

Mit Sterne-Koch Boris Rommel gemeinsam am Herd

Einen ganz besonderen Abend verlost die Heilbronner Stimme, Hohenloher Zeitung und Kraichgau Stimme unter ihren Lesern: Zehn Gewinner werden bei der Firma Fleisch – Der Ideen-Schreiner in Öhringen am Montag, 19. März, mit Boris Rommel aus dem Wald- und Schlosshotel Friedrichsruhe kochen. Und natürlich nicht nur das: Während die Teilnehmer gemeinsam mit dem bekannten Zwei-Sterne-Koch am Herd stehen und ein hochwertiges Drei-Gänge-Menü zubereiten, das auch gemeinsam verzehrt wird, können sie jede Menge Fragen rund um das Thema Essen und Genießen stellen. Gleichzeitig wird Rommel viele Tipps zur Verarbeitung der eingesetzten Produkte geben. Nicht weniger wichtig: Wie richtet man ein solches Spitzen-Menü eigentlich so auf den Tellern an, dass es nicht nur geschmacklich, sondern auch optisch ein Highlight ist?

Wer bei diesem exklusiven Stimme-Event dabei sein möchte, kann sich an unserem Gewinnspiel beteiligen und sich einen von zehn Plätzen im Kochkurs sichern. Dazu muss nur folgende Frage beantwortet werden: Wo findet das Leser-Event statt? A: Firma Fleisch, B: Friedrichsruhe, C: München. Wer den richtigen Antwortbuchstaben kennt, ruft bis einschließlich Freitag, 9. März, unter untenstehender Nummer an oder schreibt eine SMS. Viel Glück! *ssp*



Boris Rommel kocht demnächst mit den Stimme-Lesern. Foto: Friedrichsruhe



Leser gewinnen

PER TELEFON-HOTLINE*
0137 8373892-01

* 0,50 € aus dem dt. Festnetz, abweichende Preise für Mobilfunkteilnehmer

PER SMS* MIT DEM TEXT
STIMME AKTION KOCHEN

LÖSUNG

IHR NAME + ADRESSE

an die Nummer 52020

* keine Ortsvorwahl, (0,49 €/SMS inkl. 0,12 € VF D2-Leistungsanteil)
Es werden keine Daten an Dritte weitergegeben oder für interne Zwecke benutzt.



In drei Schritten zum Genuss: Bei der Verkostung von Schokolade und Wein ist die Reihenfolge wichtig, sagt Schell. Fotos: Best-StockFoto/stock.adobe.com, Feil

„Es war höchste Zeit“

Text von unserem Redakteur Christoph Feil

Eberhard Schells „Genuss- und Geschmacksverführer“ wurde mit dem Gourmand Award 2018 ausgezeichnet

Der Gundelsheimer Chocolatier Eberhard Schell ist für seinen Genuss- und Geschmacksverführer „Schokolade und Wein“ mit dem Gourmand World Cookbook Award 2018 als bestes Buch in Deutschland in der Kategorie Schokolade ausgezeichnet worden. Damit ist er zugleich auch nominiert für den internationalen Preis dieses Kochbuchwettbewerbs, der im Mai in China verliehen wird.

Herr Schell, die erste Auflage Ihres Buchs ist vor neun Jahren erschienen. Jetzt wurde es mit dem Gourmand World Cookbook Award ausgezeichnet. Wie überrascht waren Sie? **Eberhard Schell:** Sagen wir mal so: Es war höchste Zeit (lacht). Weil ich denke, dass das ein absolutes Standardwerk ist.

Sie haben „Schokolade und Wein“ überarbeitet und erweitert. Was ist nun anders? **Schell:** Das ist jetzt die dritte Ausgabe. Einige Informationen wurden aktualisiert. Dazugekommen sind 30 Seiten zum Thema Spirituosen beziehungsweise Brände, also: Welche passen zu welcher Schokolade? Das ist ja eigentlich der älteste Part in der Kombination aus Schokolade und geistigen Getränken.

Und welche Brände behandeln Sie?

Schell: In erster Linie sind wir auf Obstbrände eingegangen. Weil das mehr der klassi-

sche Bereich ist. Weggelassen haben wir Brände wie Rum, Gin und Whisky. Das würde nochmal ein ganz eigenes Buch geben.

Welche Chancen rechnen Sie sich für den Gourmand World Cookbook Award aus?

Schell: Es würde mich natürlich freuen, wenn wir relativ weit oben dabei wären. Kleiner Wermutstropfen ist, dass sich bis jetzt leider noch kein internationaler Verlag gemeldet hat, der das Buch auf Englisch herausbringen möchte. Obwohl es ein weltweites Thema ist. Was ich aber spannend finde: Ins Chinesische wurde es jetzt übersetzt, da erscheint es demnächst als E-Book.

Gibt es eigentlich eine Faustregel dafür, was zusammenpasst?

Schell: Klar, es gibt Grundregeln. Je süßer ein Wein ist, umso heller kann auch die Schokolade sein. Das heißt, da können Sie durchaus eine weiße Schokolade dazu nehmen. Denn süß und süß verstärkt sich nicht, sondern hebt sich auf. Und natürlich ist es auch ganz spannend, wenn in der Schokolade ein bisschen Gewürze oder Früchte mit drin sind. Außerdem sollte zwischen dem Wein und der Schokolade immer auch eine Verbindung sein. Das heißt, wenn ich einen sehr mineralischen Wein habe, darf durchaus auch mal so etwas wie Salz in der Schokolade sein. Und je tanninbetonter, also je gerbstoffbetonter der Wein ist, umso dunkler darf auch die



Schokolade und Wein

Das Buch von Eberhard Schell ist 2017 im Hädecke-Verlag erschienen. Es ist eine überarbeitete und erweiterte Neuausgabe. Diese umfasst 208 Seiten und kostet 24,80 Euro. Das Vorwort hat Sommelier Markus Del Monego geschrieben.

Schokolade sein. Neben der geschmacklichen Verbindung haben Wein und Schokolade aber auch noch andere Gemeinsamkeiten wie das Terroir, den Anbau, die Vergärung...

Spielt die Reihenfolge bei der Verkostung eine Rolle?

Schell: Ja. Wenn ich die Genussfolge abwicken möchte, dann geht das nur, indem ich erst das Produkt nehme, mit dem ich etwas mischen möchte. Sprich: Meinen Wein, meinen Brand. Ihn will ich ja abspeichern, so wie er ursprünglich ist. In der Kombination mit Schokolade gibt es dann nämlich eine Veränderung. Deswegen bedeutet das: Ich muss mir den Wein erst mal sensorisch einprägen. Ich rieche ihn, ich schmecke ihn.

Und dann?

Schell: Dann kommt die Schokolade ins Spiel. Die nehme ich auch erst alleine, rieche an ihr, nehme sie in den Mund, zerbeiße sie, lasse sie zergehen. Ich schlucke sie aber nicht runter, denn dann kommt der Mischvorgang. Im Endeffekt sind es drei Schritte: Erst der Wein alleine, dann der Wein zusammen mit der Schokolade, die zuvor im Mund aufgelöst wurde. Und zirka fünfzehn Sekunden, nachdem man geschluckt hat, nochmal einen Schluck nachtrinken. So nimmt man den gleichen Wein in drei unterschiedlichen Geschmacksvariationen wahr – und es findet eine regelrechte Geschmacksexplosion statt.



Genießen in der Region

Ein Stück echtes Italien auf dem Teller

Text von unserer Redakteurin Stefanie Sapara

Mittagstisch im Kult, ab abends nun mediterrane Küche in der Osteria: Gastronomie von Umberto Scuccia ist ins WTZ Tagungszentrum umgezogen

Dezent, aber wirkungsvoll eingesetztes lilafarbenes Licht, acht Meter hohe Fensterfassaden, dazu eine puristische und doch gemütliche Einrichtung – so zeigt sich die neue Osteria im WTZ Tagungszentrum, die jüngst eröffnet hat. „Großstadtflair“ erlebe man hier, sagt Gastronom Umberto Scuccia. Dass sein Restaurant aus der Heilbronner Zehentgasse in den Zukunftspark umgezogen ist, hat ganz pragmatische Gründe: „Der Pachtvertrag in der Innenstadt ist ausgelaufen“, sagt Scuccia, seit 35 Jahren Gastronom in Heilbronn.

Seit November 2015 betreibt er im Zukunftspark Wohlgelegen sein Gourmet-Restaurant Magnifico, gleichzeitig im Erdgeschoss das Restaurant Kult, das einen Mittagstisch anbietet. Scuccia sieht im Zukunftspark viel Potenzial. „Wir blicken selbst in die Zukunft und finden, genau hier liegt sie für Heilbronn. Das Gebiet entwickelt sich stark und schnell, bald entsteht direkt neben uns ein Hotel, es tut sich extrem viel. Also sagten wir uns: Okay, dann machen wir die Osteria hier auf.“ Und das weiterhin unter der Leitung von Antonella Casabona. „Sie ist seit 2009 das Herz der Osteria“, sagt Scuccia. Nun also bekommt ein Teil des Restaurants Kult – ähnlich wie einst in der Expe-



Feine Antipasti und Focaccia stehen unter anderem auf der Karte. Foto: Mugler

rimenta – ab 17 Uhr ein anderes Gesicht: das eines trendigen italienischen Abendlokals, das vor allem jenen Gästen die Hand reicht, die etwas mehr als die schnelle Pizza Hawaii oder Spaghetti Napoli suchen, sondern das, was die italienische Küche darüber hinaus

Osteria

im Restaurant Kult
WTZ Tagungszentrum
Im Zukunftspark 10
74076 Heilbronn

Öffnungszeiten

Montag bis Donnerstag
von 17 bis 24 Uhr,
Freitag bis Samstag von
17 bis 1 Uhr,
Sonntag Ruhetag

Kontakt/Reservierung

Telefon 07131 81770
www.wtz-tagungszentrum.de

zu bieten hat. Klassische Antipasti mit gegrilltem Gemüse etwa, Rindercarpaccio mit Parmesan, Vitello Tonnato oder Burrata mit Tomaten und Basilikum (je 11,50 bis 12,50 Euro). Oder vielleicht eine Piadina? Der dünne Teigfladen wird gefüllt mit gegrilltem Gemüse (9,50 Euro), Parmaschinken, Rucola und Tomate oder mit Salsiccia burrata und Champignons (je 11 Euro). Auch einige Piza-Spezialitäten gibt es sowie Focaccia und Bruschetta. „Alles frisch, alles selbstgemacht“, sagt Scuccia. „Essen und Trinken ist mehr als Sattwerden. Das ist Leben.“ Und dazu zählt für den Italiener natürlich auch der korrespondierende Wein – vom Pinot Grigio bis hin zu Barbera oder Nebbiolo.

70 bis 80 Personen finden in der Osteria Platz, für Veranstaltungen bis 220 Personen kann das gesamte Kult-Restaurant einbezogen werden. Im Sommer nehmen die Gäste auf der großen Terrasse Platz, kostenlose Parkplätze gibt es direkt vor der Tür.

Regionale Termine

Eine kulinarische Weinprobe mit dem Löwensteiner Weingut Zipf gibt es im Hotel-

Restaurant Sonne in Talheim am 2. März, 19 Uhr. Serviert werden fünf Gänge mit Weinen inklusive Aperitif. Menü 53 Euro, Weinbegleitung 25 Euro. Reservierung: 07133 4297.

Das nächste Weinmenü im **Rebstock La petite Provence**, dieses Mal zum Thema „Rund ums Schwein“, gibt es am Freitag, 23. Februar, 19.30 Uhr. Preis 75 Euro mit passenden Weinen, Telefon 07131 4054351.

ANZEIGE



Hochzeit, Firmenfest, Tagung
in unseren Räumlichkeiten
von 10 – 300 Personen oder
buchen Sie Rauers Catering.
100 oder 5.000 Personen

Rauers Gute Stube
74257 Untereisesheim, Jahnstraße 16
Tel. 07132 3413810, rauersgute.stube@t-online.de