

Foto © Ralf Jürgens



HALBEDEL
Senf-Kartoffelsalat // Rote Bete in Texturen // geräucherter Dümmeraal

Kulinarische Reise von Bonn an die Ahr

BonnCulinAhr schlägt einen kulinarischen Bogen von Bonn ins Ahrtal. Hinter dem Verein stehen Spitzenköche der beiden Regionen, für die das Thema „Essen und Genuss“ weit mehr als nur eine Profession ist. In der Redoute in Bad Godesberg fand im November die Auftaktveranstaltung zu einer Reihe von Gourmetevents statt, die Ende März 2020 an verschiedenen Standorten durchgeführt werden – von Bonn an die Ahr.



VIEUX SINZIG
Kürbis-Royal // Jakobsmuschel // Curry-Schaum

„Wir Köche verlassen mit dieser Veranstaltungsreihe, die mit einer Küchenparty in der Redoute begonnen hat, unsere Komfortzone und lassen uns auf ein kulinarisches Abenteuer ein“, betont Hans Stefan Steinheuer, der gemeinsam mit Rainer-Maria Halbedel, den Verein vertritt. Unterstützt werden sie von Thomas Gilles, Roger Müller, Matthias Pietsch, Jean-Marie Dumaine und Christian Binder. Initiator von BonnCulinAhr ist Michael Stern, geschäftsführender Gesellschafter der Redoute Bonn GmbH sowie der kölnSKY GmbH. Stern war schon in Köln für die Fine Food Days verantwortlich und möchte nun auch „die Region Bonn / Ahr und ihre kulinarische Kompetenz über die Region hinaus sichtbar machen“.

Die Spitzenköche sind sich einig: Der Zugang zur gehobenen Gastronomie muss geebnet werden, sodass auch ein jüngeres Publikum den Weg dorthin findet. „Dafür benötigen wir andere

Stilmittel“, erklärt Steinheuer. Der Sternekoch ist sich sicher, dass die jüngere Generation Genuss nicht mehr richtig gelernt hat. „Die jungen Leute wissen eigentlich gar nicht mehr, was lecker ist“, so Steinheuer und erhält sofort Zustimmung von Rainer-Maria Halbedel, der seit vielen Jahren eine Institution in der Bonner Spitzengastronomie ist: „Man muss auch mal den Genuss in den Mittelpunkt stellen und nicht immer nur dem Auto, dem Haus oder dem Urlaub Vorrang geben.“ Für Halbedel, der viele seiner in der Küche verwendeten Produkte selbst anbaut, ist klar: „Auch eine bürgerliche Gastronomie ist, wenn sie richtig gemacht ist, eine Spitzengastronomie.“

Für die Auftaktveranstaltung in der Redoute hatten sich die Köche etwas Besonderes einfallen lassen. Jeder von ihnen bereitete eine Vorspeise, ein Hauptgericht sowie ein Dessert zu. Die Besucher konnten den Köchen über die Schulter schauen und nach Herzenslust die vielfältigen Gerichte probieren. Zum Beispiel: Ceviche von der Gelbflossenmakrele mit wildem Brokkoli und Linsen (Prümer Gang), Senf-Kartoffelsalat mit Roter Bete in Texturen und geräuchertem Dümmeraal (Halbedel), Brust von der Challans Ente mit Brombeeren, Quinoa und Blumenkohl (Redoute), Eifler Hirsch-Entrecote mit Herbsttrompeten, Bete und Frühburgunder Jus (Steinheuer), Roter Weinbergpfirsich mit Steinklee-Sahnequark (Vieux Sinzig), Schwarze Johan-



Foto © Ralf Jürgens



STEINHEUER
Ahrtaler Gänseleber // Feigen-Planet



Foto © Ralf Jürgens



Foto © Ralf Jürgens



Foto © Ralf Jürgens

PRÜMER GANG
Ceviche von der Gelbflossenmakrele // wilder Brokkoli // Linsen

nisbeere und Rote Bete mit Valrhona Tulakalum, Pumpnickel und Kakaobruch. Winzer des VDP Ahr verwöhnten mit Rot- und Weißweinen. Als Aperitif gab es Champagner Louis Roederer Brut Premier. Dazu servierte Rungis Express Austern und Ibéricoschinken, das Frischeparadies Büffel, Radieschen und Sauerrahm und Möllers spanisches Freilandhuhn, Changa, Linsen, Chorizo, Crumble und Senfkresse. ▶

Die Köche

Hans Stefan Steinheuer & Christian Binder

Steinheuers Restaurant**, Bad Neuenahr-Heppingen



Matthias Pietsch

Redüttchen, Bad Godesberg

Jean-Marie Dumaine

Vieux Sinzig



Rainer-Maria Halbedel

Halbedels Gasthaus*, Bad Godesberg

Roger Müller

Prümer Gang, Ahrweiler



Thomas Gilles

Hotel Clostermannshof / Restaurant

Le Gourmet*, Niederkassel

Fotos © Ralf Jürgens

Die Veranstaltungsreihe im März geht über eine Woche – vom 22. bis zum 29. März 2020. Jedes Gourmetevent findet an einer anderen Location statt. Für jeden Geschmack und jedes Interesse wird etwas dabei sein.

bonn-culinahr.de

Rolf Benz meets LOFT DESIGN.



Loft-Designmöbel GmbH & Co. KG
Ennemoserstr. 6 | 53119 Bonn | 2. OG
ehemals Mambo

Tel. +49 228 2272795-0

info@loft-designmoebel.de

www.loft-designmoebel.de

