

grandgourmand.de

IHR FOOD-UND
LIFESTYLE MAGAZIN



KOCH DES JAHRES
PANZERHALLE



JERUSALEM:
ENTDECKUNG NEUER
GEWÜRZE



INTERVIEWS:
GAIA GAJA

MEDIA-KIT



Degustationen

Ein Beispiel meiner
kulinarischen
Degustationen,
gerne verbinde ich
Musik und
Geschmack, damit
lassen sich Aromen
wunderbar
beschreiben.

David Mahn hat schon einiges erreicht, er konnte zum Beispiel den renommierten CRU-DE-CAO-AWARD der Confiserie Coppeneur für sich entscheiden. Seit 2012 ist er Chefpatissier im 2-Sterne Restaurant ammolite in Rust, wo er die Gäste mit seinen Kreationen zu begeistern weiß.

Für uns serviert er einen Klassiker der französischen Patisserie, die „Île flottante“, eine sehr leichte Süßpeise aus Meringemasse, sie schwimmt – ursprünglich- auf einer englischen Creme und wird mit Karamell überzogen. Die Inszenierung ist – wie so oft bei Mahn – stilsicher und

elegant. Technik und Verständnis treffen auf höchster Ebene zusammen, es entsteht eine Kreation mit großstädtischer Anmutung, mondän, freigiebig.

Gerade klassische Zubereitungen erfordern viel Phantasie, um neue, vielleicht sogar überraschende Perspektiven zu realisieren.

Ein Hauptelement, die Englische Creme, wird als Praline im Dessert versteckt, sehr subtil und raffiniert. Das Gericht kommt – ganz im Sinne der Idee – geradezu luftig rüber. Der Zucker ist perfekt dosiert, dadurch darf sich das Aromenspektrum in voller Bandbreite präsentieren. Karamellige Nuancen geben sich ein Stelldichein mit fruchtigen Akzenten, die sensorischen Erlebnisse im Mund sind vielschichtig. Verschiedene Temperaturen innerhalb einer Präsentation gehören zum Standard, Mahn löst das mit einem begleitendem Eis sehr gut.

Diese Île flottante ist virtuos, sie bildet das klassische Rezept sinnvoll ab, jedes Element ist durchdacht, ganz klar Sterneküche!

Interviews

Hier ein Auszug aus dem Interview mit Gaia Gaja, Star-Winzerin aus dem Piemont:

GG: Gaia, man kennt mich für musikalische Ausführungen über Wein und Kulinarik, diese Methode eignet sich wunderbar um einen Wein mit den treffenden Worten zu beschreiben. Bei mir heißt es zum Beispiel über den «Brillecart-Salmon, Blanc de Blancs Grand Cru»: „Kommt durch die Nase wie ein Wiener Walzer, leichtfüßig, charmant, im Schlepptau frische Mandeln, Trockenfrüchte und Nüsse.“

Darf ich Ihren «Barbaresco DOCG 2013» mit der Ouvertüre zu Gioachino Rossinis „Barbier von Sevilla“ vergleichen? Ihr Wein ist so perfekt, diese durchscheinenden Farben, die harmonische Frucht, die Eleganz. Er erinnert mich einfach an diese klassische und subtile Komposition des italienischen Meisters.

Aber vielleicht haben Sie ja ihre ganz eigene Musik im Kopf wenn Sie im Weinberg oder im Keller arbeiten?

Gaia: Eine wundervolle Einleitung, leider bin ich aber keine Musikspezialistin, deswegen ist das für mich nicht so einfach. Der 2013er Barbaresco ist ein Wein voller Freude, er steckt voller Energie, hat eine große Ausstrahlung, viele Aromen, ein sehr delikater Wein. Ja, ein guter Vergleich!

Interviews



Köche, Winzer, Sommeliers. Auf die Interviews bereite ich mich akribisch vor, recherchiere über den Interviewpartner, gleiche Fakten ab. Schließlich entsteht ein interessanter Fragen-Katalog, Fragen die eine große Bandbreite beleuchten und die die Persönlichkeit des Interviewpartners herausmodellieren.

Musik und Wein, wie passt das zusammen, wo liegen die Gemeinsamkeiten? Mir fällt der Rhythmus der Jahreszeiten ein, Jahr für Jahr die gleiche Arbeit im Weinberg, ein sich ständig wiederholender Kreislauf. Außerdem hat der Wein selbst einen Rhythmus und eine Balance, damit verbinden sich Musik und Wein. Eine große Analogie!

Storys

Im Weinberg

Die Weinberge, die sich sanft in die Landschaft schmiegen, werden von der Septemberabendsonne vergoldet und angeglüht, inmitten dieser prächtigen Kulisse steht ein schönes Palais im Florentiner Stil, die „Villa im Paradies“. Dort, in Deidesheim in der Pfalz, findet man die Sektmanufaktur Motzenbäcker, eine der besten Adressen in Deutschland.

Das liegt zum einen an der Tradition, die hier seit dem 18. Jahrhundert sorgfältig gepflegt wird, zum anderen am Enthusiasmus von Marie Menger-Krug.

Schon im 19. Jahrhundert war Deidesheim für seine ausgezeichneten Lagen bekannt, im Palais lebte damals die Familie Seyler und betrieb – wie sollte es anders sein – natürlich Weinbau. Häufiger Gast und ein Freund der Familie war Karl May, der sich mit seinen Romanfiguren Winnetou und Old Shatterhand unsterblich machte. Sein Faible für gute Weine lockte den Schriftsteller immer wieder in dieses Palais, wo er seiner Leidenschaft nach Herzenslust frönen durfte und sich inspirieren ließ. Auch der Komponist Johannes Brahms hatte seinerzeit das Vergnügen in der Villa nächtigen zu dürfen.

In dieser Atmosphäre der Heiterkeit, der Schönheit, empfängt uns herzlich Marie Menger-Krug, die mit Verstand und Leidenschaft ihren Sekt zur Perfektion ausbaut.

Storys, Reisen



Unterwegs bin ich international zum Beispiel in Frankreich, Deutschland in der Schweiz und in Israel. Dort im November 2016 mit einer Gruppe interantionaler Gastro-Kritiker und Food Journalisten. Eine herausfordernde Reise mit sehr vielen Degustationen und internationalem Austausch.

Zahlen und Fakten

Ein Überblick über Pageviews und Hits: Oktober 2017

Rückblick Oktober 2017 ⓘ

Gesamtüberblick	Summe
hits (alle Requests)	147829 100%
Files	118005 79 %
Pageviews	43380 29 %
KBytes sent	7781743 100%

Spitzenwerte	Maximum	Durchschnitt
Hits / Tag	9518 am 30.10.2017	4768
Gesendete Files / Tag	7678 am 30.10.2017	3806
Pageviews / Tag	2436 am 22.10.2017	1399
Sessions / Tag	574 am 22.10.2017	399
KBytes sent / Tag	458121 am 22.10.2017	251023

Inhaltliche Verantwortung:

Mathias Guthmann

Kanonierstrasse 6

76185 Karlsruhe

phone : +49 (0)1577 4259259

mathias.guthmann@grandgourmand.de

www.grandgourmand.de