

Bis 31. Oktober, Ressmann's Residence in Kirkel: Österreichische Wochen mit vielen Gerichten und Getränken aus der Alpenrepublik

Schlemmen wie Gott in Tirol

Von Thomas Reinhardt

In Ressmann's Residence in Kirkel (Kaiserstr. 87) geht es derzeit Schlag auf Schlag. Kaum sind die „Sylter Wochen“ beendet, steht das nächste kulinarische Ereignis an. „Meine österreichischen heimatlichen Wochen“, so nennt Günther Ressmann die beliebte Aktion, zu der er mit seinem Team jedes Jahr im Herbst einlädt. Der gebürtige Tiroler tischt jetzt wieder mit tags und abends Produkte und Gerichte aus der Alpenrepublik auf.

Angeboten werden zunächst „Kleine Gerichte/Jause“, die man aber auch als Hauptgang bestellen kann. Das reicht von der Kraftbrü-



Ein Klassiker der österreichischen Küche und in Ressmann's Residence sehr beliebt: Tafelspitz vom Weideochsen mit frisch geriebenem Kren, Meerrettichsoße und Bratkartoffeln.

Foto: Reinhardt

esuppe vom Gartenkürbis und ein Dreierlei vom steirischem Kürbis bis zur lau-

warmen Roulade vom Bachsaibling auf Kohlrabisalat. Außerdem auf der Karte: Sülze vom Ochsentafelspitz mit Gemüse und Pfifferlingen, Vinaigrette, Vogerlsalat und frisch geriebenem Kren (Meerrettich); Tartar vom Almochsen, geröstetes Bauernbrot und Bio-Eigelb; Rahmschwammerl mit Semmelknödel und Paradeisern (Tomaten).

Bei den warmen Hauptgerichten kann man unter anderen wählen: 3 Stück Berg Kasknödel mit Alpennuss-

butter geschmälzt und Endivienensalat („ein Rezept von meiner Oma“, so Günther Ressmann); ganze, knusprig gegrillte Spanferkelhaxe auf Birnensauerkraut, Serviettenknödel und Dunkelbiersauce; Rehschnitzel mit Schwammerlsauce, Butter-spätzle, Williamsbirne und Wildpreiselbeeren; Tafelspitz vom Weideochsen mit Kren, Semmel-Meerrettichsauce und Bratkartoffeln; Wiener Schnitzel mit lauwarmem Erdäpfel-Gurkensalat und Granten (Preisel-

beeren) oder Filet vom Donauzander mit Sauerkraut-Rahmspätzle und Endivienensalat. Außerdem gibt es Zwiebelrostbraten vom Rumpsteak und Filet vom Almochsen sowie Käse und Desserts, zum Beispiel geister Marillenknödel mit Beeren oder Tiroler kaiser-schmarren mit Rumrosinen; dazu Weine und andere Getränke aus Österreich.

>> Tel (0 68 49) 9 00 00
www.ressmanns-residence.de



Wein Schule

by miori

Unsere Liebe zum Wein möchten wir gerne an Sie weitergeben! Lernen Sie von unserer kompetenten Vinologin und unseren Winzern alles Wissenswerte über Weine.

UNSERE TERMINE:

20. und 21.10. 2017 Basis Kurs

22.10.2017 Genießer-Seminar Wein&Käse

27.10.2017 Wein-Degustation

VAN VOLXEM
SAARWEINE GROSSER LAGEN

17.11.2017 Wein-Degustation Chile

18.11.2017 Wein-Degustation Italien

Informationen & Anmeldung:
www.miori.de · info@miori.de

miori · Saarbrücker Str. 148 - 158 · 66130 Saarbrücken
Geöffnet Mo. bis Fr. 10 - 19 Uhr · Sa. 10 - 18 Uhr

BISTROFEINKOST
GESCHENKEWEINE

Mercure Hotels Saarbrücken: Party zum Jubiläum von Küchenchef Markus Schwed

20 Jahre am Herd

Der Küchenchef der Mercure Hotels Saarbrücken, Markus Schwed, feiert jetzt ein besonderes Jubiläum. Er steht seit genau 20 Jahren am Herd des Restaurants „Schlemmerie“ (Hafenstr. 8) und ist auch für die kulinarische Ausrichtung des gesamten Hotels verantwortlich. Dieses Jubiläum sei deshalb so bemerkenswert, da es nicht allzu viele Küchenchefs in der Hotellerie gibt, die so viele Jahre dem gleichen Betrieb verbunden bleiben, so die Hotelleitung.

Nach seiner Gesellenprüfung 1983 sammelte Schwed berufliche Erfahrungen auf Amrum, in Oberbayern und im Schwarzwald. Danach ging es für ihn zwei Jahre in die Schweiz, bevor er 1988 als Küchenchef im Bürgerhaus Dudweiler wieder ins Saarland zurück kehrte. Aber schon im darauf folgen-



Markus Schwed Foto: Hotel

den Jahr zog es ihn wieder nach Bayern, dort besuchte er auch die Hotelfachschule in Regensburg, wo er 1990 seine Küchenmeisterprüfung erfolgreich ablegte. Als waschechten Saarländer, und nach weiteren Stationen in Heidelberg, folgte er dem Ruf in die Heimat und wurde

dann schließlich im 1997 Küchenchef im Mercure Hotel Saarbrücken City. Das Jubiläum wird gleich dreifach gefeiert. Vom 9. bis 13. Oktober werden allen Gästen, die ihren Mittagstisch im Restaurant „Schlemmerie“ genießen, jeden Tag zwei Gerichte aus den letzten 20 Jahren zur Wahl angeboten. Außerdem wird es vom 9. bis 27. Oktober eine Empfehlungskarte und an jedem Abend ein 3-Gang-Business-Menü zum Preis von 29,90 Euro mit den Lieblingsgerichten des Küchenchefs geben. Außerdem steigt am 7. Oktober, ab 18.30 Uhr eine große Küchenparty. Dabei werden ehemalige Köche von Markus Schwed aus den letzten 20 Jahren an einzelnen Stationen ihre Lieblingsgerichte kochen.

tr/red

>> Tel. (06 81) 3 89 00