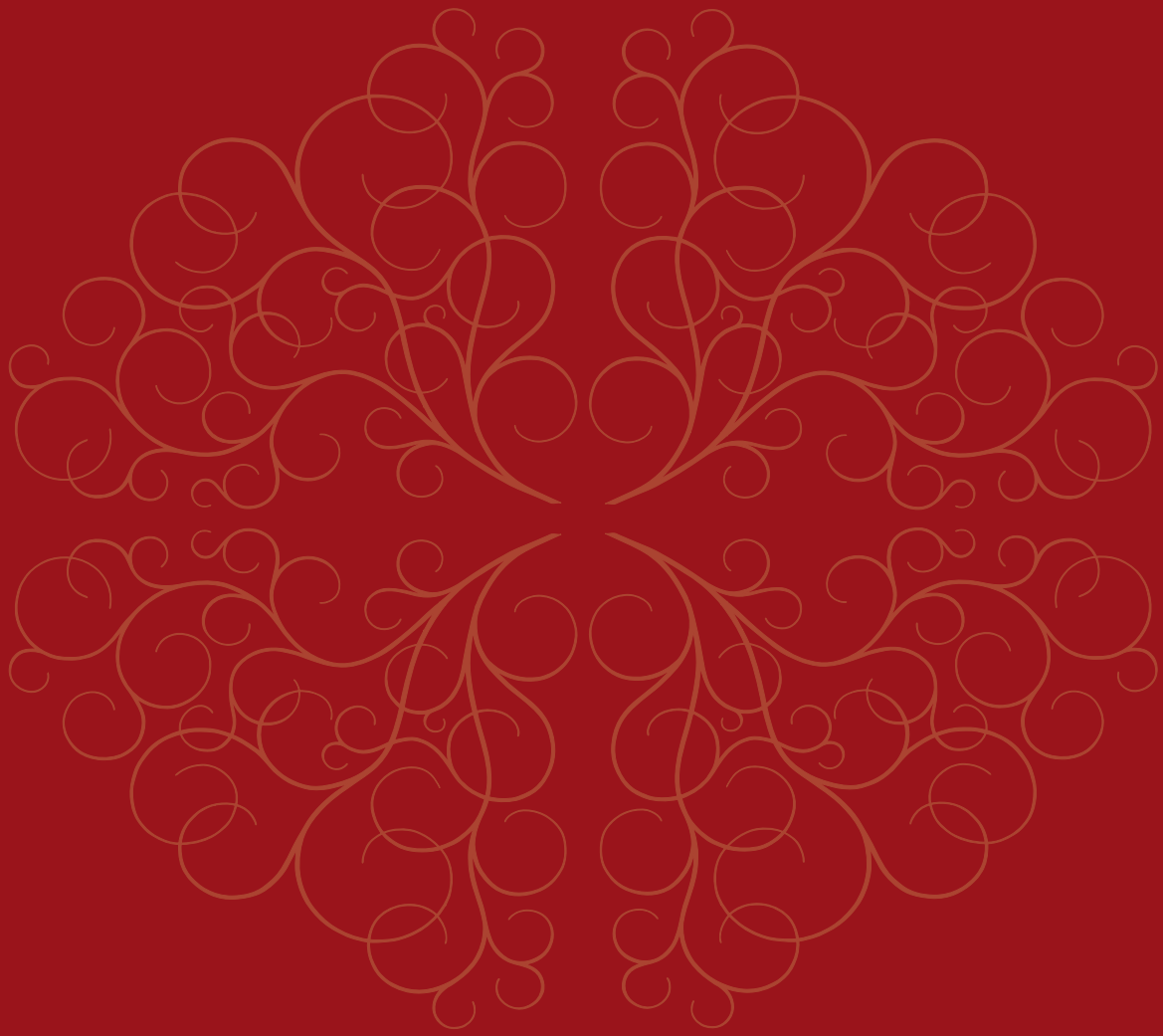

ESSEN WEIN KULTUR KALENDER 2010

FRAUENPOWER POWERFRAUEN

Wenn es um Essen und Wein geht, spricht man bei den Akteuren, als sei es die selbstverständlichste Sache der Welt, immer zuerst von Köchen und Winzern. Wie stark das sogenannte „schwache Geschlecht" wirklich ist, beweisen die Winzerinnen und Köchinnen täglich im Weinberg, im Keller und am Herd. Tröstlich ist ja, dass in den immer beliebter werdenden Kochsendungen im Fernsehen doch einige Frauen zu sehen sind, wenn auch als Minderheit. Top Weine zu machen und Top Gerichte zu kochen ist Creativität pur: intuitiv, impulsiv, auch improvisieren schadet nicht. Manchmal vielleicht auch nicht ganz logisch, in männlicher Denkweise gesehen, also weiblich. Über die weibliche Logik wird viel philosophiert und nicht wenig gewitzelt. Vor allem von Männern, die sich meist als die Unverstandenen fühlen. Also Männer, gar nicht dran rühren und die Frauen tolerieren. Letztlich zählt bei allem das Ergebnis. Und das ist bei jeder der hier vorgestellten Meisterinnen in Keller und Küche exzellent.

Roy Blankenhorn

Claudia Schröter

Theresa Breuer

Katja Burgwinkel

Verena Clüsserath

Iris Bettinger

Caroline Diel

Cornelia Poletto

Carolin Spanier-Gillot

Eva Eppard

Christina Hengerer-Müller

Kimberley Unser

Carolin Hofmann

Ute Völker

Meike und Dörte Näkel

Kristina Kedak

Luise von Racknitz-Adams

Sigrune Essenpreis

Sabine-Mosbacher-Düringer

Petra Roth-Püngeler

Stefanie Weegmüller-Scherr

Michaela Rielmann

Dorothee Zilliken

Cristiane Detemple-Schäfer

IMPRESSUM

Herausgeber:

ernstdesign
Alfred Ernst Designer AGD
Schloss Vollrads
D-65375 Oestrich-Winkel
Telefon 06723 4726 · Telefax 06723 7763
ernst.design@t-online.de
essen-wein-kultur@t-online.de

Jegliche Arten von Vervielfältigungen nur
mit ausdrücklicher Genehmigung des Herausgebers

Konzeption, Gestaltung, Fotografie:

Alfred Ernst
Urheberrecht-Nr. 153 47 30 VG Bild-Kunst

Herstellung und Druck:

Druckerei Münster, D-65375 Oestrich-Winkel
www.druckereimuenster.de

JANUAR
FEBRUAR
MÄRZ APRIL
MAI JUNI
JULI AUGUST
SEPTEMBER
OKTOBER NOVEMBER
DEZEMBER

2010

JANUAR 2010 JANVIER JANUARY

1	Freitag Vendredi Friday	**Neujahr**	
2	Samstag Samedi Saturday		
3	Sonntag Dimanche Sunday		
4	Montag Lundi Monday		
5	Dienstag Mardi Tuesday		
6	Mittwoch Mercredi Wednesday	Heilige Drei Könige	1
7	Donnerstag Jeudi Thursday		
8	Freitag Vendredi Friday		
9	Samstag Samedi Saturday		
10	Sonntag Dimanche Sunday		
11	Montag Lundi Monday		
12	Dienstag Mardi Tuesday		
13	Mittwoch Mercredi Wednesday		2
14	Donnerstag Jeudi Thursday		
15	Freitag Vendredi Friday		

ROY BLANKENHORN

Weingut Blankenhorn, Baden

Weinempfehlung:
2007 Gutedel Eiswein

CLAUDIA SCHRÖTER

Excelsior Hotel Ernst, Köln

Gericht:
Thailändischer Pan Dan-Klebreis an zweierlei von der Mango und Passionsfrucht

16 Samstag
Samedi
Saturday

17 Sonntag
Dimanche
Sunday

18 Montag
Lundi
Monday

19 Dienstag
Mardi
Tuesday

20 Mittwoch
Mercredi
Wednesday
3

21 Donnerstag
Jeudi
Thursday

22 Freitag
Vendredi
Friday

23 Samstag
Samedi
Saturday

24 Sonntag
Dimanche
Sunday

25 Montag
Lundi
Monday

26 Dienstag
Mardi
Tuesday

27 Mittwoch
Mercredi
Wednesday
4

28 Donnerstag
Jeudi
Thursday

29 Freitag
Vendredi
Friday

30 Samstag
Samedi
Saturday

31 Sonntag
Dimanche
Sunday

ROY BLANKENHORN

Roy Blankenhorn ist eine Winzerin, die man als gestandene Frau bezeichnen kann. Nicht nur dass sie ihr Weingut mit Bravour führt, darüber hinaus ist sie in der Weinszene sehr vielfältig engagiert. Sie gehört ohne Zweifel zu den Vorzeigewinzerinnen Deutschlands.

Schon in jungen Jahren war sie Badische Weinkönigin, später Deutsche Weinprinzessin. Bevor sie das Weingut ihrer Eltern 1993 übernahm, absolvierte sie eine Winzerlehre in den Weingütern Bercher und Schlumberger. Es folgte die Ausbildung zur Weinbau-Technikerin in Veitshöchheim.

Die selbstbewusste Winzerin gehört dem Vorstand des Deutschen Weinbauverbandes an. Ihr Weingut ist eines der nur 15 Prädikatsweingüter (VDP) in Baden. Bei „Vinissima", der 1991 gegründeten Frauenvereinigung rund um den Wein, führte sie vier Jahre als Vorsitzende die Geschicke der Organisation. Dass sie dort immer aktiv ist, bedarf für sie keiner Frage. Beispielsweise bei den Damenweinreisen („Ladys only") mit ihren Winzerkolleginnen quer durch die deutschen Lande.

Besonders stolz ist Roy Blankenhorn auf ihren Titel als Weinakademikerin der namhaften Institution WSET (Wine & Spirit Education Trust). Den international ausgerichteten Lehrstoff erarbeitete sie sich in einer dreijährigen berufsbegleitenden Fortbildung neben der Arbeit in ihrem Weingut. Roy Blankenhorn engagiert sich auch international: 2003 war sie Mitbegründerin der Vereinigung „International associated women in wine," des Dachverbands, in den auch „Vinissima" integriert ist.

Bei ihren vielfach ausgezeichneten Weinen spielt der Gutedel, die typische Rebsorte des Markgräflerlandes, eine sehr wichtige Rolle. Nach ihr hat sie auch ihre Internetseite benannt.

Die zum Ensemble gehörende Gutsschänke liegt ihr besonders am Herzen. Zusammen mit ihrem Pächterpaar Agnes Scheitza und Sascha Hilsenbeck möchte sie die Gutsschänke mit ehrlichem Küchenhandwerk und regionalen frischen Produkten zu einer Topadresse im Dreiländereck machen.

Ausdruck der positiven Lebenseinstellung von Roy Blankenhorn ist ihre aktuelle Kreation: ein Secco, der auf den Namen „OPTIMISTE" hört. „Sein Prickeln ist ein Plädoyer für Wachstum und Aufschwung", sagt sie in dem kleinen Verkaufs-Flyer. Recht so, denn nur positives Denken und Handeln bringt uns Veränderungen. Dann auf unser aller Wohl.

CLAUDIA SCHRÖTER

Manchmal spielt der Zufall im Leben eine glückliche Rolle. Als Claudia Schröter nach der Schule klar war, dass jetzt eine Ausbildung anstand, fehlte ihr zunächst jegliche Vorstellung, was sie machen sollte. Als eine Freundin eine Kochlehre begann, steckte sie Claudia mit ihrer Begeisterung an. Aus der anfänglichen Neugierde und der Tatsache, dass sie gerne isst, entstand ihr Traumberuf. Claudia Schröter ist ein eher zurückhaltender Mensch. Doch auf die Frage nach ihrem Berufsmotto wird ihrem Gegenüber ihr eigener Anspruch schnell klar: „Gut ist nicht gut genug." Das Handwerkszeug dazu hat die heute 33jährige allemal.

Nach der Ausbildung im Hotel „Goldener Knopf" in Bad Säckingen begann ihr Weg durch die internationale Spitzengastronomie: unter anderem war sie bei Dieter Müller, in der „Vila Joya" an der Algarve sowie in den Restaurants „Grande Roche" in Südafrika und „The Howard" in London. Ihre Liebe und ihr Talent zur ostasiatischen Kochkunst vertiefte sie im Restaurant „Doc Cheng's" im Hamburger Hotel „Vier Jahreszeiten" sowie in Bali und Bangkok.

Bereits 1997/1998 kochte sie schon einmal im „Excelsior Hotel Ernst", im Gourmetrestaurant „Hanse Stube". 2006 kehrte sie wieder ins „Excelsior" nach Köln zurück, um die Küchenleitung im asiatischen Spezialitätenrestaurant des Hauses, dem „taku", zu übernehmen. Im September2009 übernahm sie die Leitung im Restaurant „Hanse Stube".

Dass sie all diese Herausforderungen mit Bravour meistert, bestätigen ihre vielfältigen Auszeichnungen, wie die Listung unter den zehn besten Köchinnen Deutschlands 2009 im Schlemmeratlas oder der dritte Platz beim Aufsteiger des Jahres im Feinschmecker-Guide 2008.

Claudia Schröter zeigt eindrucksvoll, welche Passion aus einem ganz spontanen Entschluss, Köchin zu werden, erwachsen kann. Ihre Freude, „Menschen mit Essen zu faszinieren", ist eines ihrer entscheidenden Motive für den Beruf. Dabei sucht sie ihren eigenen Weg, „Selbstfindung", wie sie das formuliert .

Den Ausgleich zum anstrengenden Einsatz in der Küche findet sie im Fitness-Studio, das sie regelmäßig frequentiert, und auf Reisen, die sie, wie könnte es anders sein, in den asiatischen Raum, vorzugsweise nach Indonesien führen.

Gericht: Thailändischer Pan Dan-Klebreis an zweierlei von der Mango und Passionsfrucht

ROY BLANKENHORN

Weingut Blankenhorn
Baseler Straße 2
79418 Schliengen
Telefon 07635 · 82 00-0
Telefax 07635 · 82 00 20
Home www.gutedel.de
Mail info@gutedel.de

Rebfläche: 25 Hektar
Jahresproduktion: 170.000 Flaschen
Beste Lagen:
Schliengener Sonnenstück, Auggener Schäf
Rebsorten: 30% Gutedel, 25% Spätburgunder,
je 10% Grau- und Weißburgunder, 25% übrige Sorten
Mitglied im Verband Deutscher Prädikatsweingüter (VDP)

CLAUDIA SCHRÖTER

Excelsior Hotel Ernst AG
Restaurant Taku & Hanse Stube
Trankgasse 1-5 / Domplatz
D-50667 Köln
Telefon 0221 27 01
Telefax 0221 27 03 33 3
Home www.excelsiorhotelernst.com
Mail info@excelsior-hotel-ernst.de

JANUAR
FEBRUAR
MÄRZ APRIL
MAI JUNI
JULI AUGUST
SEPTEMBER
OKTOBER NOVEMBER
DEZEMBER

2010

FEBRUAR 2010 FÉVRIER FEBRUARY

1	Montag Lundi Monday	
2	Dienstag Mardi Tuesday	
3	Mittwoch Mercredi Wednesday	5
4	Donnerstag Jeudi Thursday	
5	Freitag Vendredi Friday	
6	Samstag Samedi Saturday	
7	Sonntag Dimanche Sunday	
8	Montag Lundi Monday	
9	Dienstag Mardi Tuesday	
10	Mittwoch Mercredi Wednesday	6
11	Donnerstag Jeudi Thursday	
12	Freitag Vendredi Friday	
13	Samstag Samedi Saturday	
14	Sonntag Dimanche Sunday	
15	Montag Lundi Monday	Rosenmontag

THERESA BREUER

Weingut Georg Breuer, Rheingau

Weinempfehlung :

2007 Rheingau · Riesling „Terra Montosa“

KATJA BURGWINKEL

Relais & Châteaux Hardenberg BurgHotel, Nörten-Hardenberg

Gericht:
Gebratener Steinbutt mit tomatisiertem Champagnerschaum, karamellisiertem Chinakohl und Pinienkernplätzchen

16 Dienstag Mardi Tuesday	Fastnacht	
17 Mittwoch Mercredi Wednesday	Aschermittwoch	7
18 Donnerstag Jeudi Thursday		
19 Freitag Vendredi Friday		
20 Samstag Samedi Saturday		
21 Sonntag Dimanche Sunday		
22 Montag Lundi Monday		
23 Dienstag Mardi Tuesday		
24 Mittwoch Mercredi Wednesday		8
25 Donnerstag Jeudi Thursday		
26 Freitag Vendredi Friday		
27 Samstag Samedi Saturday		
28 Sonntag Dimanche Sunday		

THERESA BREUER

Von den bekannten deutschen Winzerinnen gehört Theresa Breuer mit ihren 25 Jahren zu den jüngsten. Als ihr Vater Bernhard Breuer 2004 unerwartet starb, hatte sie gerade ihr Studium der internationalen Weinwirtschaft begonnen. Die Frage war nun, wie es im Weingut weitergehen sollte, denn Bernhard Breuer hatte große Fußstapfen hinterlassen. Theresa zögerte nicht lange und nahm die Herausforderung an. Theresa über sich selbst: „ich bin ein grundsätzlich positiver Mensch, der Sachen einfach angeht." Schon nach kurzer Zeit wurde sie Geschäftsführerin im Weingut. Rückblickend sagt sie: „Es hat niemand verlangt, dass ich nachrücke. Alle haben gesagt, ich solle mir Zeit nehmen, aber das wollte ich nicht. Hier fühle ich mich einfach zu Hause".

Erste praktische Erfahrungen im Weinbau hatte sie in Australien beim Riesling-Spezialisten Grosset gesammelt. Zudem stand das Team vom ersten Moment an hinter ihr. Vor allem Hermann Schmoranz, der seit über zwanzig Jahren im Weingut tätig ist, und Onkel Heinrich Breuer, der schon lange sein Engagement in das Restaurant "Rüdesheimer Schloss" verlagert hatte, unterstützten sie mit allen Kräften. Sie machten es auch möglich, das Theresa sich der Fortsetzung ihres Studiums widmen konnte, das sie im Februar 2007 abschloss.

Beim 2006er Jahrgang hatte sie bereits die ersten Entscheidungen mit getroffen. Heute kümmert sie sich um die Weinberge, Verkostungen und die Kundenbetreuung des mittlerweile 33 ha großen Betriebes. Die Rieslinge und Burgundersorten stehen im Fokus, wobei Theresas besondere Liebe dem Riesling gilt, der 80% der Rebfläche des Weinguts ausmacht. Und dort hält sie sich am liebsten auf: „Die schönste Tätigkeit ist für mich die Arbeit am Rebstock, den wir Jahr für Jahr dazu bringen, die besten Trauben hervorzubringen". Trotz des großen Vorbildes, ihr Vater Bernhard, ist klar, dass sie schon aus der Tatsache heraus, eine Frau zu sein, Dinge anders sieht und anders anpackt. So ist ihr Berufsmotto weniger vom Rationellen als vom Gefühl geleitet: „Jeden Tag mit Leidenschaft genießen".

Auf die Frage, wie wichtig ihr das Thema „Harmonie von Speisen und Wein" ist, kommt ihre Antwort typisch weiblich: „Großartig, wenn es erreicht wird. Kopf ausschalten und beides genießen".

Privat ist die junge Winzerin sehr häuslich, reist sehr gerne, hört gerne Musik und hält sich mit Aerobic fit. Als neue Sportart hat sie das Klettern entdeckt.

ESSEN WEIN KULTUR KALENDER 2010

REZEPTE

Gerichte

1 Thailändischer Pan Dan-Klebreis an Zweierlei von der Mango und Passionsfrucht
Claudia Schröter, Restaurant Taku & Hanse Stube, Excelsior Hotel Ernst, Köln

2 Gebratener Steinbutt mit tomatisiertem Champagnerschaum, karamellisiertem Chinakohl & Pinienkernplätzchen
Katja Burgwinkel, Relais & Châteaux Hardenberg BurgHotel & Hardenberg KeilerSchänke, Nörten-Hardenberg

3 Zweierlei von der Gänseleber mit Rhabarber & Kräutersalat
Iris Bettinger, Hotel Restaurant Reuter, Rheda-Wiedenbrück

4 Eismeersaibling in Olivenöl pochiert mit Olivenstampfkartoffeln
Cornelia Poletto, Restaurant POLETTO, Hamburg

5 Tonkabohnenmousse an Erdbeersorbet und Erdbeerganache
Eva Eppard, Atrium Hotel Mainz - Restaurant Andante, Mainz

6 Blutwurstmaultaschen auf feinem Gemüseragout und Senfkressesauce
Kimberley Unser, Restaurant Blumen, Frankfurt am Main

7 Duett vom europäischen Hummer mit Zitrusfruchtaromen und Korianderemulsion
Ute Völker, Restaurant Völker, Oppenheim

8 Ingwer Guanaja Tarte / Meersalz / Spätburgunder Kirschen
Kristina Kedak, Florian's [ess.zimmer], Keitum auf Sylt

9 Gebratener Spitzkohl mit Zitronenverbene-Bauernsafrankrem und Matratzennudeln mit Ingwer
Sigrune Essenpreis, Landgasthof Paulus & Der Laden, Nonnweiler-Sitzerath

10 Salat vom Pulpo in Honig – Limonenmarinade mit Staudensellerie, Paprika und Kirschtomaten
Petra Roth-Püngeler, Restaurant Schneider, Dernbach

11 Sanddornsavarin mit einem Mousse aus Schafsmilchquark und weißer Schokolade
Michaela Rielmann, Künstlerquartier Seezeichen im Ostseebad Ahrenshoop

12 Iberico-Schweinebäckchen mit Erbsenpüree und Balsamicosauce
Christiane Detemple-Schäfer, Restaurant Le Temple du Gourmet, Neuhütten

IMPRESSUM

Herausgeber: ernstdesign
Alfred Ernst Designer AGD
Schloss Vollrads
D-65375 Oestrich-Winkel
Telefon 06723 4726 · Telefax 06723 7763
essen-wein-kultur@t-online.de
ernst.design@t-online.de

Jegliche Arten von Vervielfältigungen nur
mit ausdrücklicher Genehmigung des Herausgebers

Konzeption, Gestaltung: Alfred Ernst
Urheberrecht-Nr. 153 47 30 VG Bild-Kunst

Herstellung und Druck: Druckerei Münster, D-65375 Oestrich-Winkel
www.druckereimuenster.de

Die Köchinnen:

Claudia Schröter
Katja Burgwinkel
Iris Bettinger
Cornelia Poletto
Eva Eppard
Kimberley Unser
Ute Völker
Kristina Kedak
Sigrune Essenpreis
Petra Roth-Püngeler
Michaela Rielmann
Christiane Detemple-Schäfer

Die Winzerinnen:

Roy Blankenhorn
Theresa Breuer
Verena Clüsserath
Caroline Diel
Carolin Spanier-Gillot
Christina Hengerer-Müller
Carolin Hofmann
Meike und Dörte Näkel
Luise von Racknitz-Adams
Sabine Mosbacher-Düringer
Stefanie Weegmüller-Scherr
Dorothee Zilliken