

Winter
NR. 1 | 2019

Wintertisch!

WEIN · KULINARIK & MEHR

Hirschkarree
mit Ofenkürbis,
glasierten
Maronen und
Kartoffelgratin

Terrabianca

Genuss zwischen Reben und Olivenhainen

Wintermenü

Rezepte neu kreiert – von Jens Janssen

Gans lecker!

Gänse und Enten vom Schönmoorer Hof

Festliche Tropfen

für die Feiertage

Unsere

Geschenkpakete

3 besondere Winter-Specials

EMPFOHLEN VON SOMMELIÈRE
JULIA POLETTO

Terrabianca 2014 Chianti Classico Croce

5+1
AKTION

Ein 100 % Sangiovese, der 15 Monate in slowenischer Eiche reift. Sangiovese-typische Kirschnase, Pflaume, Würze, Lakritz, Veilchen und ein Hauch Vanille.

17,90 €
pro 0,75-l-Flasche



Terrabianca 2016 Campaccio

5+1
AKTION

Aus Cabernet Sauvignon, Merlot und Sangiovese entsteht der Campaccio, ein großer Wein mit viel Komplexität, Struktur und Tiefe. Typische dunkle Waldfruchtaromen, staubiger Kakao, Leder und Gewürznoten machen diesen kraftvollen und dennoch eleganten Wein aus.

22,90 €
pro 0,75-l-Flasche

Perfekt zum
Hauptgericht
von unserem
Wintermenü



Terrabianca Probierpaket

- 1 2014 Croce Chianti Classico Riserva 0,75 l
- 1 2016 Campaccio 0,75 l
- 1 Olio di Oliva 0,5 l

56,70 €
46,00 €
pro Probierpaket



Foto: Arillo in Terrabianca Società Agricola s.r.l./ PR

Genuss zwischen Reben und Olivenhainen

Aus der Toskana stammen nicht nur großartige Rotweine, sondern auch hochwertige Olivenöle. Bei Terrabianca gibt es beides.

Ende der 80er-Jahre beschloss die Schweizer Familie Guldener, aus ihrem Stadtleben in Zürich auszusteigen, um in der Toskana Wein anzubauen. Das passende Landgut fand sich 12 km von Siena entfernt in dem hochklassigen Chianti-Classico-Gebiet Radda in Chianti. Auf 124 ha wunderschönem Hügelland befinden sich hier Olivenhaine, Wälder und Weinberge in bester Lage. Terrabianca, das bedeutet weißer Boden, und diesen findet man hier vorherrschend. Kalziger Boden, Sand und Tonerde geben perfekte Bedingungen für die hier angebauten Reben, die auf Weinbergen in südlicher und südöstlicher Ausrichtung wachsen. Insbesondere die Sangiovese-Traube fühlt sich hier wohl und bringt hervorragende Weine, wie den Chianti Classico Riserva Croce, hervor. Die Struktur verdankt der Croce der 15-monatigen Reife in slowenischen Eichenfässern. Nach weiteren 6 Monaten in der Flasche werden wir verwöhnt von wundervoller Frucht und zartem Schmelz – Sauerkirsche, Pflaume, zarte Vanille und ein Hauch Lakritz. Ein Chianti, harmonisch mit ausgezeichneter Struktur.

Neben dem im Chianti traditionell angebauten Sangiovese findet man bei Terrabianca auch Cabernet Sauvignon und Merlot. Der Merlot wächst auf den sanften Hügeln der Maremma,

zwischen Massa Marittima und Punta Ala. So alt die Geschichte des Weinbaus im Chianti ist, so jung ist die Erfolgsgeschichte der vorwiegend mit internationalen Reben bestockten Maremma-Weine.

Erst seit den 1980er-Jahren gelangten die modernen Weine, die auf dem ehemals sumpfigen Küstenstreifen gedeihen, zum Erfolg, allen voran die bekannten Supertuscans Sassicaia und Ornellaia aus dem Bolgheri. Teil dieser Erfolgsgeschichte ist der Campaccio. Eine Cuvée aus 40 % Sangiovese und 30 % Cabernet Sauvignon sowie 30 % Merlot. Ein großzügiger Wein mit Fülle und Tiefe, der 12 Monate in französischen und amerikanischen Eichenbarriques reift und nach weiteren 12 Monaten in der Flasche mit viel Körper und Eleganz überzeugt. Dunkle Waldbeeren, staubiger Kakao und geröstete Mandeln bieten Trinkvergnügen pur.

Ein weiteres kulinarisches Highlight ist das **Terrabianca Olivenöl**.

Ein gutes Olivenöl gehört in jede Küche. Ob pur mit Meersalz und Brot genossen, auf dem Salat oder zum Kochen, ein gutes Olivenöl ist unverzichtbar geworden. Die mindestens 400 Jahre alten Olivenbäume sind alle im Besitz von Terrabianca. Zugunsten der hohen Qualität wird auf Zukauf von Oliven verzichtet. Zur Lesezeit werden die Oliven per Hand geerntet und direkt in der eigenen Ölmühle schonend kalt gepresst. Das Olivenöl hat eine leicht goldgelbe Farbe mit grünlichen Reflexen, einen herrlich grasigen Duft und einen intensiv-fruchtigen Geschmack. Abgefüllt in 0,5- und 0,75-Liter-Flaschen und versehen mit unserem Balducci-Logo ist dieses hochwertige Olivenöl nicht mehr aus unserem Sortiment wegzudenken.



Adriana
Burrkard

Foto: Arillo in Terrabianca Società Agricola s.r.l./ PR

Alle hier vorgestellten Weine und Feinkost-Produkte können Sie ganz bequem in unserem Onlineshop von zu Hause aus bestellen.

www.neumanns-weine.de

UNSERE WINTERWEINE



2018 Grauburgunder, Hofmann

Ein lebhafter, fast cremiger Grauburgunder mit Biss. Weiße Frucht, Birne, Banane und Melone. Die Zugabe von 5 % Chardonnay aus dem großen Holzfass verleiht dem Wein einen herrlichen Schmelz.

7,90 €
pro 0,75-l-Flasche



2018 Riesling WIN WIN, von Winning

Der WIN WIN Riesling strahlt mit komplexer gelber Frucht, Zitrus und feiner Kräuteraomatik, wie Salbei und Rosmarin. Im Geschmack rund, harmonisch mit langem Nachhall.

10,90 €
pro 0,75-l-Flasche

Die ideale Begleitung zur Suppe



2018 Grüner Veltliner „Fass 4“, Weingut Bernhard Ott

„Fass 4“ bleibt unangefochener Verkaufsschlager. Aromen von knackigem Apfel über Wiesenblumen, schwarzen Pfeffer bis hin zur exotischen Mango zeigen die Vielschichtigkeit dieses ausdrucksstarken Top-Veltliners.

15,90 €
pro 0,75-l-Flasche



2018 Chardonnay Banghoek Reserve, Delaire Graff

Der Chardonnay Banghoek Reserve präsentiert sich elegant und vielschichtig. Pfirsichduft, etwas Zitrus und Honig. Ein feiner Vanilleton, Mineralität und ein langes Finish machen diesen Wein einzigartig.

14,90 €
pro 0,75-l-Flasche



2016 Cuvée Aufwind rot, Thomas Hensel

Die Präsenz des Cabernet Sauvignons ist eindeutig: grüne Paprika, dunkle Beeren und Kirsche. Hinzu kommen Pfeffer und Minze, Kaffee, Leder und Rauchspeek. Mit weichem Tannin und dezenter Barrique note verspricht diese Cuvée enorme Trinkfreude.

10,50 €
pro 0,75-l-Flasche

WINTERMENÜ NEU KREIERT

Nach Originalrezept



Maronensuppe mit geröstetem Parmaschinken

- 100 g Porree
- 50 g Knollensellerie
- 1 kleine Zwiebel
- 500 g Maronen (vakuumiert)
- 1 EL Butter
- 1 EL Olivenöl
- 30 ml Weißwein
- 1,2 l Geflügelfond
- Salz, Pfeffer
- 150 ml Sahne
- 30 g Parmaschinken

Zubereitung

Das Weiße und Hellgrüne vom Porree waschen, Sellerie schälen. Zwiebel, Porree und Sellerie fein würfeln. Maronen grob klein schneiden. Butter und Olivenöl in einem Topf erhitzen. Gemüse darin glasig dünsten. Maronen zugeben und kurz mitdünsten. Mit Weißwein ablöschen, kurz einkochen lassen und mit Geflügelfond auffüllen. Mit Salz und Pfeffer würzen und 25 Minuten bei mittlerer Hitze kochen. Mit Sahne auffüllen, aufkochen und kräftig durchmixen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Parmaschinkenscheiben auf ein Backblech legen und bei 160 °C im Ofen knusprig rösten.

Hirschkarree mit Ofenkürbis, glasierten Maronen und Kartoffelgratin

- Hirschkarree
- 1,4 kg Hirschrücken mit Knochen
- 1 kg Wildknochen
- 200 g Karotten
- 100 g Sellerie
- 150 g Gemüsezwiebeln
- 200 ml Rotwein
- 500 ml Wildfond
- 1 TL Tomatenmark
- 2 Lorbeerblätter
- Wacholderbeeren
- Speisestärke
- Salz, Pfeffer

- Ofenkürbis
- 1 Hokkaidokürbis, ca. 1,2 kg
- Meersalz
- 50 ml Olivenöl
- 1 Knoblauchzehe
- Etwas Thymian
- 50 g flüssiger Blütenhonig

- Kartoffelgratin
- 1 Knoblauchzehe
- Etwas Butter
- 500 g vorwiegend festkochende Kartoffeln
- 200 ml Milch
- 200 ml Sahne
- Salz, Pfeffer und Muskat
- 50 g Emmentaler

- Cranberrykompott
- 350 g frische Cranberrys

- 300 ml Wasser
- 200 g Zucker

- Glasierte Maronen
- 500 g frische Maronen
- 30 g Butter
- 80 g Puderzucker
- 200 ml leichte Geflügelbrühe



Zubereitung

Das Hirschkarree parieren (von Sehnen und Fett befreien). Die Wildknochen und die Abschnitte des Hirschkarrees im Ofen bei 220 °C 30 Minuten rösten. Das Gemüse (Karotten, Sellerie, Zwiebeln) putzen, grob zerhacken und mit den gerösteten Wildknochen in einem großen Topf anrösten. Tomatenmark zugeben und kurz mitrösten. Mit Rotwein und Brühe ablöschen, die Gewürze zugeben und ca. 2 Stunden köcheln lassen. Den Soßenansatz durch ein Sieb passieren und anschließend die Soße aufkochen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und mithilfe von Speisestärke leicht binden. Je nach Geschmack kann die Soße mit Preiselbeeren, Balsamico oder Wacholderbeeren verfeinert werden.

Das parierte Hirschkarree mit Salz und Pfeffer würzen und in heißem Fett scharf anbraten. Im Backofen bei Niedertemperatur 80 °C je nach Größe und Dicke des Karrees ca. 40–60 Minuten rosa garen. Danach die Temperatur auf 60 °C reduzieren. Das Fleisch kann bei der Temperatur beliebig lange ziehen.

Den Hokkaidokürbis gründlich reinigen, da er mitsamt Schale verarbeitet wird. Den Stiel großzügig abtrennen, den Kürbis halbieren, entkernen und anschließend in grobe Spalten schneiden. Die Kürbisspalten salzen und auf ein mit Olivenöl gefettetes Backblech geben. Den Knoblauch zerdrücken und die Thymianblätter vom Zweig abzupfen. Die Kürbisspalten mit Honig dünn einpinseln und den Thymian und Knoblauch auf dem Blech verteilen. Im Backofen bei 200 °C ca. 25 Minuten backen.

Für das Gratin die Knoblauchzehe schälen und fein würfeln. Butter in einer Pfanne aufschäumen, die Knoblauchwürfel dazugeben und 2 Minuten ohne Farbe andünsten. Eine Gratinform mit der Knoblauchbutter auspinseln. Die Kartoffeln schälen und in ca. 3 mm dünne Scheiben schneiden oder hobeln. Die Kartoffelscheiben fächerartig und flach in der Form verteilen. Milch und Schlagsahne in einen Topf geben und aufkochen. Die Sahnemischung mit Muskat, Salz und Pfeffer kräftig würzen und noch heiß gleichmäßig über den Kartoffelscheiben verteilen. Den Emmentaler fein reiben und gleichmäßig auf die Kartoffelscheiben streuen. Das Gratin bei 180 °C im Backofen auf der mittleren Schiene 50–60 Minuten backen.

Für das Cranberrykompott Wasser mit dem Zucker kräftig verrühren, bis sich der Zucker aufgelöst hat. Das Wasser-Zucker-Gemisch aufkochen. Die Cranberrys waschen, in das Wasser-Zucker-Gemisch geben und ca. 10 Minuten kochen lassen. Wenn die Beeren geplatzt sind, ist das Kompott fertig.

Für die Maronen den Backofen auf 220 °C vorheizen. Die Maronen an der gewölbten Seite mit einem scharfen Messer kreuzweise einschneiden und auf ein Backblech legen. Die Maronen im Ofen (Mitte, Umluft 200 °C) ca. 10 Minuten backen, bis die

Schale aufspringt. Herausnehmen und die Schalen ablösen. Die Butter in einer Pfanne oder in einem Topf mit schwerem Boden schmelzen lassen. Den Puderzucker und die Maronen dazugeben und unter Rühren karamellisieren lassen. Die Geflügelbrühe dazugießen und die Maronen bei schwacher Hitze ca. 10 Minuten köcheln, dann abkühlen lassen. Kurz vor dem Servieren die Maronen ganz langsam wieder erwärmen.



Apfel-Brombeer-Crumble

- 3 Stück Boskop-Äpfel (ca. 500 g)
- 300 g Brombeeren (Tiefgekühlt)
- 50 ml Apfelsaft
- 60 g Gelierzucker
- 100 g Butter
- 100 g Zucker
- 50 g Mehl
- 50 g gemahlene Mandeln
- 100 g gehobelte Nüsse
- 50 g Haferflocken

- Vanillesoße
- 1 Vanilleschote
- 100 g Schlagsahne
- 100 ml Milch
- 2 EL Zucker
- 2 Eigelb

Zubereitung

Vanilleschote längs aufschneiden und das Mark mit einem spitzen Messer herauskratzen. Sahne, Milch, Zucker, Vanillemark und -schote aufkochen. Etwas Sahnemilch in eine kleine Schüssel geben und mit den Eigelben verrühren. Eigelbmischung unter Rühren in die heiße Sahnemilch gießen und unter Rühren erhitzen, bis die Masse cremig ist.

Äpfel schälen, vierteln und entkernen. Brombeeren in einem Sieb auftauen und gut abtropfen lassen. Äpfel und Brombeeren mit Apfelsaft und Gelierzucker in einen Topf geben und aufkochen. Anschließend in eine Auflaufform füllen.

Für die Streusel weiche Butter mit Zucker, Mehl und Mandeln verkneten. Nüsse und Haferflocken unterkneten. Streusel auf dem Obst verteilen und im vorgeheizten Backofen bei 220 °C (Umluft 200 °C) ca. 20 Minuten backen.

www.neumanns-weine.de

Ihre Vorteile

LIEFERUNG FREI HAUS
Ab 100 € im Hamburger Stadtgebiet und in Norderstedt zum Wunschtermin.

KOSTENFREIE ABHOLUNG
NEUMANN'S – Grindelhof NEUMANN'S – St. Georg THE LOCKS – Poppenbüttel

VERSANDKOSTENFREI
ab 200 € deutschlandweit.



Dieses Wintermenü können Sie auch gemeinsam mit Jens Janssen am 8. Dezember live in der Kochschule im Mellinghus zubereiten



Unser Küchendirektor der Gastronomiebetriebe Mellinghus, The Locks, Wellington, Neumanns und Balducci hat Ihnen für die kommenden Festtage dieses köstliche Wintermenü zusammengestellt.

JENS JANSSEN



2018 Blaufränkisch „Kalkstein“, Claus Preisinger

Dunkelviolet fließt er ins Glas, in der Nase ein Potpourri von dunklen Waldbeeren, feuchtem Waldboden und Unterholz. Würzig, mit Kräuterknängen von Wacholder und Lorbeer zeigt er seine Vielschichtigkeit. Am Ende feines, sanftes Tannin.

10,90 €
pro 0,75-l-Flasche



2016 Barbera d'Asti „Montebruna“, Braidà

Ein vollmundiger Barbera d'Asti, harmonisch mit einem langen Nachhall. Kirsche, Brombeere, Heidelbeere, Würze, Mandel und Röstaromen verleihen diesem vielfältigen Wein seinen besonderen Geschmack.

15,90 €
pro 0,75-l-Flasche



2018 Côtes du Rhône 100 % Syrah, Saint Cosme

Frucht, Finesse, Frische und Syraharomen kommen zum Ausdruck. Schwarze Beeren, Kräuter, Trüffel, Schokolade und saftige reife Pflaumen verleihen dem Wein eine einmalige Geschmacksvielfalt.

9,90 €
pro 0,75-l-Flasche



2015 Heartland Shiraz, Langhorne Creek

Würzig in der Nase mit verführerischen Schokoladen- und Tabaknoten, im Geschmack reife Pflaume und schwarze Johannisbeere. Frucht und Kraft treffen auf Eleganz und Vielschichtigkeit.

12,90 €
pro 0,75-l-Flasche

Hervorragend zu unserem Hirschkarree



2017 Beerenauslese Cuvée, Kracher

Der Neusiedler See bietet das perfekte Mikroklima für edelsüße Weine. Neben süßem Blütenhonig, reifer Aprikose und Mandarine punktet die Cuvée aus Welschriesling & Chardonnay mit einer zarten Säure und leichter mineralischer Salzigkeit.

17,90 €
pro 0,375-l-Flasche

Besonders lecker zum Dessert



DIESE WEINE UND MEHR
www.neumanns-weine.de

Fotos: Mathias Binder

WEINEMPFEHLUNGEN

2016 Libertà IGT, Collozzi

In der Cuvée Libertà finden wir die weichen Tannine des Merlots, gepaart mit den floralen Noten des Cabernet Franc und der Würze des Syrah – zusammen ergeben sie einen harmonischen, fein-fruchtigen Wein.

12,90 €
pro 0,75-l-Flasche



2013 Cabernet Sauvignon „Evanthius“, Excelsior Estate

Die 30 Jahre alten Reben für diesen Cabernet Sauvignon wachsen als „bushwines“ auf kalkigen Böden. Nach 20 Monaten in zum Teil neuen Barriques präsentiert sich ein körperreicher Cabernet mit Aromen von schwarzen Johannisbeeren, Zedernholz und Schokolade.

12,90 €
pro 0,75-l-Flasche



2016 Merlot „Höhenflug“, Thomas Hensel

Der Merlot „Höhenflug“ ist ein Kraftpaket mit Fruchtaromen und weichen Barriquetönen. Dunkle Beeren, reife Schattmorellen und Pflaume treffen auf Würzaromen, wie Zedernholz, Rauch, Leder und Kakao. Im Finale feine Holznoten und samtiges Tannin.

16,90 €
pro 0,75-l-Flasche



Mit der Orangensoße die perfekte Kombi zur Ente

2016 Ronchedone Rosso IGT, Cà dei Frati

Kräftiges Rubinrot mit lebhaften, violetten Reflexen – Duft roter Früchte, Beerenkonfitüre, Gewürze, balsamische Noten, saftig, frisch, terroirbetont, weiche Tannine.

16,90 €
pro 0,75-l-Flasche



DIESE WEINE UND MEHR
www.neumanns-weine.de



SCHÖNMOORER HOF
GUTES AUS SCHLESWIG-HOLSTEIN



(V. l. n. r.): Frank Gadow mit unseren Restaurantexperten Jens Janssen (Küchendirektor der Restaurantbetriebe The Locks, Wellingten, Mellinghus, Balducci, Neumanns) und Helge Rudolph (Regionalleiter der Alstertalhäuser)

GANS LECKER! GÄNSE UND ENTEN VOM SCHÖNMOORER HOF



FRANK GADOW

Der Inhaber vom Schönmoorer Hof steht für artgerechte gesunde Freilandhaltung von Enten, Gänsen und anderen Geflügelarten. Das Konzept umfasst eine natürliche Haltung der Tiere, kurze Wege zur hofeigenen Schlachtereie und die direkte Vermarktung und Lieferung von frischer Ware.

Wer hätte das geglaubt? Um die fünf Millionen Gänse landen zwischen Mitte November und Weihnachten in deutschen Backöfen. Schmecken lassen, lautet die Devise. Doch wo kommen die leckeren Flattermäner eigentlich her? Wir haben uns auf Spurensuche begeben und Helge Rudolph und Jens Janssen auf ihren jährlichen Besuch bei ihrem Gänse- und Entenlieferanten begleitet. Der Schönmoorer Hof liegt im Herzen von Schleswig-Holstein, mittig zwischen Bad Segeberg und Bad Bramstedt. Hier wird geschnattert, gerannt und gefressen. Die Weiden des Schönmoorer Hofes sind großzügig. Mit bloßem Auge erahnt man die Gänse am anderen Ende der Weiden. Auf ca. 40 ha verteilen sich die saftigen Weiden, auf

denen die Enten und Gänse sich in aller Ruhe satt fressen können. Ist eine Wiese leer gegrast, geht's auf die nächste, wo schon frischer Nachschub wartet. „Die Ernährung spielt eine wichtige Rolle für die spätere Fleischqualität“, erklärt Hofeigentümer und Gänsepapa Frank Gadow. Das Gras ist voller Vitamine und Nährstoffe und sorgt für ein gesundes und langsames Aufwachsen des Geflügels. Zugefüttert wird ausschließlich Ganzkörnerweizen von eigenen Feldern und auch das nur in Maßen. Die energiearme Kost sorgt für den Aufbau von zartem Muskelfleisch und weniger Fett. „Das macht sich später im Bräter bemerkbar: Der Gänsebraten schrumpft nicht und bleibt lecker saftig“, erklärt Jens Janssen und beide Gastronomen versichern, wie glücklich

sie darüber seien, einen zuverlässigen Partner gefunden zu haben, der ihrer Unternehmensphilosophie in puncto Herkunft und Nachhaltigkeit in aller Form entspricht.

Schon in den vergangenen Jahren wurde Gadows Schönmoorer Hof mehrfach für die artgerechte und vorbildliche Tierhaltung ausgezeichnet. Ein wesentlicher Aspekt hierfür ist die hofeigene, stressfreie Schlachtung, die den Tieren lange Transportwege erspart. All dieser Respekt vor den Tieren und der Anspruch an die Qualität wird seit 2019 mit dem EU-Biosiegel unterstrichen.



Enten und Gänse aus bestem Haus werden im The Locks und im Restaurant Wellington köstlich zubereitet!



Rezept
Für 6 Personen
Orangensoße zur Ente

- 400 g Entenkarkassen
- 100 g Karotte
- 100 g Sellerie
- 100 g Zwickel
- 30 g Tomatenmark
- 400 ml Rotwein
- 500 ml Entenfond
- Lorbeerblätter, Nelke
- 60 g Zucker
- 300 ml Orangensaft
- Etwas Speisestärke
- Salz und Pfeffer

Zubereitung

Flügel und Karkassen im Ofen bei 250 °C rösten. Das klein geschnittene Gemüse in einem großen Topf rösten und die Entenschnitte dazugeben. Alles sehr gründlich rösten. Tomatenmark dazugeben und mit dem Rotwein und dem Entenfond ablöschen. Die Gewürze dazugeben und ca. 1,5 Stunden köcheln lassen. Danach durch ein feines Sieb passieren. Zucker in einem Topf leicht dunkel karamellisieren lassen und mit Orangensaft ablöschen. Etwas reduzieren und die passierte Soße dazugeben. Mit etwas Speisestärke binden und etwas reduzieren lassen. Am Ende mit Salz und Pfeffer abschmecken.

GEFLÜGELTE WINTERZEIT

11. November bis 26. Dezember 2019

Es ist so weit: Im The Locks und im Wellingten werden auf Vorbestellung ganze Gänse und Enten aufgetischt. Egal, mit wie vielen Personen – unsere Braten werden immer am Tisch tranchiert und mit allen dazugehörigen Beilagen serviert.

Preis pro Gans 155,00 € (inkl. süßem Finale) Preis pro Ente 55,00 € (für zwei Personen)

GÄNSE & ENTEN TO GO

Mindestens vier Tage vor Abholung bestellen!

Wer sein Festessen lieber im trauten Heim plant, der kann unsere Gänse und Enten vom Schönmoorer Hof inkl. Garanleitung mit nach Hause nehmen. Alle klassischen Beilagen wie Rot- und Rosenkohl, Kartoffelklöße, Salzkartoffeln, gefüllte Preiselbeeräpfel und viel Bratensoße gehören natürlich dazu.

Preis pro Gans 125,00 €
Preis pro Ente 42,00 €

THE LOCKS

MARIENHOF 6 | 22399 HAMBURG
Tel.: 040 611660-0
WWW.THE-LOCKS.DE

Wellington

RESTAURANT

WELLINGSBÜTTLER WEG 91 | 22391 HAMBURG
TEL.: 040 5362402
WWW.WELLINGTON.DE

Kursprogramm
Winterseason 2019/2020

Im Rahmen unserer Kochkurse wollen wir Ihnen in kleinen Gruppen neben dem Wissen über Geräte, Zutaten, Gartetechniken und Aromen vor allem auch die Freude am Kochen vermitteln. Egal ob als Event- oder Lehrkochkurs gebucht – im Preis sind immer das Menü, ein Aperitif, begleitende Weine, Kaffee und Softgetränke enthalten. Alle Termine finden Sie auch auf unserer Homepage unter www.mellinghus.de, sie sind dort online buchbar.

<p>Sonntag, den 8. Dezember 2019 um 14.00 Uhr Eventkochkurs: Wilde Zeiten (alles rund ums Wildgericht)</p> <p>Donnerstag, den 19. Dezember 2019 von 18.30 bis 21.00 Uhr Lehrkochkurs: Weihnachtsmenü (festliches 4-Gänge-Menü)</p> <p>Donnerstag, den 16. Januar 2020 von 18.30 bis 21.00 Uhr Lehrkochkurs: Low Carb (leichte Küche nach den Feiertagen)</p> <p>Sonntag, den 2. Februar 2020 um 14.00 Uhr Eventkochkurs: Valentinsmenü (romantisches Kochen für Verliebte)</p> <p>Donnerstag, den 13. Februar 2020 von 18.30 bis 21.00 Uhr Lehrkochkurs: Asiatische Küche (Köstliches aus dem Land des Lächelns)</p> <p>Donnerstag, den 27. Februar 2020 um 18.00 Uhr Eventkochkurs: Meeresschätze (raffiniertes Menü mit Fisch und Meeresschätzen)</p>	<p>79 € pro Person</p> <p>79 € pro Person</p> <p>59 € pro Person</p> <p>79 € pro Person</p> <p>59 € pro Person</p> <p>79 € pro Person</p>
---	---

Mellinghus
WEINBAR KOCHSCHULE
AN DER ALSTERSCHLEIFE 2 • 22399 HAMBURG

Fotos: Matthias Bänder, Adobe Stock

FESTLICHES FÜR DIE FEIERTAGE



DANIELA STUBBE

Spaß am Genuss und wertige Herstellung

Zum einen gilt es, die industrielle Massenproduktion aus schlechtem Traubenmaterial – gerne mal übersüß und auf die Schnelle im Drucktank bereitet – links liegen zu lassen. Das heißt nicht, dass man sofort zum Champagner greifen muss.

Auch weit über die Grenzen der Champagne hinaus liefern Winzer wunderbare Qualitäten unter Verwendung gleicher Produktionsmethoden, wie sie in der wohl berühmtesten Schaumweinregion der Welt Voraussetzung sind: die „Méthode champenoise“, die andernorts „tra-

ditionelle Methode“ genannt wird. Diese Schaumweine nennen sich dann – je nach Region – beispielsweise Crémant, Cava, Franciacorta.

Feinster Winzersekt aus Deutschland

Kauft man in Deutschland einen sogenannten Winzersekt, steckt im Wesentlichen diese Form der Weinbereitung dahinter. Bezeichnender Bestandteil: Trauben aus Eigenproduktion und eine zweite Gärung des Grundweins auf der Flasche. Sie ist es, die eine einzigartige Verbindung zwischen Frische, Komplexität und Finesse bewirkt.

Anstoßen aufs neue Jahr oder unterm Weihnachtsbaum – dazu gehört für viele einfach etwas Prickelndes ins Glas! Ganz abgesehen davon, dass ein Schaumwein zu vielen Gelegenheiten passt – in der festlichen Jahreszeit hat er seinen ganz besonderen Stellenwert. Nicht umsonst gehören die Deutschen zu den Spitzenreitern im Schaumwein-Verbrauch und wissen offensichtlich einen guten Tropfen zu schätzen.

Doch welcher „Tropfen“ ist denn eigentlich gut? Und gibt es da bestimmte Kriterien, auf die man achten kann? Durchaus! Die Aussage am Neujahrsmorgen „Ich habe Kopf und es hat noch nicht mal geschmeckt ...!“ lässt sich ganz leicht vermeiden, wenn man ein paar Eckdaten beachtet.



Der Geschmack und die Textur werden durch das mindestens neunmonatige Hefelager vollendet. Das zeigt sich letztendlich auch an dem daraus entstehenden feineren, cremigen Mousseux – jenseits von den groben, schnell verfliegenden Blubberblasen, die wohl jedem mal in die Nase gefahren sind, der es mit einem Asti aus dem unteren Supermarktregal versucht hat.

Italiens Region, die für Schaumweinqualität steht: Franciacorta

Ein gutes Beispiel für bezahlbare Qualität ist Winzer Michael Andres aus der Pfalz: Sein Riesling Sekt brut ist ökozertifiziert und bietet feinfuchtig-erfrischenden Trinkgenuss. Ein toller Aperitif zum Festmenü.

Die italienische Schwester der Champagne ist die Franciacorta, denn auch hier sind die Schaumweine nach der Herkunft als Eigenname benannt. Berlucchi gehört zu den Qualitätshäusern der Region. Warum nicht mit einem Spumante den Weihnachtsabend beginnen oder ihn gar in das Menü als Erfrischungsschluck einbeziehen? Die Cuvée Storica '61 beschwingt mit einem Duft von frischem Pfirsich, weißer Mandel und Brotkruste und gilt als ein „Klassiker“, verlangt dem Geldbeutel aber weniger ab als der Champagner.

Jahrhunderte Tradition aus der Champagne

Wer Silvester gerne feierlich zum Champagner greifen möchte, könnte dies ganz stilvoll mit dem Brut von Deutz tun. Seit 1883 ist das Champagnerhaus ein Garant für Finesse im Glas. Der Brut Classic ist eine wunderbar zitrisch-frische Cuvée mit feinen Brioche-Aromen und belebend-eleganter Perlage.

Die Welt der Schaumweine ist also herrlich vielseitig – je nach Vorliebe ist für jeden etwas dabei: sei es rosé, weiß oder gar rot, erfrischend oder cremig-voll, süßer oder knochentrocken, fein-elegant oder kräftiger. Die Festtage können kommen!

SCHAUMWEINE

Riesling Winzersekt, Michael Andres

Zarte Rieslingfrucht, eine feine Mineralität und die erfrischende Säure machen diesen eleganten Sekt zum perfekten Aperitif.

13,90 €
pro 0,75-l-Flasche



Franciacorta Brut, Berlucchi '61

Dieser tolle Spumante Brut strahlt strohgelb mit grünlichen Reflexen. Elegant, frisch mit ausgewogener Säure.

18,90 €
pro 0,75-l-Flasche



Franciacorta Rosé, Berlucchi '61

Intensiv rosa, in der Nase Waldbeeren, reife Frucht, etwas Brioche und am Gaumen elegant, weinig, körperreich mit langem Finish.

20,90 €
pro 0,75-l-Flasche



Champagner Brut Classic, Deutz

Eine wunderbar zitrisch-frische Cuvée mit feiner Aromatik und einer belebend-eleganten Perlage. Ein stilvoll-klarer Champagner.

39,90 €
pro 0,75-l-Flasche



Champagner Brut Rosé, Deutz

Voll Harmonie und Lebendigkeit zeigt sich der Rosé. Feine Frucht, subtiler Duft von kandierter Kräutermischung und wunderbar animierende Länge.

49,90 €
pro 0,75-l-Flasche



WOODLAND – SAUERLAND DRY GIN

„Der beste Gin, den wir je gemacht haben!“

Dieser selbstbewusste Slogan ist absolut berechtigt, da die Jungs von Woodland mit ihrem Sauerland Dry Gin bereits in kürzester Zeit diverse Awards abräumen.

Die überwiegend heimischen Botanicals machen den einzigartigen Geschmack dieses Sauerländer Destillats aus. Fichtenspitzen, Baumpilz und Löwenzahnwurzel sorgen für einen waldig-erdigen Geschmack. Eine leichte Kopfnote aus frischen Brennnesseln, handgepflücktem Sauerampfer sowie Zitrusaromen rundet die Körpernote spritzig ab. So entsteht ein herb-frischer Gin, destilliert mit eigenem fein-mildem Sauerländer Quellwasser, der sich als Aperitif genauso hervorragend eignet wie als Longdrink mit ausgesuchten Tonics oder im Cocktail.

Das moderne Design der Flaschen überzeugt sofort, doch wer genauer hinschaut, findet auf der Innenseite des Rücketiketts den interessanten Gegenpol zum ansonsten schlicht-edlen Design. Die detailreiche Illustration erzählt die spannende Geschichte um die erbitterten Kämpfe der Protestanten und des Erzbistums Köln um das damals in zwei Machtbereiche geteilte Sauerland. Heute trinkt man auf ein vereintes Sauerland.

Seit 2017 ist die „Woodland-Familie“ stetig gewachsen. Zum „besten Gin“ gesellen sich heute mit dem Pink Gin „der schönste Gin“ und mit dem Navy Strength „der stärkste Gin“.

Wer sich jetzt für den Woodland Sauerland Dry Gin entscheidet, bekommt einen stylishen Jutesack für die nächste Einkaufstour dazu.



GIN ANGEBOT
inkl. Jutesack
37,90 €

Erhältlich im Online-shop!
www.neumanns-weine.de



„Der beste Gin, den wir je gemacht haben“

Woodland Dry Gin Sauerland Mule



Zubereitung

- 4 cl Woodland Sauerland Dry Gin
- 1 Spritzer Lime-Juice
- 1 Spritzer Zuckersirup

Ginger Beer

100 ml Scharppes Ginger Beer

Garnish

1 dünne Scheibe Ingwer, Gurke, Limette und mit Crashed Ice auffüllen

Unsere Geschenkpakete

Erhältlich im Onlineshop!
www.neumanns-weine.de



LIMITIERT

2012 Amarone Pietro dal Cero in hochwertiger Holzkiste

DAS Geschenk für Weingenießer – der Amarone Pietro dal Cero überzeugt nicht nur optisch mit hochwertiger Verpackung. Die Trauben werden 4 Monate getrocknet, erst dann startet die Gärung. Anschließend reift der Amarone 24 Monate im Barrique. Das Ergebnis ist ein konzentrierter Wein mit einer unfassbaren Aromenvielfalt. Saftige, reife Sauerkirsche, Pflaume, Schokolade, würzige Süße treffen auf wilde Minze, Eukalyptus und eine feine Salzigkeit. Ein Wein für besondere Momente!

52,90 €

pro Geschenkpaket

Inhalt: 2012 Amarone Pietro dal Cero, Cà dei Frati 0,75 l (16 Vol.-%) in Holzkiste



GOURMET SPECIAL

Olivenöl + Balsamessig „Balducci“

Ein gutes Olivenöl darf in keiner Küche fehlen. Ob pur mit Meersalz und Brot genossen, auf dem Salat oder zum Kochen, ein gutes Olivenöl ist unverzichtbar geworden. Die perfekte Ergänzung bietet unser Balsamicoessig, der in Zusammenarbeit mit einer Azienda in Modena mit unserem Balducci-Label abgefüllt wird. Feine Säure und delikate Süße bieten harmonischen Genuss.

29,90 €

pro Geschenkpaket

Inhalt: Olivenöl Terrabianca 0,5 l | Balsamessig NeroModena 0,25 l | Geschenkkarton



BUON NATALE

Franciacorta Brut, Berlucchi '61 + Panettonino classico

Das „Bella Italia“-Weihnachtspaket – frischer, eleganter Spumante aus dem Hause Berlucchi trifft auf traditionelles fruchtig-luftiges Weihnachtsgebäck von Breramilano. Was dem Deutschen der Stollen, ist dem Italiener der Panettone. Der leckere Kuchen mit Rosinen und kandierten Orangen wird gerne mit Spumante genossen.

24,90 €

pro Geschenkpaket

Inhalt: Franciacorta brut, Berlucchi '61, 0,75 l (12,5 Vol.-%) | Panettonino classico 100 g Geschenkkarton



GIN SPECIAL

Woodland Sauerland Dry Gin Triple Box

Das Woodland-Triple – die ultimative Appetizer-Box mit den Dry Woodland-Sorten: dem aromatischen Dry, dem kernigen Navy und dem frischen Pink – dem besten, dem stärksten und dem schönsten Gin, den Woodland je gemacht hat. Alle zusammen als 50-ml-Miniatur in einer wunderbaren Holzkiste. Das ideale Geschenk zum Überzeugen, Testen, Probieren und Erfreuen.

29,90 €

pro Geschenkpaket

Inhalt: Woodland Dry Gin 50 ml (38 Vol.-%) | Woodland Pink Gin 50 ml (38 Vol.-%) | Woodland Navy Strength 50 ml (57,15 Vol.-%) in Holzkiste

Köstlich!

Liebe Gäste,

als köstlich bezeichnet man eigentlich alles, was besonders gut schmeckt. Ob ganze Speisen oder aber auch Soßen, köstliches Gemüse, Desserts und nicht zu vergessen ein guter Tropfen Wein. Köstlich kann auch heißen, dass etwas besonders wertvoll ist. Für uns sind beide Bedeutungen gleichermaßen wichtig.

Mit dieser Zeitung möchten wir Ihnen regelmäßig einen Einblick in unsere kulinarische Welt geben, Sie an unserem Qualitätsanspruch teilhaben lassen und Ihnen das ein oder andere Rezept verraten, das Sie zu Hause nachkochen können.

Das Thema Wein liegt mir dabei ganz persönlich am Herzen. Mir ist klar, dass es gerade in der Weinwelt viele Berührungspunkte gibt – und genau diese möchten wir Ihnen nehmen, indem wir Ihnen auf diesen Seiten saisonale Empfehlungen aussprechen und anregen, welcher Wein zu welchem Gericht oder Anlass passen könnte. Unser gesamtes Sortiment ist in unserem Onlineshop erhältlich oder kann nahezu in allen unseren Restaurants vor Ort probiert werden. Ich versichere Ihnen, jeder einzelne Wein ist köstlich, denn köstlich ist einfach lecker!

Viel Vergnügen wünscht Ihnen

Peer Petersen

Foto: TERRITORY CTR, Cambi/Thorsten Scherz



Mellinghus
WEINBAR KOCHSCHULE

MELLINGHUS WEINBAR & KOCHSCHULE
AN DER ALSTERSCHLEIFE 2 | 22399 HAMBURG
TEL.: 040 6064838
WWW.MELLINGHUS.DE

THE LOCKS
BAR & RESTAURANT

BAR & RESTAURANT THE LOCKS
MARIENHOF 6 | 22399 HAMBURG
TEL.: 040 611660-0
WWW.THE-LOCKS.DE

Wellington
RESTAURANT

WELLINGTON RESTAURANT
WELLINGSBÜTTLER WEG 91 | 22391 HAMBURG
TEL.: 040 5362402
WWW.WELLINGTON.DE

BALDUCCI

BALDUCCI ALSTERTAL
HEEGBARG 31 | 22391 HAMBURG
TEL.: 040 61192691
WWW.BALDUCCI-ALSTERTAL.DE

BALDUCCI BARMBEK
MASSAQUOIPASSAGE 1 | 22305 HAMBURG
TEL.: 040 466665220
WWW.BALDUCCI-BARMBEK.DE

NEUMANN|S
BISTRO & WEINBAR

NEUMANN|S – GRINDELHOF
GRINDELHOF 77 | 20146 HAMBURG
TEL.: 040 38076567
WWW.NEUMANNS-BISTRO.DE

NEUMANN|S – ST. GEORG
LANGE REIHE 101 | 20099 HAMBURG
TEL.: 040 60862209
WWW.NEUMANNS-BISTRO.DE

IMPRESSUM

Herausgeber: NEUMANN|S Weine | Inh. Peer Petersen | Barkhausenweg 7 | 22339 Hamburg | Tel.: 040 5273171-0 | info@neumanns-weine.de
Bestellung: www.neumanns-weine.de Redaktion/Konzeption: Julia Poletto, Viola Jeffke Gestaltung: ATC MEDIA Allergienhinweis: Alle hier aufgeführten Weine sowie andere Erzeugnisse des Weinbaus enthalten Sulfite und können Spuren von Eiweiß, Milch und Gelatine enthalten