

HAUTE CUISINE MIT QUALITÄTSPRODUKTEN Á LA REGION

Heute: Die Beerenobst-Kulturen Levenig



Was im Husarenquartier auf den stilvoll gedeckten Tisch kommt, ist die perfekte Liaison von Haute Cuisine und lukullischen Spezialitäten à la region. Dabei schwört Chefkoch Herbert Brockel auf beste Qualität der Lebensmittel, vorzugsweise aus der lokalen Nachbarschaft.

Als saisonale Sommerfrüchte werden beispielsweise köstliche Beeren zu himmlischen Menü-Kreationen verarbeitet. Beerenobst, das mit Herz und Hand im Familienbetrieb Levenig in Nörvenich-Pingsheim angebaut und geerntet wird.

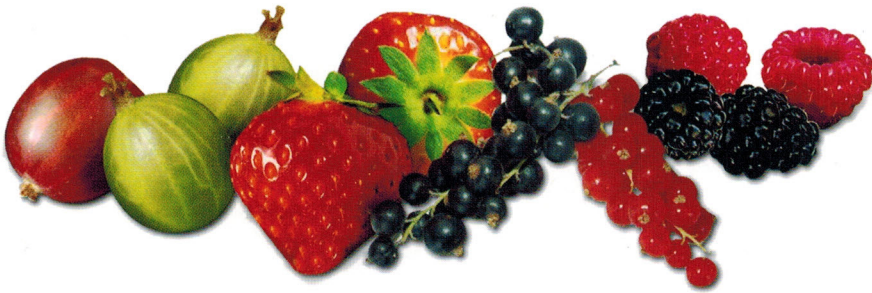
Im Jahr 1972 startete Landwirtschaftsmeister Bernhard Levenig den Anbau von Erdbeeren als Pilotprojekt auf einem Viertel Hektar des 120ha großen Landgutes in Nörvenich. Aufgrund der positiven Resonanz wurde die Weiterentwicklung voran getrieben und der

Betrieb zu einem namhaften Beerenproduzenten ausgebaut, der heute über die Landesgrenzen bekannt ist. Inzwischen werden jährlich auf 45ha Erdbeeren geerntet, die direkt vom Betrieb vermarktet werden. Dabei wird nicht nur der Einzelhandel beliefert, sondern auch Großmärkte bundesweit, in München, Nürnberg, Stuttgart, Hamburg, Berlin. Jeden Morgen von Montag bis Samstag wird die erntefrische Ware an die Geschäftskunden geliefert.

Philosophie des Unternehmens ist, geschmackvolle und zugleich haltbare Früchte zu erzeugen, was nur durch konsequente Kulturführung im einjährigen Anbau möglich ist. Natürlich liegt der Preis für exzellente Ware aufgrund des arbeitsintensiven Anbaus etwas über dem allgemeinen Preisniveau, doch höchste Qualität bei optimalen Produktionsbedingungen lohnt sich für den Käufer.

HOFLADEN

Auch Privatkunden haben die Möglichkeit, Beeren zu kaufen. Nicht nur in verschiedensten Einzelhandels-Märkten, sondern auch im betriebseigenen Hofladen, wo die leckeren Früchte frisch gepflückt vom Feld verkauft werden.



Reife Erdbeeren um
Pfingsten bringen ein
gutes Weinjahr.
Deutsches Sprichwort

Geheimnis des Erfolges ist allerdings nicht nur die Philosophie des Unternehmens, sondern vor allem das familiäre Engagement. Mittlerweile arbeiten neben Mutter Ulrike auch die Töchter Claudia und Andrea in der Kundenbetreuung und Sohn Sebastian in der Produktionsleitung. Selbst die kleinen Enkel sind schon mit großem Eifer dabei und sind die größten Fans der köstlichen Beeren. Da wandert wohl die eine oder andere Beere nicht nur ins Töpfchen, sondern auch ins „Kröpfchen“. Durch die Liebe und Leidenschaft zum Beerenobst-Anbau und den Fleiß konnte das Sortiment mit den Jahren ausgeweitet werden. Im

Beeren-Angebot sind mittlerweile 10 verschiedene Sorten sonnenverwöhnter Erdbeeren, gartenfrischer Brombeeren, grüne und rote Stachelbeeren, süß mit einem Anflug von feinsten Säure, aromatische Himbeeren und reife, leckere Johannisbeeren.

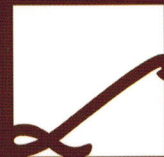
Sanfte Verführung mit süßen Früchten

Doch sind nicht nur Geschmack, Frische, Vitamingehalt und Heilwirkung der köstlichen Beeren im Rohzustand ein überzeugendes Kaufargument. Der lukullische Hochgenuss für die klassischen Beeren liegt auch in der Veredelung der Rohware. So bringt Chef-

koch Herbert Brockel den köstlichen Beerengenuss zur geschmacklichen Vervollkommnung. Beispielsweise mit einem Spargelsalat in Kalamansi, einer Mousse mit Himbeeren, einer Moussekugel mit Passionsfrüchtespuma auf Erdbeerkompott oder einer Himbeervinaigrette als Vorspeise.

Sind diese köstlichen Aussichten nicht die allerbesten Gründe für Sie, die Sommerzeit zu nutzen und jetzt von den verführerischen Früchten der Saison zu naschen und die süßen Hochgenüsse im Husarenquartier zu genießen?

EM/HQR



MAXIMILIAN LORENZ

Das „L'escalier“ gehört seit Jahren zu den gastronomischen Topadressen der Domstadt. Maximilian Lorenz bietet seinen Gästen dort eine „neue deutsch-französische Küche“ in modernem, gemütlichem Ambiente.

„Altbekanntes wahren und neue Reize schaffen“ lautet das Motto des jungen Küchenchefs. Demensprechend finden sich keine molekularen Experimente auf der Karte. Lieber soll der Wein als Teil des Essens begriffen werden.

Zusätzlich zum Angebot „à la carte“ serviert Maximilian Lorenz abends ein fünf- oder achtgängiges Gourmetmenü sowie mittags einen täglich wechselnden Business-Lunch in zwei Gängen für 24 Euro.

Brüsseler Straße 11
50674 Köln
Telefon 0221 205 39 98

Dienstag bis Samstag
12 - 14 Uhr & 18 - 22 Uhr

www.lescalier-restaurant.de