET

Mairübchen, Perlzwiebeln, junge Karotten, Spinat, Salz, Zucker, Olivenöl

Das Gemüse waschen und putzen, die Mairübchen und Möhren in nicht zu dünne Scheiben und kleine Stücke schneiden und in kochendem Salzwasser blanchieren, abtropfen lassen und alles in einer Pfanne bei mittlerer Hitze mit den Perlzwiebeln in Butter schmoren und mit Zucker unter mehrfachem Wenden karamellisieren. Zum Schluss den Spinat kurz mit unterheben und mit wenig groben Salzkörnern abschmecken.

JAN TABAC
RESTAURANT • MANUFAKTUR • CATERING

GENUSSLAND-ANGEBOT: **AUS DER REGION – FRISCH AUF DEN TISCH**

Lammkeule mediterran trifft norddeutsches Frühlingsgemüse

Jan Tabac – Restaurant + Manufaktur + Catering
Weserstraße 93 | 28757 Bremen
Telefon 0421.6989-1130 | Mobil 0176.7244-7344
restaurant@jan-tabac.de
Öffnungszeiten: Mittwoch bis Sonntag ab 18:00 Uhr
www.jan-tabac.de

CHEMIE? GEHÖRT NICHT DAHIN, WO DER PFEFFER WÄCHST! BIOLOGISCH WÜRZEN MIT GRÜNBERG.

GRÜNBERG
GEWÜRZMANUFAKTUR

Grünberg Gewürzmanufaktur GmbH
A. Auf dem Praun 32 · 27404 Zeven | **T.** + 49 (0) 42 81 - 95 72 041 | **F.** + 49 (0) 42 81 - 95 96 032
E. info@gruenberg-gewuerzmanufaktur.de | **W.** www.gruenberg-gewuerzmanufaktur.de

Rezept für Maibowle: Einen Bund Waldmeister (getrocknet) an einem Faden in 2 Liter trockenen Wein hängen und 30 Minuten ziehen lassen. Mit 1 Liter halbtrockenem Sekt aufgießen, nach Bedarf zuckern und mit Eis kühlen.

Foto © Björn Wylezich / fotolia

Direkt vom Erzeuger

Schumachers Biohof

Bioland-Rindfleisch*

Abholung nach Absprache!

Bioland-Geflügel

schlachtfrisch oder gefroren

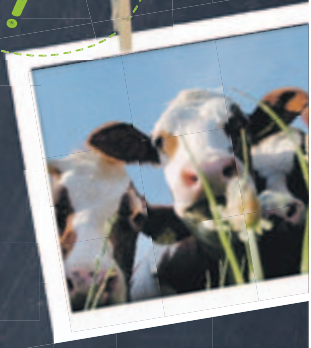
***19./20. April + 16./17. Mai + 13./14. Juni**

Vorbestellungen bitte 14 Tage vorher!

Schumachers Biohof · Katrepeler Landstraße 56a · 28357 Bremen Borgfeld
Telefon 0421-2007911 · Fax 0421-2007899 · info@schumachers-biohof.de
www.schumachers-biohof.de

Biohof Kaemena

Kuh-kuck!



BEI UNS IM BREMER BLOCKLAND GIBT'S:
Bio-Eis, Kaffee, frische Milch zum Selberzapfen,
Ferienwohnungen, Hofführungen sowie Kunst & Kultur
NEU: Eiscatering für Zuhause, Feiern, Veranstaltungen

www.kaemena-blockland.de

Blocklander Eisdiele · Niederblockland 6 · 28357 Bremen · DE-ÖKO-006

Pades
RESTAURANT

Ihr schönster Tag in besten Händen!

Garten und Restauranträume bieten
einen einzigartigen Rahmen für Ihr Fest.

CATERING

Für 2 bis 500 Personen.
Mit individueller, saisonaler Frische-Küche
und liebevollem Service ...

Grüne Straße 15 | 27283 Verden/Aller
kontakt@pades.de | www.pades.de
Tel. 0 42 31-30 60

GENUSSLAND-ANGEBOT: **AUS DER REGION – FRISCH AUF DEN TISCH**

Keule vom Oterser Maibock auf Mairübchenpüree und Frühlingsgemüse-Sauté „Thailand-Niedersachsen“ – mit Jungem Spinat, Spargel, Limonensaitlingen, Ingwer, Chili, Bärlauch und Rhabarber; dazu Karotten-Ingwer-Gel und milder Bärlauchschaum

Pades Restaurant – Wolfgang Pade e.K.
Grüne Straße 15 | 27283 Verden
Fon 04231.3060 | Fax 04231.81043
kontakt@pades.de
Mittags: Do. - So. von 12:00 Uhr - 14:00 Uhr
Abends: Mo. - Sa. von 18:00 Uhr - 22:00 Uhr
& Sonntag 18:00 Uhr 21:00 Uhr
www.pades.de

Produktpartner aus der Region
Naturkostkontor Bremen,
Bio-Kartoffeln und Bärlauch Hof
Engelke, Hoyerhagen

REZEPT

Zubereitung für 6 Personen

SPARGEL | RADIESCHEN UND GRÜN | WILDKRÄUTER | CEVICHE VOM SAIBLING

400 g Saibling ohne Haut, 6 Limetten, 1 rote Zwiebel, 3 Zweige frischen Koriander, 1/2 Ingwer-Knolle, Meersalz, 1 grüne Chili,

Für den Salat: etwas Vogelmiere, Giersch, Franzosenkraut, 1/2 Kopfsalat, das Grün wilder Möhre, das Grüne (1/2 Bund) von frisch geernteten Radieschen, ein paar Radieschen, 1 Zitrone , Fleur de Sel , 200 g Spargel, 10 Radieschen, 2 El hausgemachte Mayonnaise, etwas Zitronenabrieb, frischer Pfeffer, etwas gehackter Kerbel.

Den Fisch mit einem scharfen Messer in ca. 0,3 cm dicke Scheiben oder Würfel schneiden. Mit der flachen Hand über die Limetten rollen und sie anschließend auspressen. Eine halbe Limette reiben und zum Limettensaft geben. Fischstücke in eine Schüssel geben und den Limettensaft dazugeben. Der Fisch sollte gerade eben mit dem Saft bedeckt sein. Das Ganze ca. 15 Minuten ziehen lassen.
In der Zwischenzeit eine rote Zwiebel schälen und in sehr feine Federn schneiden. Ingwer und Knoblauch schälen, fein hacken. Koriander fein hacken. Chili entkernen und so klein wie möglich hacken. Überschüssigen Limettensaft vorsichtig abgießen und Ingwer, Knoblauch, Koriander, Chili und Zwiebeln unter den Fisch mischen.
Die Kräuter putzen, waschen und trocknen. Ebenso den Salat. Alles sehr fein schneiden und beiseite stellen. Aus der Zitrone, etwas Wasser, Fleur de Sel und Pfeffer eine Vinaigrette rühren. Erst kurz vor dem Anrichten über den Salat geben. Radieschen in 1/2 Scheiben schneiden. Spargel schälen und in dünne Scheibchen schneiden. Aus der Mayo und Zitronenabrieb sowie den Gewürzen eine Soße herstellen. Den Spargel ganz kurz blanchieren (im besten Fall in Wasser, in dem die Schalen ausgekocht wurden sehr gut gesalzen mit einem Schuss Weißwein). Spargel und Radieschen mit der Soße mischen. Nun zuerst die Wildkräuter als kleiner Turm anrichten. Spargelsalat neben den Wildkräutern anrichten. Ceviche in ein kleines Weckglas geben. Guten Appetit!

LAMMHÜFTE 80° | MAIRÜBCHEN, WEISSE BETE | KUMQUAT | GRAUPEN

6 Lammhüften, Raz el Hanout, Rosmarin gehackt, Fleur de Sel, 4 Mairübchen, weiße Bete, Orangenabrieb, 200 g Butter, 1/4 Orange, 5 Kumquat, 1 El brauner Zucker, 300 g feine Graupen, 2 Stangen Staudensellerie, 5 Schalotten, 1 Karotte, Butter

Den Ofen auf 80° heizen und die Lammhüften, die Zimmertemperatur haben sollten, mit den Gewürzen einreiben. Lammhüften bei 80 Grad ca. 1 Std. garen. Am Ende herausnehmen und kurz in der Pfanne braten um schönes Röstaroma zu erhalten.
Mairübchen schälen ebenso die gelbe und weiße Bete. Beides halbieren und halbe mitteldünne Scheiben schneiden. Butter schmelzen, salzen ein Stück Orangenschale hinzufügen und nun die Rübchen und die Bete in der Butter gar ziehen lassen (mit Deckel).
Aus Kumquats (in feine Ringe geschnitten) und Zucker ein Karamell kochen – 1. Zucker schmelzen – Karamell hinzufügen.
Schalotten, Sellerie und Karotten in feine Brunoise schneiden und in Butter anschwitzen. Graupen hinzufügen und kurz anrösten. Mit eine guten Gemüsebrühe peut á peut ablöschen.
So viel Brühe hinzufügen wie die Graupen aufnehmen.

DIE KASTANIE
Kulinarische Kultur

Barbara Stadler

GENUSSLAND-ANGEBOT: **AUS DER REGION – FRISCH AUF DEN TISCH**

Frühlingsmenü am 3. Mai und am 19. Mai

Spargel | Radieschen und Grün | Wildkräuter | Ceviche vom Saibling
Lammhüfte 80° | Mairübchen weiße Bete | Kumquat | Graupen
Waldmeister | Tonkabohnen Parfait und Rhabarber Tarte Tatin

Dazu bieten wir die korrespondierenden Weine an. Preis 45,00 €.
Bitte vorher verbindlich reservieren unter 04255-1594.

Theater Restaurant „Die Kastanie“ Barbara Stadler
27327 Martfeld | Telefon 04255-1594
Einlass 18.30, Beginn 19.00 Uhr
www.diekastanie.de

REZEPT

Zubereitung für 4 Personen:

1 kg Maibockkeule (auslösen, häuten und in 8 Steaks schneiden)

MARINADE, 24 STD:

Rosmarin- und Thymianzweige, frische Minze, Knoblauch und Rotwein

SAUCE:

Rhabarber in 2 cm große Würfel schneiden und in Butter schwenken, mit Zucker abstreuen, glasieren und mit Rotwein ablöschen. Mit Wildfond auffüllen und reduzieren lassen bis der Rhabarber gar aber noch gut bissfest ist.

Die Steaks aus der Marinade nehmen, trockentupfen und in Olivenöl kurz scharf anbraten und im leicht geöffneten Ofen bei 120 °C 10 Minuten ruhen lassen. Vorm Anrichten mit Salz und Pfeffer würzen.

Die Mairübchen in Salzwasser blanchieren und in Butter, ggf. Gemüsebrühe und etwas Zucker glasieren. Vor dem Anrichten frische gehackte Blattpetersilie unterschwenken.
Kartoffelrösti in der Pfanne goldgelb ausbacken.

Guten Appetit!

Foto © karepa / fotolia

Steffen Mahncke
& Efren Camarin

RINGHOTELS
Echt **Heimat**Genuss erleben

HOTEL
PAULSEN

GENUSSLAND-ANGEBOT: **AUS DER REGION – FRISCH AUF DEN TISCH**

Steaks aus der Maibockkeule mit Rhabarber-Rotwein-Jus, glasierten Rübchen und Kartoffelrösti

Ringhotel Paulsen
Meyerstraße 22 | 27404 Zeven
Telefon 04281.941-0 | Fax 04281.941-42
info@hotel-paulsen.de
Mo. - Sa. 11:30 - 14 Uhr & 18 - 22 Uhr
So. + feiertags: 11:30 - 14 Uhr & 18 - 21 Uhr
www.hotel-paulsen.de

Produktpartner aus der Region
Jägerschaft Zeven, Gourmetgärtnerei,
www.gourmet-gaertnerei.de
Kartoffelhof Möller, Oldendorf
Hof Brandt, Godenstedt (Eier)
Familie Uwe Rakowitz (Rhabarber)

VANILLA INSTINCT CAKE STUDIO

Individuelle Torten für jeden Anlass: Geburtstage, Taufen, Hochzeiten, Firmenevents, Kindertorten etc.

Konditormeisterinnen Kelly Alpers und Mona Warnecke · Produktionsstätte in der Markthalle Acht, Bremen
Telefon 01624.277151 · mona@vanillainstinct.de · Öffnungszeiten Stand: Do. 12-20 Uhr, Sa. 10-20 Uhr

Milchkontor Wilstedt

EIS von der DIELE

& Kaffeespezialitäten

Am Löhberg 2 | 27412 Wilstedt
fon 04283.609038 | www.milchkontor.de

Unsere Saison-Öffnungszeiten bis Anfang/Mitte Oktober:
Mi - Fr 14.00 - 18.00 Uhr
Sa, So, Feiertage 12.00 - 18.00 Uhr
++ hausgemachtes Eis ++ frische, gentechnikfreie Vollmilch ++
++ handgemachter Quark u. Joghurt ++ Kaffeespezialitäten ++

SEIT 1983 HOF ICKEN

BIO-ÖKO-003 Deutsche Landwirtschaft

Entdecken Sie unseren

HOFLADEN

Deftig, fein & echt.

Unser Heumilchkäse - AUSGEZEICHNET!

KULINARISCHER BOTSCHAFTER NIEDERSACHSEN 2017

Freilaufende Mettwurst · Schweinefleisch aus eigener Freilandhaltung · Hoftouren · hofeigener Heumilchkäse Kaffee & Kuchen · Bratwursttoaster

Hörn 4 · 27607 Geestland-Sievern · Tel. (04743) 10 38 · www.hof-icken.de
Dienstag & Freitag von 9 - 12 und 14 - 18 Uhr · Samstag von 10 - 12 Uhr

LebensmittelPunkt

... mit gutem GeWissen.

Online informieren und bestellen auf:

www.der-lebensmittel-punkt.de

Rind, Schwein, Lamm und Geflügel

Nachhaltig in Bio-Qualität

Kaufen – nur was gut ist!

BiO nach EG-Öko-Verordnung

LebensmittelPunkt | 27412 Hepstedt | 04283 . 95 53 81

Küchenmesser · Jagdmesser · Taschenmesser · Sammlermesser

Handgefertigte Messer der Extraklasse – jedes Stück ein Unikat –

Schärfservice für Ihr Taschenmesser vor Ort, Klingenschärfen von Hand!

www.roennau-messer.de · Telefon 0172.43 43 984

REZEPT

SPINATBÄLLCHEN

500 g frischen Blattspinat mit möglichst großen Blättern, 1 mittelgroße Zwiebel, 4 frische Knoblauchzehen, 2 Möhren, 2 mittelgroße Zucchini, 1 Bund Lauchzwiebel, 1 kleinen Spitzkohl, 100 g Champignons, Olivenöl, frisch gehackte Kräuter nach Belieben (Petersilie, Kerbel, Schnittlauch, Rosmarin, Oregano), Salz, Pfeffer, Kreuzkümmel

Den Blattspinat am Stielansatz auseinander zupfen und unter fließendem Wasser gut abspülen. Die kleineren Blätter grob hacken und beiseite stellen. Die großen Blätter in reichlich Salzwasser ganz kurz blancieren und in kaltem Wasser abschrecken. Die Zwiebel und den Knoblauch schälen und klitzeklein schneiden. Die Möhren, Zucchini und den Kohl mit einer groben Reibe zerkleinern. Zu guter Letzt die Champignons in Scheiben schneiden.
Die Zwiebel und den Knoblauch in reichlich Oliven glasig andünsten und nacheinander die anderen Gemüse dazugeben und bissfest garen. Ganz zum Schluss den geschnittenen Spinat, Gewürze und die Kräuter untermengen und pikant abschmecken. Das Gemüse aus der Pfanne in eine Schüssel geben. Eine Kaffeetasse mit Olivenöl auspinseln und mit einer Klarsichtfolie von einer Größe von etwa 30 mal 30 cm auslegen und tief reindrücken.
Nun die Tasse mit den großen Spinatblättern dünn auslegen, so dass man keine Folie mehr in der Tasse sieht und die Blätter etwa 2cm aus der Tasse überlappen.
Nun die Tasse ganz fest mit der Gemüsemischung füllen, die Folie am Rand hochziehen und ganz fest zudrehen. Es entsteht ein keiner Ball den man durch wieder aufwickeln der Folie herausnehmen kann.
Mit den restlichen Blättern und Gemüse weitere Spinatbälle herstellen.
Die fertigen Bälle in eine Auflaufform legen etwas Gemüsebrühe angießen und mit einem Deckel verschließen. Bei 150° C im Ofen etwa 20-25 Minuten backen und dann mitverschiedensten Beilagen servieren.

RHABARBERSOSSE

120 g Zwiebel kleinschneiden, 1 Knoblauchzehe gewürfelt, 50 g Olivenöl, 800 g geputzter und in 1 cm breite Stücke geschnittener Rhabarber, 1 Eßl. Zucker, ½ Teel. Salz, ½ Teel. Grober Pfeffer, 5-10 Basilikumblätter

Das Olivenöl erhitzen und die Zwiebelwürfel und Knoblauch darin kurz anschwitzen. Den Rhabarber dazugeben und unter rühren garen. Mit einem Zauberstab die Masse pürieren und mit den Gewürzen abschmecken. Die Soße bei schwacher Hitze so lange reduzieren lassen, bis sie eine cremige Konsistenz hat. Die Soße lässt sich auch gut mit Cili oder Ingwer kombinieren.

Foto © dima_pics / fotolia

Heidrun Koj

DÖR'N SCHAPP
Bewährte Genüsse - Quelle unserer Vielfalt

GENUSSLAND-ANGEBOT: **AUS DER REGION – FRISCH AUF DEN TISCH**

Mit Gemüse und Kräutern gefüllte Spinatbällchen mit pikanter Rhabarbersoße

Restaurant Dör'n Schapp
Lange Straße 35 | 27412 Vorwerk | Telefon 04288.95105
Öffnungszeiten Restaurant:
Mittwoch bis Sonntag ab 18 Uhr Warme Küche,
Sonntag Mittagstisch ab 11:30 Uhr
Café: Samstag und Sonntag und feiertags ab 14 Uhr
Kaffee und Kuchen, Montag und Dienstag Ruhetag
www.doernschapp.de

Produktpartner aus der Region
Jagdreviere Vorwerk, Bülstedt und Westertimke,
Gemüsegärtnerei Green & Goods aus Wilstedt, ***www.gggemuese.de***

REZEPT

HAUPTGERICHT – LAMMKOTELETTS

4-6 Lammkoteletts (ca. 350 g). Zum Marinieren: 6 EL Olivenöl, 1 EL Bio-Zitronenöl, 2 Knoblauchzehen, 1 TL getr. Rosmarin, Thymian

Die kleinen Lammkoteletts unter kaltem Wasser abwaschen, anschließend gut trocken tupfen. Bei bestehenden Fettrand am Fleisch, diesen mehrmals mit einem Messer etwas einschneiden. 6 EL mildes Olivenöl in eine Schüssel geben. Gepresste Knoblauchzehen, Zitronensaft, getrocknete Kräuter hinzu geben und untermischen. Lammkoteletts für 2-3 Stunden in einer Olivenöl / Kräutermarinade einlegen und anschließend über dem offenen Grillfeuer zubereiten oder in der Pfanne mit 1-2 EL Olivenöl braten. Zuletzt mit Salz und Pfeffer würzen.

SPINATGEMÜSE

500 g frischer Spinat, 20 g Butter, 1 Zwiebel, 6 EL Schlagsahne, 2 EL Semmelbrösel (30 g), Salz und Pfeffer

Den frischen Spinat gründlich unter kaltem Wasser waschen, abtropfen lassen und in grobe Stücke schneiden. Eine Zwiebel schälen und in kleine Würfel schneiden. In einer Pfanne die Butter schmelzen, darin die Zwiebelwürfel sanft anbraten, den Spinat hinzugeben. Den Spinat in 3-4 Minuten, unter ständigem Wenden, ohne weitere Zugabe von Flüssigkeit, in der Pfanne weich schmoren. Mit Schlagsahne ablöschen, diese rasch unterrühren. Mit Salz und Pfeffer ab würzen. Zuletzt die Semmelbrösel locker unter das Spinatgemüse unterheben und anrichten.

KARTOFFEL-MAIRÜBCHEN-PÜREE

300 g Kartoffeln, 400 g Mairübchen, 30 g Butter, ¼ Liter Milch, Salz, Pfeffer und Muskat

Kartoffeln waschen, schälen und in kaltes Wasser legen. Mairübchen schälen und in Würfel schneiden. Kartoffeln zusammen mit den Mairübchen in Salzwasser aufkochen lassen bis sie gar sind, anschließend abgießen und kurz ausdämpfen lassen. Sahne, Milch und Butter mit Salz und Pfeffer aufkochen lassen. Danach zu den gegarten Kartoffeln und Mairübchen geben und alles zusammen pürieren. Zum Schluss mit Salz, Pfeffer und geriebener Muskatnuss abschmecken.

HELLE PFEFFERSAUCE MIT ROTEM PFEFFER

½ TL frischen gemahlenen bunten Pfeffer, ½ TL Rote Pfefferkörner (auch rote Beeren genannt), 200 ml Rinderbrühe, 50 ml Milch, 1 EL Mehl, 20 g Butter

Frisch gemahlener Pfeffer in einem Topf erhitzen und mit Rinderbrühe und Milch ablöschen. Flüssige Butter und Mehl zu einer Mehlschwitze verrühren, dazu geben und kurz aufkochen lassen. Anschließend mit Salz und roten Pfefferkörnern abschmecken.

Gasthaus Rauchkate

GENUSSLAND-ANGEBOT: AUS DER REGION – FRISCH AUF DEN TISCH

Vorspeise: Bunter Frühlings-Salatteller mit geräucherten Bio-Lachsstreifen, Blattgrün von der Navette, Radieschen und einem Zitronen-Joghurtdressing mit frischen Gartenkräutern

Hauptgericht: Bio-Lammkoteletts von Natur-Lamm über dem offenen Feuer zubereitet mit Spinatgemüse, Kartoffel-Mairübchen-Püree und einer hellen Pfeffersauce mit rotem Pfeffer

Dessert: Hausgemachter warmer Rhabarberkompott mit Bio-Vanilleeis, Zimtsahnehaube und frischer Minze

Gasthaus Rauchkate Beverstedt
Dohrenweg 2 | 27616 Beverstedt | Tel. 04747.8069
info@rauchkate-beverstedt.de
Restaurant & Café tägl. ab 12 Uhr, Küche bis 21 Uhr.
November bis Ende März: Mi. bis Fr. ab 17.30 Uhr.
Samstags, sonn- und feiertags ab 11.30 Uhr,
Mo. und Di. Ruhetag
BIO-Zertifiziert gem. DE-ÖKO-006
www.rauchkate-beverstedt.de

Produktpartner aus der Region
Schäferei Natur-Lamm, Koert Jan Nijboer, Große Wiekau 25,
27793 Wildeshausen,
Telefon 01578.4701301
www.natur-lamm.de

ZWEI HÄUSER – EINE LEIDENSCHAFT

Forsthaus Heiligenberg

Klostermühle Heiligenberg

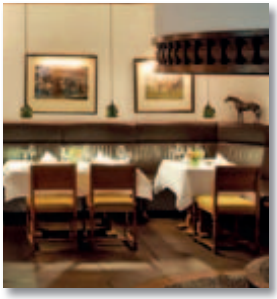
UNSER GENUSSLAND-ANGEBOT....
AUS DER REGION - FRISCH AUF DEN TISCH

Rücken vom Maibock
auf Bärlauch-Kartoffelstampf
Clafoutis
mit Rhabarber und Waldmeister-Schmandeis

Produktpartner aus der Region:
Maibock: Wild von Jägern aus heimischen Revieren
Ansprechpartner: Heinz Rössler oder Fam. Stratmann, Bruchhausen-Vilsen
Bärlauch, Rhabarber, Waldmeister: Aus dem hauseigenen Garten,
Kartoffeln: Hof Mysegades, Riethausen

Wir freuen uns Ihnen die Rezepte
per Mail oder Post zuzusenden.

Herzlich Willkommen auf dem Heiligenberg



BRÜNING
Forsthaus · Klostermühle

Familie Brüning | Restaurant und Hotel GmbH | Heiligenberg 2-4 | 27305 Bruchhausen-Vilsen, Deutschland
fon 04252 93200 | www.bruening-hotels.de

BRÜNING

Forsthaus · Klostermühle

GENUSSLAND-ANGEBOT: **AUS DER REGION – FRISCH AUF DEN TISCH**

Rücken vom Maibock auf Bärlauch-Kartoffelstampf
Clafoutis mit Rhabarber und Waldmeister-Schmandeis

Familie Brüning – Restaurant und Hotel GmbH
Heiligenberg 2-4 | 27305 Bruchhausen-Vilsen
Fon 04252.93200 | Fax 04252.932020
info@bruening-hotels.de
Frühstück: Mo-Sa. 7 – 10.30 Uhr, So. 7.30 – 11 Uhr.
Mittagessen: Mo-So. 11.30 – 14.30, Kaffee/Kuchen &
herzhafte Kleinigkeiten: Mo.– So. 14.30– 17.30 Uhr,
Abendessen: Mo.– Sa. 17.30– 21.30 Uhr
www.bruening-hotels.de

Produktpartner aus der Region
Kürbis: Bauerngarten Hertz-Kleptow
27711 Osterholz-Scharmbeck
Fisch: Fischladen Garry,
Hauptstraße 42c, 21787 Oberndorf

MOSTEREI Uwe Engelmann

- Sortenreine Apfelsäfte aus historischen alten Obstsorten, geerntet von regionalen biozertifizierten Streuobstwiesen
- Apfelmischsäfte mit heimischen Früchten wie Rhabarber, Holunder, Aronia, schwarze Johannisbeere, Quitte und Birne, alle biozertifiziert
- Lohnmosten: ab 150 kg gibt es den Saft von eigenen Äpfeln in Pfandflaschen abgefüllt
- Lieferservice in Hamburg, Bremen und umzu

Freudenthalstr. 44 · 27389 Fintel · Telefon 04265.703 · saft@engelmost.de · www.engelmost.de

Imkerei Sylvia & Adrian Nötzel Honig, Kerzen & Kosmetik
Wilstedter Straße 27 · 27412 Tarmstedt · 04283.8158 · adrian.noetzel@gmx.de

Goufrais

Der kühle Genuss

Kakao - Konfekt in Gugelhupf - Form!

Eine ganz besondere Versuchung!

Unsere Spezialität entfaltet nach anfänglicher Festigkeit langsam einen zarten Schmelz und sorgt so für ein unvergessliches und lang anhaltendes Geschmackserlebnis.

CMF-Produkte Keller || Eimeldinger Weg 38 || 79576 Weil am Rhein
Tel. 07621 55026 - 0 || www.goufrais.com

REZEPT

MAIBOCKRÜCKENFILETS *für 4 Personen:*

4 Filets à 140 g in Öl anbraten und mit etwas Butter nachbraten. Beim Nachbraten 1 Lorbeerblatt, 2 angedrückte Wacholderbeeren und etwas Sternanis dazugeben.
Bei 160 C° ca. 7 Minuten im Ofen garen. Anschließend 10 Minuten im geöffneten Ofen ruhen lassen.

RADIESCHENSPÄNE

8 große Radieschen, etwas schwarzen Pfeffer, etwas Zitrone und Zitronenschale, gutes Olivenöl

Radieschen auf der Reibe raspeln und marinieren. Beim Servieren auf den Rücken geben

MAIRÜBCHEN

4 Stck. je nach Größe, 2 Schalotten, etwas Butter, 2 Lorbeerblätter, etwas rosa Pfeffer, etwas Petersilie, etwas Brühe, etwas Zucker

Die Rübchen in kleine Würfel schneiden und mit den Schalotten in Butter leicht anrösten. Mit etwas Brühe auffüllen, die Gewürze dazugeben und gar kochen und karamellisieren. Vor dem Servieren die Petersilie dazugeben.

BÄRLAUCHPLÄTZCHEN

½ Baguette, 0,1 l Milch, 2 Eier, Speck, Zwiebeln, Bärlauch, Muskat

Brot in Scheiben schneiden, Speck & Zwiebeln anbraten und dazugeben. Anschließend mit Salz und Muskat würzen. Milch aufkochen und über das Brot geben.
Die Eier und den fein geschnittenen Bärlauch dazugeben. Alles zu einer Masse kneten, in Klarsichtfolie wickeln und fest zubinden.
Im Wasserbad ca. 12 Minuten kochen. Im kalten Wasser abschrecken.
In Scheiben schneiden und in Butter nachbraten.

Foto © (v.l.) blende40 / wealthy_b / ExQuisine / fotolia

GENUSSLAND-ANGEBOT: **AUS DER REGION - FRISCH AUF DEN TISCH**

Maibockrücken mit Radieschenspänen auf geschmorten Mairübchen und Bärlauchplätzchen

Kaffee Worpswede
Lindenallee 1 | 27726 Worpswede
Telefon 04792.1028,
info@kaffee-worpswede.de
Öffnungszeiten: Mittwoch bis Sonntag durchgehend, Mittagstisch von 11.30-14.30 Uhr, Abendküche von 18.00-21.30 Uhr
Kaffee & Kuchen bis 17.30 Uhr
www.kaffee-worpswede.de

Produktpartner aus der Region
Green & Goods Gemüsehandel & Anbau,
Vorwerker Straße 2, 27412 Wilstedt
Gebrüder Schöne Fischhandel OHG,
An der Packhalle IX 40,
7572 Bremerhaven

REZEPT

RICOTTA-SPINAT-KLÖSSCHEN / MALFATTI

Andere Varianten: Spinat durch Löwenzahn, Brennnesseln oder Mangold (Stiele sehr klein schneiden) ersetzen.

ZUTATEN FÜR DEN TEIG

500 g frischer Blattspinat, 1 Schalotte (ersatzweise 1 kleine Zwiebel), 1 EL Butter, 50 g Parmesan, 150 g Ricotta, 2 Eier, feines Meersalz, schwarzer Pfeffer aus der Mühle, Muskatnuss, 200 g Mehl Type 405 oder Dinkelmehl Type 1050

ZUTATEN FÜR DIE FERTIGSTELLUNG

50 g Butter, 10 Salbeiblätter, 50 g Parmesan

ZUBEREITUNG

1. Spinat gründlich waschen und in einem Sieb abtropfen lassen. Schalotte schälen, fein würfeln und in der Butter dünsten ohne das sie Farbe annehmen. Spinat tropfnass zugeben und zugedeckt 5 Minuten mitdünsten, bis er zusammenfällt. Anschließend in einem Sieb geben, auskühlen lassen danach den Spinat sehr gut ausdrücken und fein hacken.
2. 50 g Parmesan reiben, Ricotta mit einem Löffel cremig rühren, Eier dazuschlagen, mit dem Spinat und dem Parmesan mit einem Löffel gut vermischen. Salzen, pfeffern und mit frisch geriebener Muskatnuss würzen. Nach und nach das Mehl einarbeiten und zu einer homogenen Masse rühren.
3. Aus der Teigmasse mit zwei Esslöffeln walnussgroße Nocken formen. Sofort in reichlich siedendes Salzwasser einlegen, garziehen lassen, bis sie aufschwimmen.
4. In einer Pfanne Butter schmelzen und mit den Salbeiblättern aromatisieren (Achtung, nicht anbrennen lassen, Butter nicht bräunen). Malfatti mit einem Schaumlöffel aus dem Wasser heben und in der Pfanne mit der geschmolzenen Butter warm halten, bis alle gar und aus dem Topf gehoben sind.
5. Auf Teller verteilen, mit der heißen Butter übergießen und Parmesan darüber reiben.

ZUTATEN RADIESCHEN-CARPACCIO *für 4 Personen*

1 Bund große Radieschen ,1 El weißen Balsamessig, 1 El Granatapfelsirup (Grenadine), 1 El Olivenöl, 0.5 Tl fein abgeriebene Zitronenschale, Salz, Pfeffer, 0.5 Granatapfel

ZUBEREITUNG

Große Radieschen putzen und fein hobeln. In Kreisen gefächert auf vier Tellern anrichten. Weißen Balsamessig, Granatapfelsirup (Grenadine), Olivenöl, fein abgeriebene Zitronenschale, etwas Salz und Pfeffer verquirlen und über die Radieschen träufeln. Kerne von 0,5 Granatapfel darüberstreuen. Ein Stück Malfatti in die Mitte setzen und servieren.

Regina Droste und Holger Oestmann

Bioland
Hofrestaurant Voigt

GENUSSLAND-ANGEBOT:
WARM, WOHLIG UND INTENSIV „DER GENUSS UNSERER NATUR“

Spinat-Malfatti in Salbei-Butter gebraten
auf einem Carpaccio von Radieschen mit Sonnenblumen-Orangenöl von der Wesermühle

Dreierlei vom Lamm aus dem Hachetal
mit Bärlauchschaum und Mairübchen-Stampf mit Tonkabohne***

Duett vom Rhabarber
mit Waldmeister-Sabayone

Mit Ausnahme von Salz, Wasser und den mit *** gekennzeichneten Produkten (Wildfang) sind alle Speisen und Getränke aus kontrolliertem, ökologischem Anbau.

Bioland Hofrestaurant Voigt
Inhaber: Holger Oestmann
An der Wassermühle 18 | 28857 Syke
Telefon 04242.83 63
info@biohofrestaurant-voigt.de

Produktpartner aus der Region
Bioland Schäferei Kay Tringler,
Bio-Hofmolkerei Dehlwes, Biolandhof
Voigt / Frische Kiste, Wesermühle,
Naturkostkontor Bremen

TEXTILDESIGN

Bea & Mai

WILSTEDT

BEATE STANEK Am alten Sportplatz 17, 27412 Wilstedt, Telefon 04283 / 6083370, Öffnungszeiten Wilstedt: Mi. 16-19 Uhr und nach Absprache

MEIKE THODEN Birkenstraße 25, 28879 Grasberg, Telefon 04208 / 9159935, Termine nach Absprache

Keramik

Werkstatt

Am Brink 2, 27412 Wilstedt
Telefon 04283.6145

Öffnungszeiten:
Dienstag, Donnerstag und Freitag von 9:00 - 12:30 Uhr und von 15:00 - 18:00 Uhr.

Unikate für den Garten und alles für den täglichen Gebrauch in runden Formen und schönen Farben.

Silberschmuck

Marlies Schröder

Schröderstraße 1 · 27442 Glinstedt
Telefon 04285-446

Ich fertige Schmuckstücke aus sehr altem und hochwertigem Besteck, wie z.B. Gabeln, Löffeln, Tortenhebern oder anderen alten Besteckteilen. Jedes Schmuckstück – wie Ringe, Armreifen, Kettenanhänger oder Ohrringe – wird einzeln angefertigt und ist ein Unikat.

Piekfeine Brände mit weiterem Standort

in der Bremer Brennerei „Piekfeine Brände“ finden Whisky-Liebhaber jetzt einen 5-jährigen hanseatischen Whisky.
Dieses Premiumprodukt wurde erstmalig in 2012 destilliert. Seitdem wurde in jedem Jahr eine kleine Menge vom dem Gerstenbrand destilliert und fassgelagert.
Nun, nach sechs Jahren kann Birgitta Schulze van Loon auf 50 Fässer blicken.
Nach langer Suche nach einem attraktiven Standort hat die Brennerin nun eine einzigartige Heimat für ihre Fässer gefunden und zwar in der denkmalgeschützten Remise auf dem Gelände der Bremer Union Brauerei.
Im Erdgeschoss hinter dem großen Tor entsteht gerade das begehbare, gläserne Fasslager. Das Fasslager wird so gestaltet, dass es besichtigt werden kann.
Dabei werden sämtliche Prozesse vom Korn bis zum fertigen Destillat präsentiert und alle Sinne einbezogen.
Die Fasslager-Besichtigung mit Trinkprobe kann separat erfolgen. Aber auch kombinierte Führungen wie Brauereiführung mit Fasslager-Besichtigung und eine 3-Manufakturen-Führung sind geplant.
Außerdem entsteht ein Verkaufsraum, in dem die Produkte der Piekfeinen Brände, der Union Brauerei und der Union Rösterei angeboten werden.
Aber auch das Obergeschoss ist erwähnenswert. Dort entsteht eine „Tasting Lounge“ im Stile eines britischer Clubs. Hier werden ab 2018 themenbezogene Whisky-Tastings angeboten. Formate wie „Whisky- Know- How for Beginners“, „Deutsche Whiskies“, Whisky & Schokolade, Whisky & Brot und whiskybegleitende Menüs werden zukünftig angeboten und derzeit entwickelt.
Die Brennerei bleibt unverändert am Europahafen in der Bremer Überseestadt.
Dort befindet sich weiterhin die gesamte Produktion. Ebenso der Verkaufs- und Verkostungsraum, der für Tastings, Workshops und Events genutzt wird.

Das Geheimnis des mallorquinischen Tap de Corti:

Was diesen Paprika besonders macht

Qualität entsteht auf dem Feld, deswegen ist nicht nur beim Anbau sondern auch bei der Verarbeitung Achtsamkeit gefragt. Das gilt für Olivenöl, genauso wie für guten Wein und für Paprika. Vor einigen Jahren wurde die autochthone Paprika-Sorte "Tap de corti" auf Mallorca dank der Initiative von Slow Food rekultiviert und ein Stück Kultur wiederbelebt. Als einer der ersten Landwirte baute Joan Adrover auf seiner Finca Sa Teulera im Osten Mallorcas diese Sorte, welche sich durch einen besonders intensiven Geschmack auszeichnet, seit 2009 wieder an.

Selektion von Hand

Anderes als bei vielen anderen Gewürzen können die Paprika-Schoten nur von Hand geerntet werden. Durch die lokale Verarbeitung, kann in mehreren kleineren Durchläufen geerntet werden. Joan und sein Team pflücken wöchentlich die reifsten Früchte und selektieren bereits auf dem Feld das erste Mal. Nach einigen Tagen der Lufttrocknung werden die Schoten ein weiteres Mal in die Hand genommen um die grünen Stile zu entfernen. Beschädigte Früchte werden auch dabei erkannt und zuverlässig aussortiert. Die Stile würden sowohl die Farbe als auch den wunderbaren Geschmack des Paprika verderben, für Joan undenkbar. Trotzdem sparen sich viele Produzenten diesen Aufwand.

Unser Manufaktur-Charakter

Wir arbeiten mit verschiedenen Bauern weltweit zusammen, die wir vor Ort besuchen und direkt von ihnen unsere Bio-Gewürze beziehen. Von Hand werden diese dann in Flöha abgefüllt. In unserem Online-Shop bieten wir neben den Gewürzen auch Reisen auf die Felder unsere Produzenten an.

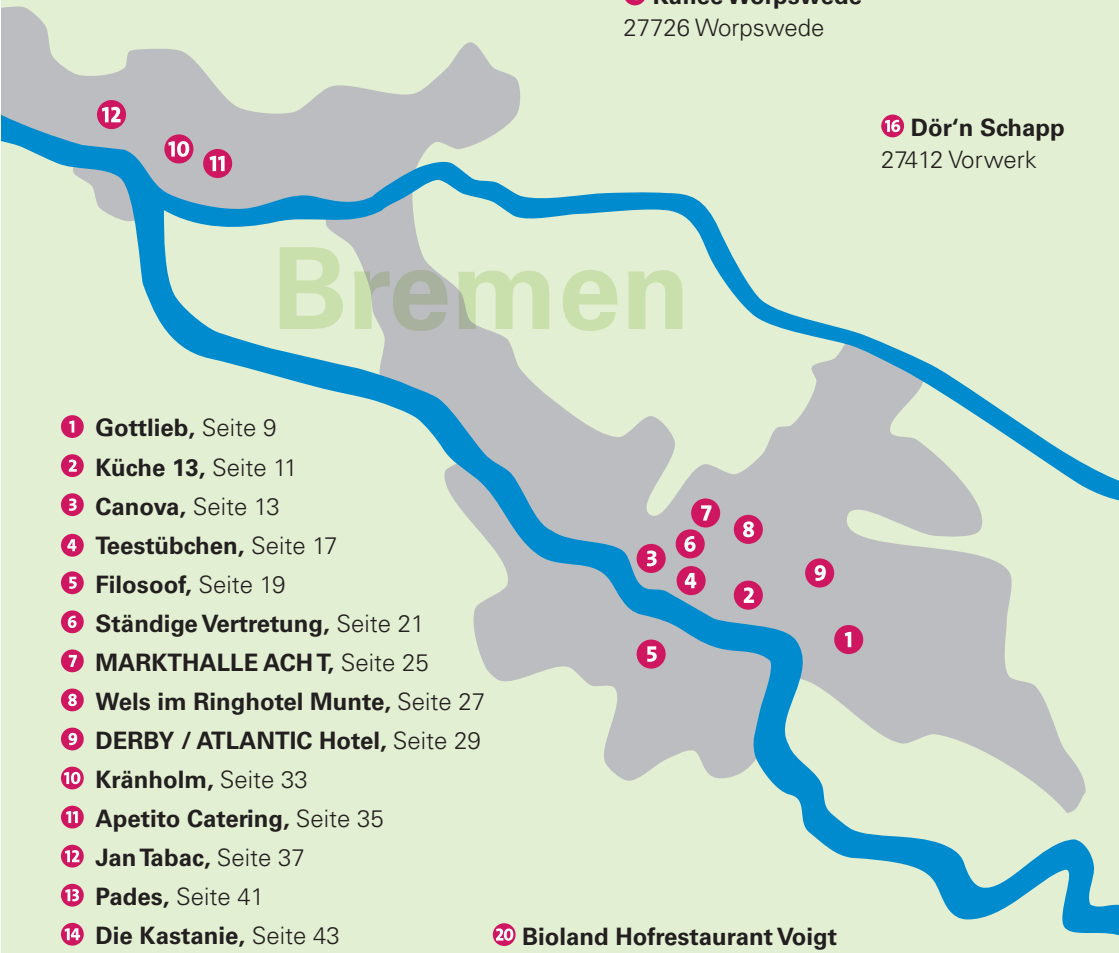
Termine für die Reise zur Paprika-Ernte 2018:
15.09.2018 bis 22.09.2018
22.09.2018 bis 29.09.2018

Wir freuen uns auf Ihren Besuch an unserem Stand!

Direkt vom Feld
Bahnhofstraße 7b - 09557 Flöha
www.direktvomfeld.eu
Telefon: 03726-39589840
e-Mail: frisch@direktvomfeld.eu

DIREKT VOM FELD

Restaurants und Gastronomie in Bremen und umzu



1. **Gottlieb,** Seite 9
2. **Küche 13,** Seite 11
3. **Canova,** Seite 13
4. **Teestübchen,** Seite 17
5. **Filosoof,** Seite 19
6. **Ständige Vertretung,** Seite 21
7. **MARKTHALLE ACHT,** Seite 25
8. **Wels im Ringhotel Munte,** Seite 27
9. **DERBY / ATLANTIC Hotel,** Seite 29
10. **Kränholm,** Seite 33
11. **Apetito Catering,** Seite 35
12. **Jan Tabac,** Seite 37
13. **Pades,** Seite 41
14. **Die Kastanie,** Seite 43
15. **Ringhotel Paulsen,** Seite 45
16. **Dör'n Schapp,** Seite 49
17. **Gasthaus Rauchkate,** Seite 51
18. **Forsthaus Brüning,** Seite 53
19. **Kaffee Worpswede,** Seite 57
20. **Bioland Hofrestaurant Voigt,** Seite 45

17 **Gasthaus Rauchkate**
27616 Beverstedt

15 **Ringhotel Paulsen**
27404 Zeven

19 **Kaffee Worpswede**
27726 Worpswede

16 **Dör'n Schapp**
27412 Vorwerk

20 **Bioland Hofrestaurant Voigt**
28857 Syke

13 **Pades**
27283 Verden

14 **Die Kastanie**
27327 Martfeld

18 **Forsthaus Brüning**
27305 Bruchhausen-Vilsen

20 Jahre
solidarische Landwirtschaft

Gunther & Klaus Di Giovanna, Sizilien

Carmela, Angela & Lucia Librandi, Kalabrien

Vincenzo & Giuseppe Lombardi, Apulien

Cooperative Emanuel De Deo, Apulien

Josep Maria Mallafré, Katalonien

Adriano März, Toskana

Dimitrios Sinanos & Conrad Bölicke, Korinth

Kooperative Eleonas, Peloponnes

Edith & Ioannis Fronimakis, Kreta

Unsere Oliviers aus Griechenland, Spanien und Italien freuen sich auf Ihren Besuch!

20. Olivenöl-Abholtage
am 5. + 6. Mai von 10 - 18 Uhr
in Wilstedt

Kostenbeitrag 6 €,
ermäßigt 4 €, bis 16 Jahre frei

Informationen zum Jubiläumsprogramm, zu Gästen und Ausstellern bei *facebook* und *www.artefakt.eu*

arteFakt
Olivenölkampagne