



HUSARENQUARTIER
RESTAURANT • BISTRO

Gourmet par Passion

DAS KULINARISCHE MAGAZIN AUS DEM HUSARENQUARTIER

Nr. 01/2010

THEMA

*Mit dem Husarenquartier ins Piemont
Erfahrungsbericht
einer exzellenten Trüffelreise*



Jedes Ding hat seinen Preis.

Jeder sollte einmal eine Reise nach Alba unternehmen. Wenn man Alba in der Trüffelsaison besucht, dann wird man sicherlich wiederkommen wollen. Denn dieser aromatische weiße Trüffel betört nicht nur die Sinne, er schmeckt nicht nur sehr aromatisch, sondern er ist das Ereignis des Piemonts. Wenn man zur Trüffelzeit nach Alba reist, dann gerät der Aufenthalt zu einem unvergesslichen Ereignis. Alba - dieses Mekka für Liebhaber des weißen Trüffels, den man in dieser ausgezeichneten Qualität nur hier in Norditalien antreffen kann - war der zentrale Punkt unserer Reise, die wir Ende September mit unseren Gästen unternommen haben.

Gemeinsam haben wir nicht nur viel erlebt, geschlemmt und genossen, sondern auch eine Menge gelernt. Selbstverständlich hat ein solch hochwertiges Lebensmittel wie der weiße Albatrüffel seinen Preis. Bisweilen muss man für ein Kilo dieses Trüffels über 4.000,- Euro hinblättern. Der Trüffel bietet allerdings unvergleichliche Geschmacks- und vor allen Dingen Aromenerlebnisse. Dafür muss man den Trüffel gar nicht mal großartig bearbeiten. Am besten, man verwendet ihn schnörkellos und ohne großen Umstand. Sei es auf hausgemachte Pasta, oder auf geröstetes Brot mit frischer, leicht gesalzener Butter gehobelt. Ein frischer weißer Trüffel ist immer ein Genuss. Allerdings hat er seinen Preis.

In meinem Gourmetrestaurant geht es von daher auch stets um den schwierigen Spagat, den Gästen ausgesprochene kulinarische Erlebnisse zu einem fairen Preis zu bieten. Denn schließlich möchte ich meine Gäste verwöhnen und Ihnen Vergnügen bereiten.

Da freut es mich natürlich besonders, wenn Helmut Gote unseren Ansatz im Husarenquartier würdigt, wenn er festhält: „Das sind schon eine Menge gute Gründe für einen kurzen kulinarischen Ausflug in das Husarenquartier, das unter den 100 besten Restaurants Deutschlands zu den preiswertesten gehört.“

Herzlichst Ihr





SIE PLANEN EINEN GEBURTSTAG, EINE HOCHZEIT, EIN GROSSES FAMILIEN- ODER FIRMENFEST?

KEIN PROBLEM. IN UNSEREM STILVOLL NEU EINGERICHTETEN MODERNEN RESTAURANT KÖNNEN WIR SIE UND BIS ZU 60 GÄSTE IHRER WAHL VERWÖHNEN. GUTES KANN DABEI ENTSPANNEND PREISWERT SEIN. ES ERWARTET SIE EIN UNVERGESSLICHES

GOURMET-ERLEBNIS WIE Z.B. UNSER „ÜBERRASCHUNGS-GOURMET-MENÜ“. HERBERT BROCKEL UND SEIN TEAM KOCHEN FÜR SIE UND IHRE GÄSTE, WAS SIE AN DIESEM TAG AM LIEBSTEN SELBST ESSEN WÜRDEN. LASSEN SIE SICH ÜBERRASCHEN!

ÜBERRASCHUNGS-GOURMET-MENÜ

1 GLAS HAUSAPERITIF

GRUSS AUS DER KÜCHE, VORSPEISE, HAUPTGERICHT, DESSERT

SOWIE HAUSGEMACHTE PRALINEN ALS BEGLEITUNG ZU EINER TASSE KAFFEE ODER ESPRESSO

KOMPLETT AB: 45,- EUR/P.P. (AB 15 PERSONEN)

UNSER MENÜ WIRD JAHRESZEITLICH ABGESTIMMT.

HUSARENQUARTIER

WENDEN SIE SICH AN UNS, WIR UNTERBREITEN IHNEN GERNE EIN MASSGESCHNEIDERTES ANGEBOT, UM SIE UND IHRE GÄSTE GANZ NACH IHREN WÜNSCHEN ZU VERWÖHNEN.

HUSARENQUARTIER • SCHLOSSSTRASSE 10 • 50374 ERFT-STADT-LECHENICH • 02235 5096 • GOURMETAPASSION@GMX.DE • WWW.HUSARENQUARTIER.DE

TERMINE

DEZEMBER	JANUAR	FEBRUAR	MÄRZ
01 ^{DI}	01 ^{FR} Neujahrsdiner	01 ^{MO}	01 ^{MO}
02 ^{MI}	02 ^{SA} Betriebsferien	02 ^{DI}	02 ^{DI}
03 ^{DO}	03 ^{SO} Betriebsferien	03 ^{MI} Two For One	03 ^{MI} Two For One
04 ^{FR}	04 ^{MO} Betriebsferien	04 ^{DO} Two For One	04 ^{DO} Two For One
05 ^{SA} Shuttleservice	05 ^{DI} Betriebsferien	05 ^{FR}	05 ^{FR} Degistationsmenü
06 ^{SO} Adventsmenü Shuttleservice	06 ^{MI} Betriebsferien	06 ^{SA}	06 ^{SA} Degistationsmenü
07 ^{MO}	07 ^{DO} Betriebsferien	07 ^{SO}	07 ^{SO}
08 ^{DI}	08 ^{FR}	08 ^{MO}	08 ^{MO}
09 ^{MI}	09 ^{SA}	09 ^{DI}	09 ^{DI}
10 ^{DO}	10 ^{SO}	10 ^{MI} Two For One	10 ^{MI} Two For One
11 ^{FR}	11 ^{MO}	11 ^{DO} Two For One	11 ^{DO} Two For One
12 ^{SA} Shuttleservice	12 ^{DI}	12 ^{FR}	12 ^{FR} Highlights aus meiner Sternenküche
13 ^{SO} Adventsmenü Shuttleservice	13 ^{MI} Two For One	13 ^{SA}	13 ^{SA} Highlights aus meiner Sternenküche
14 ^{MO}	14 ^{DO} Two For One	14 ^{SO} Valentinstag geschlossen	14 ^{SO}
15 ^{DI}	15 ^{FR} Nacht der Kerzen	15 ^{MO} geschlossen	15 ^{MO}
16 ^{MI}	16 ^{SA} Nacht der Kerzen	16 ^{DI} geschlossen	16 ^{DI}
17 ^{DO}	17 ^{SO}	17 ^{MI} Aschermittwoch Tradition. Fischessen	17 ^{MI} Two For One
18 ^{FR}	18 ^{MO}	18 ^{DO} Two For One	18 ^{DO} Two For One
19 ^{SA} Shuttleservice	19 ^{DI}	19 ^{FR}	19 ^{FR} Nacht der Kerzen
20 ^{SO} Adventsmenü Shuttleservice	20 ^{MI} Two For One	20 ^{SA}	20 ^{SA} Nacht der Kerzen
21 ^{MO}	21 ^{DO} Two For One	21 ^{SO}	21 ^{SO}
22 ^{DI}	22 ^{FR}	22 ^{MO}	22 ^{MO}
23 ^{MI}	23 ^{SA}	23 ^{DI}	23 ^{DI}
24 ^{DO} Heiligabend geschlossen	24 ^{SO}	24 ^{MI} Two For One	24 ^{MI} Two For One
25 ^{FR} Weihnachtsmenü	25 ^{MO}	25 ^{DO} Two For One	25 ^{DO} Two For One
26 ^{SA} Weihnachtsmenü	26 ^{DI}	26 ^{FR} Nacht der Kerzen	26 ^{FR}
27 ^{SO} Das besondere Menü 3. Weihnachtstag	27 ^{MI} Two For One	27 ^{SA} Nacht der Kerzen	27 ^{SA}
28 ^{MO}	28 ^{DO} Two For One	28 ^{SO}	28 ^{SO}
29 ^{DI}	29 ^{FR}		29 ^{MO}
30 ^{MI}	30 ^{SA}		30 ^{DI}
31 ^{DO} Silvestermenü	31 ^{SO}		31 ^{MI} Two For One

Änderungen vorbehalten

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

TERMINE & VERANSTALTUNGEN IM HUSARENQUARTIER

29.11. / 06.+13.+20.12. Adventsmenü

Speziell für alle Adventssonntage bieten wir für Sie Mittags und Abends ein 4-Gang-Adventsmenü an. Zum Vorgesmack: als Aperitif eine Essenz von Bratapfel mit einem Riesling Sekt brut von Hubertus Reis

Beginn: 12:00 Uhr und 18.30 Uhr

Preis: EUR 59,- (4 Gänge, inkl. Aperitif)

25.+26.12. Weihnachten im Husarenquartier

Am ersten und zweiten Weihnachtsfeiertag verwöhnen wir Sie mittags & abends mit zwei Menüs zur Auswahl. Entscheiden Sie selbst wie viele Gänge Sie probieren möchten.

Kleines Weihnachtsmenü

Beginn: 12:00 Uhr und 18.30 Uhr

Preis: EUR 68,- (komplettes Menü)
EUR 54,- (Menü ohne Vorspeise)

Grosses Weihnachtsmenü

Beginn: 12:00 Uhr und 18.30 Uhr

Preis: EUR 84,- (komplettes Menü)
EUR 72,- (Menü ohne Vorspeise)

27.12. Das besondere Menü „3. Weihnachtstag“

Auch direkt nach den Feiertagen können Sie sich im Husarenquartier verwöhnen lassen, als wäre noch Weihnachten. Lassen Sie sich durch unser spezielles Menü zwischen den Jahren überraschen und wählen Sie zwischen drei, vier oder fünf Gängen inkl. Aperitif.

Beginn: 12:00 Uhr und 18.30 Uhr

Preis: EUR 49,- (3 Gang) **EUR 68,-** (4 Gang)
EUR 75,- (5 Gang)

31.12. Silvester

Wir hoffen, Sie haben das vergangene Jahr im Husarenquartier genauso genossen wie wir. Für das vergangene Jahr möchten wir uns bei Ihnen, liebe Gäste ganz herzlich bedanken und wünschen Ihnen für das Jahr 2010 Gesundheit und viel Erfolg! Zum Jahresende möchten wir noch einmal ein Highlight kreieren und bieten Ihnen ein 8 gängiges Menü zum Preis von EUR 140,- inklusive Aperitif.

Beginn 18.30 Uhr

Preis: EUR 140,-

01.01. Neujahrsdiner

Um auch das Jahr '10 kulinarisch zu begrüßen bieten wir Ihnen ein 4-Gang-Überraschungs-Menü inklusive Aperitif, glasweise Weinbegleitung, Mineralwasser und Kaffeespezialitäten.

Beginn: 18:00 Uhr

Preis: EUR 86,-

Januar bis März 2010 Two for One

Ein beliebter Klassiker: Unser Überraschungs-menü. Genießen Sie zwei von uns ausgesuchte 4-Gang-Menüs auf Sternenniveau zum Preis von einem. Jedes Menü enthält einen großzügigen

Gruß aus der Küche sowie ein zusätzliches kleines Vordessert. Zu einem Preis-Leistungsverhältnis das seines Gleichen sucht. Für zwei 4-Gang-Überraschungs-menüs zahlen Sie statt EUR 136,- nur EUR 68,- die dritte oder fünfte Person zahlt den Menüpreis von EUR 68,-

05.+06.02. / 05.+06.03 Degustationsmenü

Die Sterneküche von Herbert Brockel wurde zuletzt mit 17 Punkten und drei Kochmützen vom Gault Millau, 3,5 F im Feinschmecker und 1 Stern im Michelin ausgezeichnet. Da lässt sich leicht erahnen: Genießt man ein 4 Gang Menü im Husarenquartier, hat man nur einen winzigen Teil des breiten Spektrums der Brockelschen Küche kennen gelernt. Wir werden das ändern. Hier werden Sie die Möglichkeit haben über 15 kleine Gerichte kennen zu lernen. Dieses Menü wird zusätzlich zur reichhaltigen Karte serviert.

Nur auf Vorbestellung.

Beginn: 19.30 Uhr

Preis: EUR 89,-

12.+13.03 Highlights aus meiner Sterneküche

Auf vielfachen Wunsch unserer Gäste werden wir ein leichtes 7 Gang - Menü mit unseren „Klassikern“ exklusiv für Sie zubereiten. Freuen Sie sich auf das Gourmeterlebnis mit der speziellen Note unseres Hauses, inklusive Aperitif, glasweise Weinbegleitung, Mineralwasser und Kaffeespezialitäten. Dieses Menü wird zusätzlich zur reichhaltigen Karte serviert.

Nur auf Vorbestellung.

Beginn: 19.30 Uhr

Preis: EUR 139,-

15.+16.01. / 26.+27.02. / 19.+20.03.

Nacht der Kerzen

Das Licht der Kerzen verleiht unserer gewohnt lockeren Atmosphäre einen Extra-Schuss Gemütlichkeit. Genießen und entspannen Sie in einem stimmungsvollen Ambiente. Zu diesem besonderen Anlass bieten wir Ihnen zusätzlich zur bestehenden Karte ein eigens kreierte Menü an.

Nur auf Vorbestellung.

Beginn: 18:30 Uhr

Preis: EUR 74,-

17.02. Aschermittwoch

Am Aschermittwoch findet unser traditionelles Fischessen statt.

Beginn: 12:00 Uhr und 18:30 Uhr

Preis: EUR 69,- (Menü)

Alle kompletten Menüs finden Sie auf unserer Homepage: www.husarenquartier.de. Gerne senden wir Ihnen die Menüabfolge auch per Mail oder Fax zu

EXKLUSIV IM DEZEMBER

05.+06.12 / 12.+13.12 / 19.+20.12

Shuttleservice zum Husarenquartier

Das Husarenquartier und BMW Horn bieten Ihnen an drei Wochenenden im Dezember einen Shuttleservice mit dem neuen BMW 5er. Wir holen Sie in der Region zu Hause ab und bringen Sie auch wieder zurück. Dieses Angebot gilt nur in Verbindung mit einem 4-Gang-Überraschungs-menü inkl. Aperitif, glasweiser Weinbegleitung, Mineralwasser und Kaffeespezialitäten zum Preis von 140,-. Wir bitten um Vorreservierung da nur ein begrenztes Kontingent zu Verfügung steht.

Event-Preis: 140,-

SCHWARZES BRETT

Herbert Brockels Bistroküche

Täglich frisches Mittagsgeschäft für

EUR 9,50,-

Es geht unbeschwert und angenehm entspannt zu im kleinen Bistro des Husarenquartiers. Genauso wie die frische und abwechslungsreiche Mittagsküche die hier ab sofort zu den gewohnten Öffnungszeiten geboten wird. Stammgäste freuen sich besonders über die Brockelschen Zubereitungen klassisch guter Hausmannskost wie die berühmten „Königsberger Klopfen“. Achten Sie auf die Tagesempfehlung auf der Karte.

Raucherlounge

„Eine rauchen gehen“ im Club-Ambiente

Bei uns können Sie auch weiterhin eine genussvolle Raucherpause einlegen. Jetzt in der kalten Jahreszeit ist die Terrasse hierfür nicht der ideale Ort. Unsere Raucherlounge im Gewölbekeller hält stets eine große Auswahl an Zigarren und Digestifs für Sie bereit. Entspannen Sie in der rustikal-gemütlichen, und dennoch eleganten Atmosphäre unserer Kellerlounge bei einer ausgewählten Zigarre, einem Zigarettchen, und genießen Sie vielleicht dazu ein gutes Glas Wein. Auch Nicht-Restaurantbesucher sind hier stets willkommen.

Januar 2010 Austern im Husarenquartier

Im Monat Januar gibt es frische Austern im Husarenquartier. Ob Pur mit Zitrone oder als raffinierte Kombination mit Apfel und Curry, oder gratiniert auf Spinatcreme – Austern gehören zu den klassischen Top Ten der Delikatessen auf diesem Planeten. Im gesamten Januar à la carte.

*Mit dem Husarenquartier ins Piemont
Erfahrungsbericht
einer exzellenten Trüffelreise*

AUTOREN

Familie Monika & Manfred Morenzin



Die Reise sollte sensationell sein und sie war mehr als das. Schon der Flug nach Mailand weckte die Vorfreude auf das bevorstehende Trüffelabenteuer in Alba.

Wir schlenderten durch die engen Gassen und bestaunten das rege Treiben auf den Plätzen. Zum Glück ließ das erste wunderbare Essen nicht lange auf sich warten und wir konnten das großartige Mittagsmenü mit allen Sinnen genießen. Dennoch diente uns dieses ausgezeichnete Essen lediglich als Vorzeichen für das abendliche Vergnügen hier in der Namengebenden Kapitale des weißen Trüffels endlich zum kulinarischen Ziel unserer Reise vorzudringen.

Das abendliche Trüfflessen sollte in der Trattoria Nonna Genia stattfinden. Diese etwas abgelegene Trattoria ist für nicht Eingeweihte gar nicht leicht zu finden. Aber für die Mühe wird man dann belohnt, als hätte man sich selbst auf Trüffelsuche begeben. Um es vorweg zu nehmen: der Trüffel-Schmaus war ein Gedicht. Der Wirt servierte uns kleine Köstlichkeiten in lockerer Folge. Wir bestaunten seine unnachahmliche Art, mit der er uns den aromatischen Trüffel auf die Speisen hobelte. Ein einfaches Spiegelei wird durch einen frisch gehobelten weißen Trüffel nicht nur geadelt, es wird zu einem unvergesslichen Erlebnis. Doch da hier nicht nur Spiegelei geboten wurde, wuchs der Abend sich zu einem wahren Trüffel-Rausch aus und die Stunden verstrichen wie im Fluge.

Die Nebelschwaden des nächsten Morgens gaben uns einen Vorgeschmack auf den nahenden Herbst, doch die Sonne vertrieb den Nebel für uns und wir erlebten einen wundervollen sonnigen Tag in Bra, dem Ort, der als Wiege der slow food Bewegung in die kulinarischen Geschichtsbücher eingegangen ist. Hier, in der Osteria Boccondivino konnten wir unverfälschte regionale und traditionelle Köstlichkeiten genießen. Die Wartezeit auf den Gourmet-Höhepunkt der Reise wurde fast unmerklich überbrückt. Denn in der La Banca del Vino degustierten wir exzellente Rotweine aus Italiens berühmtesten Weinanbaugebieten. Das Menü versprach uns im Vorfeld außergewöhnlichen Genuss, war der Küchenchef selbst doch Schüler von Alain Ducasse. Wir durften also gespannt sein. Unsere hohen Erwartungen wurden mehr als erfüllt. Allein die Räumlichkeiten des Restaurants waren erhebend. Die Geschmacksnuancen des Menüs betörten unsere Sinne und erhoben uns für diesen Abend über die Welt.

Den nächsten Morgen wollten wir gar nicht erst zur Kenntnis nehmen, denn schließlich bedeutete dieser Tag den Abschied von dieser herrlichen Landschaft und den wunderbaren Erfahrungen, die wir hier sammeln durften. Um uns das Ende der Reise ein wenig zu versüßen, besuchten wir noch eine typische Trattoria in Barolo. Hier im La Cantinella erlebten wir die Chefin des Hauses des Hauses bei ihrer wahren Leidenschaft, der Zubereitung von Ravioli. Der Teig wurde mit nichts außer sechzig Eigelb, einem Kilo Mehl und sehr viel Liebe zubereitet. Schon hier konnten wir die Zeit vergessen. Die verschiedenen Nudelspezialitäten wurden uns derart großartig zubereitet, dass uns der Abschied bei aller Wehmut doch ein wenig leichter fiel.

Leider sind die Tage viel zu schnell vergangen. Wir durften herrliche und genussvolle Stunden in einer wunderschönen Landschaft erleben und können nur jedem den Rat geben: erlebt dieses Fleckchen Erde selbst einmal! Vielleicht beim nächsten gemeinsamen Ausflug aus dem Husarenquartier!



DAS GUTE EINFACH VEREDELT. Beim Trüffel ist es wie mit allen guten Dingen. Es gibt nichts Besseres als einfach etwas Gutes. Damit der weiße Albatrüffel sein volles Aroma am besten entfalten kann, ist es sinnvoll, ihn erst bei Tisch ganz frisch über die Speise zu hobeln. Das Rezept, das ich Ihnen hier vorstellen möchte hat den Vorzug, dass das wunderbare Aroma des Trüffels durch die unterschiedliche Textur von Fleisch und Ei an Profil gewinnt. Probieren Sie es einfach aus und verwenden Sie nur ganz frische Ware.

Alba Trüffel und Simmentaler Rinderfilet mit Spiegelei auf Kartoffelpüree und Spinatcreme

Zutaten

Rezept für 4 Personen

ca. 1kg Simmentaler Rinderfilet
frischer Albatrüffel nach Belieben

Kartoffelpüree

250g mehlig kochende Kartoffeln,
z.B. Melina
50g Sahne
50g Milch
15g Butter
Salz, Muskat

Spinatcreme

200g Spinat, küchenfertig
100g Sahne (auf die Hälfte
reduzieren lassen)
2 Schalotten, fein gewürfelt
Salz, Pfeffer, Muskat

Spiegelei

4 Eier
Salz, Pfeffer

Rinderfilet Das Simmentaler Rinderfilet auf ca. 150g große Medaillons schneiden, würzen und mehlieren. Anschließend scharf von beiden Seiten anbraten und für ca. 2-3 Minuten bei 180°C in den Ofen schieben. Danach das Medaillon bis zur weiteren Verarbeitung ruhen lassen.

Kartoffelpüree Kartoffeln im gesalzenen Wasser gar kochen und durch eine Kartoffelpresse drücken. Anschließend Sahne und Milch aufkochen und unter die Kartoffelmasse rühren. Die Kartoffelmasse mit Salz und Muskat abschmecken. Gegebenenfalls noch ein paar Flocken Butter unterrühren, bis das Püree die gewünschte Konsistenz hat.

Spinatcreme Spinat in gesalzenem Wasser blanchieren. Die Schalotten in Butter glasig anschwitzen und mit der reduzierten Sahne auffüllen. Die Reduktion mit Salz, Pfeffer, Muskat würzen. Den blanchierten Spinat zugeben. Zur Vollendung den Spinat zusammen mit der Reduktion pürieren und nochmals abschmecken.

Spiegelei Man nehme eine kalte, leicht geölte Pfanne und würze sie mit Salz und Pfeffer. Worauf das Ei in einen Ring kommt damit es die Form nicht verliert und erhitzt die Pfanne langsam bis das Ei gestockt ist.

Anrichten Das Rinderfilet nochmals für ca. 2-3 Minuten bei 180°C in den Ofen schieben. Kartoffelpüree derart in einen großen Ring füllen, das in der Mitte noch Platz für die Spinatcreme ist. Auf das Kartoffelpüree und die Spinatcreme wird nun das Medaillon vom Simmentaler Rinderfilet gelegt. Das Spiegelei oben drapieren und mit ein paar Tropfen Spinatcreme ausgarnieren. Trüffel am Tisch frisch über das Gericht hobeln. Zu diesem Gericht reichen wir Rotweinjus und 3g frischen Albatrüffel.

AUSGESUCHTE WEINE ZU HAUSE IN RUHE GENIESSEN. Im Husarenquartier präsentieren wir unseren Gästen gerne etwas ganz Besonderes. Wir sind stolz auf unsere Speisen, aber auch auf unsere Weine und freuen uns, wenn wir etwas gefunden haben, das Ihren Geschmack trifft. Da man einen guten Wein, wenn man ihn erst einmal kennen gelernt hat, nicht nur in einem Restaurant sondern auch in den eigenen vier Wänden genießen möchte, freuen wir uns, Ihnen ein ganz besonderes Angebot machen zu können. Ab sofort können Sie mehrere speziell von uns ausgesuchte Weine bei uns kaufen. Heute wollen wir Ihnen die ersten aus unserem exklusiven Sortiment vorstellen:

GRES NUMMER 1

Cabernet Sauvignon, Merlot, Frühburgunder



„Gres Nummer 1“ ist ein Rotwein mit Leidenschaft. Das Bestreben, möglichst vollreife Trauben zu ernten und lieber einen Mengenverlust durch längeres Hängenlassen am Rebstock hinzunehmen, wenn dadurch das Mostgewicht gesteigert werden kann, drückt sich deutlich in der Qualität dieses Weines aus. Keine Massenware, sondern saftig-elegante Weine mit vollem, nachhaltigem Geschmack bei dezent feinem Bukett.

GRES NUMMER 1

2007 Cabernet Sauvignon, Merlot, Frühburgunder „Nummer 1“ Qualitätswein, trocken, im Barriquefass gereift, Weingut Gres, Rheinhessen
0,75 L / EUR 12,00,-

JOACHIM HEGER

Grauburgunder



Der Grauburgunder ist ein absoluter Klassiker vom Kaiserstuhl. Früher ein ausgebauter Ruländer, ist diese Rebsorte heute, durch eine frühere Lese, Verwendung von ausschließlich gesundem Lesegut und einer gekühlten Gärung. Ein Traumpartner der Tafel. Der feine Duft hat gewisse Noblesse und ist von Aromen nach gelben Blüten, frischen grünen Trauben und Delicious -Äpfeln geprägt. Im Bouquet von gutem Ausdruck, jedoch keinesfalls zu „laut“.

JOACHIM HEGER

2008 Grauburgunder „Sonett“ Qba, trocken, Weinhaus Joachim Heger, BADEN Kaiserstuhl

0,75 L / EUR 11,00,-

HUBERTUS REIS

Riesling Sekt Brut



Dieser Sekt besitzt ein harmonisches Zusammenspiel zwischen Süße und Säure des Rieslings. Sein Aroma erinnert deutlich an Pfirsichnoten. Er hat eine klare erfrischende Art, mit fein eingebundener Kohlensäure und vermittelt ein Gefühl als trinke man Sterne. Ausgezeichnet mit dem silbernen Kammerpreis. Seit 1989 wird bei Hubertus Reis Sekt in alter Tradition in Flaschengärung handgerüttelt hergestellt.

HUBERTUS REIS

2008 Riesling Sekt brut, traditionelle Flaschengärung handgerüttelt, Sektmanufaktur Hubertus Reis

0,75 L / EUR 9,50,-

Kongenial – Brockel & Eckmann

In Matthias Eckmann hat Herbert Brockel seinen kongenialen Partner gefunden. Der versierte Sommelier blickt nicht nur auf 25 Jahre Berufserfahrung zurück, sondern verfügt über ein ausgesprochen feines Gespür für Aromenakkorde und geschmackliche Kompositionen. Kein Wunder, denn schließlich hat Matthias Eckmann den Aufstieg von Dieter Müller zu einem der besten Köche des Landes als leitender Mitarbeiter in seinem „Gourmet Restaurant Dieter Müller“ im Schlosshotel Lerbach an zentraler Stelle begleitet.

Seine konzeptionellen Fähigkeiten hat Matthias Eckmann als stellvertretender Hoteldirektor auf „Burg Schwarzenstein Relais und Château“ im wunderschönen Rheingau unter Beweis stellen können.

Nun ist Matthias Eckmann nicht nur als Sommelier im Husarenquartier tätig, sondern betreibt auch zusammen mit Herbert Brockel seit 2008 ein Catering Unternehmen der Extraklasse.

„Brockel & Eckmann“ bürgt schon durch die Namensgeber für ausgezeichnete Qualität, bei der kein kulinarischer Wunsch unerfüllt bleibt. Was sie hier erwartet, sind Sinnesfreuden für das Auge und den Gaumen. Hier wird alles speziell auf Ihre Wünsche, Ihre Vorgaben und Ihre Erwartungen abgezielt. Wenden Sie sich an uns, damit wir sie individuell beraten können. Wir sind sicher, dass wir sie fast wunschlos glücklich machen können. Allerdings nur fast, denn Sie werden sich später wünschen, bald wieder ein Fest mit uns ausrichten zu dürfen.

Dabei entscheiden Sie, in welchem Rahmen das Besondere stattfinden soll: ein romantisches Diner zu Zweit, ein Familienfest oder doch lieber eine stilvolle Veranstaltung für viele Personen





EXQUISIT CATERING À LA CARTE



Mit „Brockel & Eckmann“ ist ein zweiter Firmenzweig des Husarenquartiers entstanden, der Ihre Festlichkeiten zur Passion eines erstklassigen Duos werden lässt. Die Basis des Services bieten die kreative und innovative Sterneküche von Herbert Brockel sowie das umfassende Know-how von Matthias Eckmann (u.a. ehem. F&B Manager auf Schlosshotel Lerbach bei Dieter Müller). Das beste Rezept für Ihre Festlichkeit, wie zum Beispiel: eine Weihnachtsfeier, ein Betriebsfest, eine Hochzeit, ein Geburtstag, eine Großveranstaltung (ca. 600 Personen), ein zwei Personen-Dinner.

Auf Wunsch sucht das Duo die passende Location für Sie, richtet das Husarenquartier selbst nach Ihren Wünschen aus, oder bereitet Ihr Heim auf die Festlichkeiten vor.

„Brockel & Eckmann“ – ein umfassender Service, der Ihre individuellen Wünsche umsetzt und Sie mit zusätzlichen Ideen begeistern wird.



WWW.BROCKEL-ECKMANN.DE

Schlossstrasse 10
50374 Erfstadt-Lechenich

Herbert Brockel 0151 24112025 info@brockel-eckmann.de
Matthias Eckmann 0173 5221306



Der Rote Baron - Ein positiv verrückter Wein

„Positiv Verrückte“ kennt man. Künstler, Fußballer, Köche – aber gibt es auch positiv verrückte Weine? Ja, die gibt es – sie stammen von der „Deutschen Wein-Entdeckungs-Gesellschaft“.

Als Weinjournalist bereise ich seit Jahrzehnten die Welt auf der Suche nach außergewöhnlichen Tropfen. Manche Winzer wagen etwas – doch viele folgen nur dem Schema F. Wie oft habe ich gefragt „Warum versuchen Sie nicht mal...?“ Schulterzucken. Ich war es endgültig leid, etliche wunderbare Weine nicht verwirklicht zu sehen. Deshalb beschloss ich, sie selber zu kreieren. Und für jede Wein-Idee würde ich mir das perfekte Weingut als Partner suchen. In jedem Jahr entdeckt (sprich: macht) die Gesellschaft genau einen Wein. Zu erstehen nur im Internet und bei einigen, wenigen Restaurants – und zwar nur solchen, die ich selbst sehr schätze.

Der erste Wein der „Deutschen Wein-Entdeckungs-Gesellschaft“ trägt den Namen „Der Rote Baron“. Was daran positiv verrückt ist? Es ist ein Rotwein-Cuvée nur aus deutschen Rebsorten – das hat im Spitzenbereich vor uns niemand gemacht. Und – auch das ein Bruch mit den Traditionen – es ist eine Vermählung dreier Jahrgänge. Denn wir wollten die Reife und Fülle des 2006ers, die Feinheit und Mineralität des 2007ers und die Frische und Jugendlichkeit des 2008ers.

AUTOREN - STECKBRIEF

C. S. Henn

Vorsitzender der
„Deutschen Wein-Entdeckungs-Gesellschaft“
www.weinentdeckungsgesellschaft.de



Ein Cuvée zusammenzustellen ist eine Kunst, die dem perfekten Abschmecken eines Gerichts gleicht. Wie viel vom Szechuan Pfeffer? Verträgt es noch einen Hauch Fleur de Sel? Die Gebrüder Knipser aus Laumersheim (Pfalz) sind die 3-Sterne-Köche unter Deutschlands Cuvétisten. Für unser Rotwein-Cuvée wählten wir zusammen vier herausragende Grundweine aus. Die Rebsorten: Dornfelder, Lemberger, Spätburgunder und St. Laurent. All diese Weine lagerten in französischen Barrique-Fässern, besitzen Struktur und Finesse. Das Cuvétieren war – ehrlich gesagt – ein großer Spaß. Unzählige Mischverhältnisse wurden ausprobiert. Wichtig war uns: der Wein sollte ganz besonders schmecken, nicht nach einer bestimmten Rebsorte, und eine frische Säure haben, die zum nächsten Schluck animiert. Und wie ist er im Mund? Rasant. Und doch leicht, so als würde er über den Gaumen fliegen. Wie eine Libelle? Nein, mächtiger und imposanter. Außerdem: rot! Rot? Der rote Baron! Da war der Name. Er fliegt auf drei Jahrgängen und mit einem Vier-Rebsorten-Motor, ist prachtvoll und trotz all seiner Kraft elegant.

Erst- und letztmalig wurde 2009 „Der Rote Baron“ im Weingut Knipser erzeugt. Ein Jahr, ein Wein, eine Entdeckung.



Das ultimative 8-Gänge-Menü

Der neue BMW 5er Gran Turismo mit „8-Gang Automatic Getriebe“ – jetzt Probe fahren!

Autohaus Rolf Horn
Düren Ertstadt Euskirchen Jülich Kall Wesseling



BROCKELS TIPPS - Original Selters

Der Ursprung des guten Geschmacks

In einem der romantischsten Seitentäler des Rheines, zwischen den Hängen des Westerwaldes und des Taunus, dort wo aus dem keltischen „saltrissa“ der heute weltbekannte Brunnen SELTERS erwuchs, birgt die Erde einen natürlichen Schatz – Original SELTERS – das Mineralwasser von ursprünglicher Reinheit.

Naturstilles „SELTERS Naturell“ wirkt in seiner sanften Art ausgleichend, elegant zurückhaltend, den Aromen der Speisen und dem Wein, besonders dem gehaltvollen Rotwein, zart dienend.

Zu leichten Speisen empfehlen sich meist auch leichte, weiße Weine. Ideal sind Rieslinge, Weißburgunder, Grauburgunder, oder feinaromatische Roséweine, die sich perfekt mit dem dezent perlenden „SELTERS Leicht“ ergänzen.

„SELTERS Classic“, das erfrischende, Kohlensäure geprägte Mineralwasser ist eine exzellenter Auftakt zum Menü, vergleichbar einem fein perlenden Schaumwein.

In einem umfangreichen wissenschaftlichen Test der verschiedensten Mineralwässer in Kombination zu unterschiedlichen Weinen bestätigt das Institut für Getränke-technologie an der internationalen Fachhochschule für Önologen in Geisenheim im Rheingau, dass:

- Original SELTERS das Geschmackserlebnis steigert und selbst die feinsten Aromen der besten Weine bewahrt
- die Geschmacksattribute und die Mineralisation von Original SELTERS den Genuss ergänzen und den Weingeschmack heben
- SELTERS Leicht und SELTERS Naturell vortrefflich den Weingenuss steigern.

„Bei den Genießer-Präferenzen wurde das SELTERS Leicht zu leichten Weißweinen und Rotweinen bevorzugt. Das SELTERS Naturell ist idealer Begleiter für körperreiche Rotweine.“ (Prof. Dr.-Ing. Mark Strobl)



AUTOREN - STECKBRIEF

Wolfgang Schleicher

Wolfgang Schleicher kennt sich aus mit Wasser wie mit Wein. Der ehemalige Gutsverwalter und Domänenrat von Schloss Johannisberg im Rheingau wurde für seine Arbeit in dieser traditionsreichen Herberge deutscher Weinkultur bereits vom Gault Millau mit dem Titel „Gutsverwalter des Jahres“ geehrt.



Scharfsinnig genießen

Das Kaffee eine anregende Wirkung hat, ist eine Erkenntnis, die fast so alt wie das Getränk selbst ist. Erste Erwähnung findet der Kaffee im 9. Jahrhundert. In der äthiopischen Region Kaffa soll damals Hirten aufgefallen sein, dass ihre Ziegen, wenn sie von einem Strauch mit roten Früchten fraßen, in der Nacht keinen Schlaf fanden. Also suchten sie den Rat der Mönche aus dem nahen Kloster. Diese bereiteten aus der Frucht einen Aufguss und konnten fortan bis tief in die Nacht gemeinsam beten und diskutieren.

Von Äthiopien gelangte der Kaffee über die jemenitische Hafenstadt Mocha – welche dem Mokka seinen Namen gab – in die arabische Welt. Durch die Türken kam das duftende Getränk nach Europa. Mittlerweile konsumiert jeder Deutsche im Jahr mit durchschnittlich 6,6 kg Kaffee umgerechnet etwa 3 Tassen pro Tag. Damit ist Kaffee das beliebteste Getränk der Deutschen.

Darboven Kaffee besticht durch seine besondere Ausgewogenheit. Sternekoch Herbert Brockel ist von der bekömmlichen Finesse des Darboven Kaffees begeistert: „Ein anregender Genuss, den wir unseren Gästen im Husarenquartier gerne servieren.“



Partner für Profis

METRO

FRISCHE	VIELFALT
QUALITÄT	KOMPETENZ

METRO
Cash & Carry Deutschland

METRO Köln - Otto-Hahn-Straße - 50997 Köln
www.metro24.de - Tel. 02236-9640-0 - Fax 02236-9640-219

Ihr Spezialist für Frische und Genuss

„Kaufen wo die Profis kaufen“ ...

Mit über 4.000 Produkten von mehr als 400 Produzenten bieten wir ein Vollsortiment, das keine Wünsche offen lässt. Feinschmecker finden bei uns neben einer einzigartigen Auswahl an frischem Fisch auch hochwertiges Fleisch und Geflügel, exotisches Obst und Gemüse sowie ein umfangreiches Weinsortiment.

Unsere kompetenten und freundlichen Mitarbeiter beraten Sie gerne!

FRISCHEPARADIES Zündorf GMBH
Max-Planck-Straße 44
50354 Hürth bei Köln
Fon 02233 6996-22 | Fax 02233 6996-25

ÖFFNUNGSZEITEN
Mo-Fr 8-19 Uhr
Sa 8-16 Uhr

www.frischeparadies.de

UNSER PERSONAL STELLT SICH VOR - Astrid Beck



Ein aufstrebender Gastronomiestern

Ich bin 1988 in Köln geboren. Im Sommer 2006 habe ich mein Fachabitur in Wirtschaft und Verwaltung abgeschlossen. Anschließend absolvierte ich eine Ausbildung als Restaurantfachfrau im Excelsior Hotel Ernst in Köln. Abgeschlossen habe ich diese Ausbildung im Sommer 2009 als Landesbeste in Nordrhein-Westfalen. Bei den Deutschen Meisterschaften für die gastgewerblichen Ausbildungsberufe konnte ich den 3. Platz belegen. Seit dem 1. Juli 2009 arbeite ich im Husarenquartier bei Herbert Brockel.

Die Liebe zur Gastronomie ist mir schon durch die elterlichen Betriebe in die Wiege gelegt worden. Seit einigen Monaten bin ich nun im Husarenquartier tätig. Es ist wunderbar, hier in einem engagierten Team arbeiten zu können. Vor allem aber empfinde ich die herzliche Wärme unserer Gäste als Ansporn und Verpflichtung. Es macht mich jeden Abend glücklich, das wir unseren Gästen ein paar schöne Stunden bereiten und sie verwöhnen konnten.

Denn das Schöne an meinem Beruf ist nicht nur das hochinteressante Fachwissen, sondern vor allem die Kommunikation mit unseren Gästen. Ich freue mich auf Sie!

WIR DANKEN UNSEREN SPONSOREN FÜR DIE UNTERSTÜTZUNG



**PAP
STAR**

Autohaus Rolf Horn

Düren Ertstadt Euskirchen Jülich Kall

IMPRESSUM

Herausgeber

V.i.S.d.P. Herbert Brockel

Schlossstr. 10

50374 Ertstadt-Lechenich

Tel.: 02235 50 96

Fax: 02235 69 11 43

www.husarenquartier.de

gourmetapassion@gmx.de

Redaktion

John David Seidler

johnseidler@web.de

Nicolai Wojtko

NikolaiWojtko@web.de

www.gastrosophie.eu

Druck

www.agathos-druckerei.de

Gestaltung

Robert Drakogiannakis

www.ff3.de

info@ff3.de

Henrike Rademacher

www.graukappenweiss.de

info@graukappenweiss.de

Fotos Husarenquartier

Jennifer Fey

www.fey-photography.com

Bei uns finden Sie
die exquisiten
Gewürze aus dem

*Altes Gewürzamt
desigen Holland*

**MESSING
MÜLLER**

Minoritenstr. 1 Mo - Fr 10 - 19
50667 Köln Sa 10 - 18

bürogemeinschaft
hänsel & balduin

Ruth Balduin
 Rechtsanwältin

Insolvenzrecht
 Strafrecht
 Mietrecht · Familienrecht
 Arbeitsrecht

Neustraße 20-22
 53879 Euskirchen
 Tel. 02251-126670
 kontakt@ra-balduin.de




Ihr Spezialist für frische Trüffel, Trüffelkonserven
 und weiter 8.500 Delikatessen aus aller Welt.
www.bosfood.de • Tel. +49(0)2132-139-0



KLAUS SCHRAMM
 Mitglied im Bundesverband Bildender
 Künstlerinnen und Künstler (B B K)
 02235/74436 e-mail: clelia.meyer@gmx.ch
 ZEHNTSTRASSE 6 / D 50374 ERFSTADT

Ausstellung
 ab Oktober 2009 im Restaurant
Husarenquartier



J. J. DARBOVEN GmbH & Co. KG · Verkaufsleitung Nordrhein-Westfalen
 Max-Volmer-Straße 9a · 40724 Hilden · Tel: 02103-2968-0 · Fax: 02103-2968-20
duesseldorf@darboven.com · www.darboven.com



PAP*STAR

*Kulinarische Genüsse
 stilvoll und vielfältig
 in Szene setzen!*



Jetzt neu: PAPSTAR Fingerfood-Geschirr aus hochwertigem Kunststoff in vielen Formen und Größen.
 Schön, praktisch und stilvoller. Einfach immer dann, wenn es etwas Besonderes sein soll – und immer dann,
 wenn es unkompliziert und immer wieder neu sein soll.

Gerne informieren wir Sie näher: www.papstar.com