



© Christoffer Leitner, www.christoffer-leitner.de

KELTENHOF NEWSLETTER SEPTEMBER 2014

Die Gourmet Show im Tigerpalast

Eine einzigartige Show erleben Besucher des Tigerpalastes in Frankfurt nicht nur auf der Bühne, sondern auch im Tiger-Gourmetrestaurant. Letztes Jahr adelte der Guide Michelin die "Küche der Aromen" von Andreas Krolik mit dem zweiten Stern. Geprägt von den Eindrücken seiner Kindheit mit dem elterlichen Obst- und Gemüsegarten sowie eigenen Schweinen und Geflügel ist er immer auf der Suche nach dem unverfälschten Geschmack. Hochwertige Grundprodukte verarbeitet er dann zu atemberaubenden Ensembles wie das Beispiel im Kalenderprojekt "Zwölf Monate, zwölf Sterne" zeigt. Seine Kreation "[Filet und Bäckchen vom Donald Russell Beef](#) mit Tasmanischem Pfeffer, indischem Pyramidensalz, getrüffeltem Ochsenjus, Roter Bete, geschmortem Sellerie, Wasserkresseravioli, Lauch und fermentierter Schalotte" hinterlässt ein wahres Aromen-Feuerwerk am Gaumen und betört durch seine ausbalancierte Raffinesse. Einfach tierisch gut.

Die Show, die uns das Wetter in den letzten Wochen bot, war allerdings nicht so gelungen. Kälte, Regen und rasend schnelle Temperaturwechsel sind für unsere Pflanzen auf dem Keltenhof alles andere als optimal. Aber da mehr als 80 Prozent unserer Premiumprodukte unter Kulturschutznetzen aufwachsen, können wir Ihnen immer sehr gute Qualitäten liefern.



KELTENHOF
SALATE

[Terminkalender](#)

PRODUKTE

AKTUELL Micro Leaf immer up-to-date

Unser Mix aus würzigen Asia-Salaten mit Mizuna und Tatsoi in den Varietäten rot/grün und rotem Senf erfreut sich großer Beliebtheit. Den Einsatzmöglichkeiten von Micro Leaf sind praktisch keine Grenzen gesetzt. Ob als Topping bei jeglicher Art von Carpaccio und Tatar oder als Solist mit diversen Beilagen – die Wirkung dieser Minis ist einfach umwerfend. Auch unsere Micro Leaf Raritäten wie Amaranth, Blutampfer oder die kleinen Blättchen der Kapuzinerkresse stehen Ihnen in Bestform zur Verfügung.

VPE/Karton: 8 x 40 g Schale



AKTUELL Wasabi-Rauke – einfach genial

Diplotaxis eruroides enthält jede Menge scharfe Senföle und verfügt über einen unverwechselbaren Geschmack. Mit ihrem charakteristischen Aroma peppt die Rauke jede Salatmischung auf und schmeckt genial auf Burgern. Aber auch in ihrer einfachsten Zubereitung auf einem Butterbrot hinterlässt die Wasabi-Rauke einen bleibenden Eindruck. Mit einer feinen Salzbutter wird das Ganze dann schon gourmetmäßig. In Butter oder Olivenöl gedünstet ist sie eine perfekte Begleitung zur Jakobsmuschel. Der Keltenhof ist übrigens das einzige Unternehmen, welches das innovative Kraut über den Handel in Deutschland anbietet.

VPE/Karton: 4 x 250 g Beutel



Stählemühle:

Was Leidenschaft anrichten kann



Heraus kommt dabei beispielsweise "Monkey 47" Schwarzwald Dry Gin, der seit der Wiederentdeckung durch Christoph Keller im Jahr 2010 einen fulminanten Siegeszug durch die europäische Bar-Szene angetreten hat. Keller zählt mit seiner Edelobstbrennerei zur Weltspitze. Seit mehr als acht Jahren produziert er in Eigeltingen im Hegau feinste Destillate aus regionalen und internationalen Obst-Spezialitäten. Sein Credo: "Geist und Seele der Frucht sollen in einem einzigen konzentrierten Schluck erlebbar sein." Immer auf der Suche nach neuen Herausforderungen

experimentiert er mit hochkonzentrierten Destillaten aus Kräutern wie Ephemem Koriander, westindischem Zitronengras oder der Hegauer Süßdolden. Keller weiß die Geister der Kräuter in atemberaubenden Duft- und Geschmacksbildern in die Flasche zu bannen. Den feinen, frischen Zitrusgeschmack der Zitronenverbene einzufangen, gelang ihm allerdings über Jahre nicht. Bis ihn der Zufall auf den Keltenhof führte. Mit der sehr jung geernteten Verbene schaffte er es auf einmal, die frische Aromatik des Zitronenduftes sowie die floralen Kräuternoten zur Entfaltung zu bringen.

Der Besuch in Filderstadt wird der Auftakt zu einer wunderbaren Zusammenarbeit mit Gerhard Daumüller. "Wir haben Bauklötze gestaunt, mit welcher Professionalität und welchem Qualitätsanspruch alle Prozesse vom Anbau über Ernte und Produktion bis hin zum Versand ins kleinste Detail ausgeklügelt und durchdacht sind", betont Keller und beginnt sofort weitere Geister zu kreieren. Die feine Säure von Rotem Oxalis verwandelt er in ein perfekt ausbalanciertes, nie da gewesenes Geschmackserlebnis. Der Geist von der Wasabi-Rauke ist zum Kochen oder Marinieren von Fleisch und Fisch genial. "Die reinen Aromen des Destillats würzen unvergleichlich besser als Gewürze von außen", erklärt uns der leidenschaftliche und hoch dekorierte Destillateur.



Stählemühle
AQUA VITAE



KELTENHOF
SALATE

Sie möchten auf unseren Newsletter in Zukunft verzichten, dann klicken Sie einfach auf den folgenden Link:

[Ich möchte den Newsletter nicht mehr erhalten.](#)



Keltenhof
Frischprodukte GmbH

Keltenhof 1
70794 Filderstadt

info@keltenhof.com
www.keltenhof.com

Tel. 0711 / 722577-0
Fax 0711 / 70796-86