

top magazin

FRANKFURT

gourmet

Kulinarische
Weltreise
durch Frankfurt

business

MEDIATION

Schlichter
statt Richter

life & style

BLING-BLING FASHION

Philipp Plein

sporting

STAND-UP PADDLING

Alle stehen auf SUP

PROMINENTE AUF DEM FAHRRAD

Tour de Rhein-Main

**SEHEN,
WAS MORGEN
BEWEGT**

URBANE TRANSFORMATION

Mobilität der Zukunft

SLOW & FAIR

Secondhand boomt

ETHISCHES INVESTMENT

Geld gut verdienen



4194988507005 0 1 3 0 2

people

Andreas Kieling · Schönherz & Fler · Jennifer Sieglar



So schmeckt die Welt in Frankfurt

Sind Sie auch so hungrig auf ferne Länder? Dann lassen Sie sich die Vorfreude auf die wiedergewonnene Reisefreiheit von uns so richtig schmackhaft machen! Unsere **kulinarische Weltreise** führt Sie zu **acht internationalen Traumzielen** in Frankfurt. Denn dort, wo uns freundliche Gastgeber mit den Küchengeheimnissen ihrer Heimat verwöhnen, fühlt man sich gleich wie im Urlaub. Stillen Sie Ihr Fernweh – und Ihren Hunger!

Text: **Kitti Pohl**
Fotos: **Michael Hohmann**



So schmeckt Griechenland: Meeresfrüchteplatte mit Calamares, Oktopus und Dorade – natürlich fangfrisch!

Gehörten zu den ersten griechischen Gastgebern in Frankfurt: Stamatis und Fotini Pipergias zu Hause auf der Insel Thasos.



Fotini mit Tochter Evi bei einem Bootstrip vor Thasos

Giamas Griechenland!



Darf in der griechischen Küche nicht fehlen: Olivenöl, Oregano, Knoblauch, Rosmarin und Zitrone.

„Giamas“! Dimitris Pipergias lässt mit seinem Serviceleiter und Barchef Georgios im Omonia die Ouzo-Gläser klingen.



Das fröhlich ausgerufenen „**Giamas**“ mit erhobenem Glas beamt uns direkt an einen rustikal gedeckten Tisch an das glitzernde Meer der Ägäis. Familie und Freunde sitzen zusammen, und bevor die typischen Vorspeisen wie Tsatsiki, Auberginen-Mus, Oktopus, hausgemachte Weinblätter (Dolmadakia) und Taramosalata (Fischpaste) auf den Tisch kommen, wird lautstark auf die Gesundheit angestoßen. „Mit einem Glas **Ouzo** auf Eis beginnt bei uns zu Hause ein schöner Sommerabend. Jede Region hat ihren eigenen Ouzo, bei uns ist es der Ouzo Plomari von der Insel Lesbos“, erklärt **Dimitris Pipergias**, Chef der **Taverna & Bar Omonia**. Die Vorspeisen kommen in Griechenland übrigens nicht auf einer großen Platte, sondern einzeln auf kleinen Tellern an den Tisch. „Und da wir direkt am Strand leben, gibt es danach eine **Meeresfrüchteplatte** mit frischen Calamares, Oktopus und Dorade“, lacht Dimitris, dessen Eltern **Stamatis** und **Fotini** 1981 von der nordägäischen Insel **Thasos** nach Frankfurt kamen und das Omonia in der Vogtstraße im Westend eröffneten. Sie folgten Fotintis Brüdern **Stavros** und **Mikis**, die bereits erfolgreich die Taverne Knossos in der Luisenstraße führten. Das Omonia wurde für viele Frankfurter über Jahrzehnte ihr griechisches Wohnzimmer. Dimitris übernahm es vor zehn Jahren und zog vor vier Jahren in größere Räume ins Nordend, und die zahlreichen Stammgäste zogen mit. Aus dem Griechischen übersetzt bedeutet Omonia übrigens „Eintracht“.



Heidi mit ihren Brüdern in ihrer Heimatstadt Pichanaki



Gelber Chili, Knoblauch, Kreuzkümmel, Limetten, Quinoa und lila Mais sind das Must Have der peruanischen Küche.

Causa Limeña, geschichtetes Kartoffelpüree mit Hühnerfrikassee, Avocado, Limettensaft, und gelbem Chili, ist ein traditionelles peruanisches Gericht.



Hola Peru!



Daniel und Heidi Nawenstein mit den Töchtern Lea und Alina in ihrem peruanischen Restaurant La Cevi im Nordend

Wenn **Heidi Nawenstein** an ihre Heimat **Peru** denkt, steigt ihr unweigerlich der Duft von **Pollo a la brasa**, über offener Kohle gegrilltes knuspriges Hähnchen, in die Nase. Das kann's im **La Cevi** im Nordend leider nicht geben – dafür versetzt uns ein herrlich frisches **Ceviche** aus Thunfisch und die traditionelle **Causa Limeña**, ein mit Hühnchen und Avocado gefülltes Kartoffelbrot-Törtchen, direkt in den Andenstaat. Hier hat der Frankfurter **Daniel Hawenstein** 2006 bei einer Rucksackreise durch Südamerika seine Heidi, die aus der Kleinstadt **Pichanaki** am Rande des Regenwaldes in Zentralperu kommt, kennen- und lieben gelernt. 2019 kam sie nach Deutschland. Die peruanische Küche, schwärmt Daniel, ist so vielfältig wie das Land selbst, das von Pazifikstränden über Berge, Gletscher, Dschungel und Wüste alles zu bieten hat: unfassbare 70 Klimazonen, 3.000 Mais- und Kartoffelsorten und 50 Chiliarten inklusive. Chef Daniel Hawenstein: „Typisch für die peruanische Küche ist der **Aji Amarillo**, der gelbe Chili. Ohne ihn kannst du hier nicht kochen!“ Ursprüngliche Inka-Küche mischt sich mit spanischen, japanischen, italienischen, französischen und chinesischen Einflüssen, was Peru zum **kulinarischen Hotspot für Feinschmecker** gemacht hat. La Cevi-Küchenchef **John** hat in Limas weltberühmten Schlemmertempeln **Maido** und **Central** gearbeitet, seine ungewöhnlichen Kreationen beeindrucken Gaumen und Augen gleichermaßen. Da das peruanische Essen eher säurehaltig ist, schmeckt dazu am besten ein frisches Bier. Oder **Pisco Sour**, ein leckerer Cocktail aus Traubenschnaps und Eiweiß, der zu Peru gehört wie das Erbe der Inka.

Gewürze sind das A & O der indischen Küche: Scharfes Chilipulver, Garam Masala (scharfe Gewürzmischung) homemade, Kreuzkümmel, Tamarinde, Kardamom grün und schwarz, Nelken, Lorbeer, Muskatnuss, Zimt, Muskatflocken, Jaipur Gewürzmischung



Namaste Indien!

Ein cremiges **Prawn Curry** ist für **Nishant Kohli**, dessen Familie aus der 20-Millionen-Metropole Neu-Delhi stammt, der Geschmack von Heimat. Typisch indisches Essen, sagt der Chef vom **Aman Tandoor & Bar** in der Innenstadt, gibt es nicht: So wie es über 1.000 Dialekte gibt, wird in dem riesigen Land von Dorf zu Dorf anders gekocht – je weiter südlich, umso leichter und schärfer. Im Aman bereitet Chefkoch **Manoj Singh** nordindische Gerichte zu, und die sind eher reichhaltig: Gekocht wird mit viel Sahne und Ghee, dem typisch indischen Butterschmalz. **Korma** zum Beispiel, ein herzhaftes Curry aus Butter, Joghurt und Cashew-Creme, wofür die Cashewnüsse in der Küche selbst gemahlen und eingekocht werden. Oder das berühmte **Butter Chicken** mit ordentlich Sahne. Zu den nordindischen Köstlichkeiten empfiehlt Sommelier **Pascal Soldo** Weine aus einer Karte mit 90 Positionen, viele aus Deutschland und dem Burgund. Gastfreundschaft, Spiritualität, Farbenfreude und „die schönsten Frauen der Welt“ machen für Nishant Kohli und Partner **Varinder Köhler** ihre Heimat aus. „In Indien bist du nie allein, es ist nie leise. Männer und Frauen nutzen jede Gelegenheit, um sich her auszuputzen und zu feiern. Egal wann und wo.“ Nishant, den alle nur Nishi nennen, lacht: „An der Hochzeit all meiner Cousins hab ich Pink getragen. Der Pfau, das indische Wahrzeichen, steht bei uns für Schönheit. Eitelkeit kennen wir nicht.“

Durch seine Cremigkeit und den feinen, exotischen Geschmack ist das **Prawn Curry**, eine Spezialität der Insel Goa, ein Gaumenschmeichler par excellence.



Aman-Chef Nishant Kohli (r) und Chefkoch Manoj Singh stoßen vor einem typischen Mandala mit schöner Frau im Gasträum an.



Man in Pink: **Nishi Kohli** (2. v. r.) bei der Hochzeit eines Cousins in Neu-Delhi

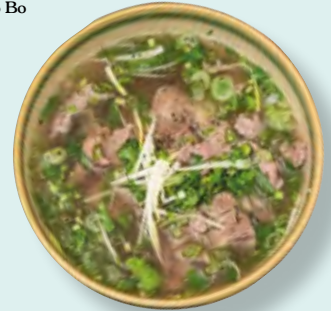


Family-Restaurant **Goc Pho**: **Phuong Anh Pham-Godehardt** mit Mann **Dennis Godehardt** und ihren Eltern **Kim Giang** und **Ta Thong Cong Pham**



„**Goc Pho**“ bedeutet so viel wie „Straßenecke in der Stadt“, und ebendort befinden sich in Vietnam bekanntlich die besten Restaurants: Ob im Norden in der Hauptstadt Hanoi, oder im Süden in Saigon. **Phuong Anh Pham-Godehardt**, die in Deutschland geboren wurde und mit Mann **Dennis Godehardt** das Lokal **Goc Pho** an einer Straßenecke Nähe Zeil betreibt: „Die Küche im Norden und Süden unterscheidet sich, aber frische Kräuter, gutes gegrilltes Fleisch und Fischsauce gehören dazu.“ Da trifft es sich doch vortrefflich, dass Mama **Kim Giang Ta** aus dem Norden und Papa **Tuong Cong Pham** aus dem Süden des Landes kommen und gemeinsam die Kochlöffel schwingen. Das Paar eint nicht nur die Liebe, sondern auch die Leidenschaft für gutes, authentisches Essen. „Meine Eltern kochen das Beste aus beiden Regionen. Sie haben die Gerichte ihrer Kindheit adaptiert, probieren aus und lassen sich immer wieder neu inspirieren“, sagt **Phuong Anh**. Legendär: Mamas traditionelles **Bun Cha Hanoi** mit marinierten Schweinefrikadellen und gegrillten Schweinebauchstreifen, übrigens das Lieblingsgericht von Barack Obama. Oder Papis **Com Bui Saigon** mit Garnele im Speckmantel, Salat und Spiegelei. „Wir freuen uns jedes Jahr mit der ganzen Familie (Sohn Paul ist ein Jahr) auf den Besuch bei den Großeltern in Vietnam“, erzählt **Phuong Anh**. „Dort wird zumeist noch über offener Kohle gegrillt, das liebe ich! Mein Opa in Hanoi trinkt den ganzen Tag lang grünen Tee, mein Mann und ich nach jedem Essen. Als Kind habe ich total gerne **Chanh Da**, selbst gemachte Limettenlimo mit ganz viel Eis, getrunken. Die stellen wir im **Goc Pho** nach Originalrezept her.“

Rindfleischsuppe
Pho Bo



Com Bui Saigon:
Gegrilltes Hühnchen,
Spiegelei, Garnele
im Speckmantel, Salat,
frische Kräuter, Röst-
zwiebeln, Nuoc Mam
Fischsauce, Jasminreis



Bun Cha Hanoi: Reismü-
n-
deln, marinierte
Schweinefrikadellen,
gegrillte Schweine-
bauchstreifen, Salat,
frische Kräuter, Gurke,
Röstzwiebeln



Frische Sojasprossen und
Kräuter für Pho Bo

Dennis Godehardt in Sapa
auf dem Fansipan



Die Basis der vietnamesischen
Küche: Schalotten, Ingwer, Zitronen-
gras, Kurkuma, Muskatnuss, Anis-
sterne, Limette, Chili, Knoblauch -
und die obligatorische Fischsauce



Xin Chào Vietnam!



Tetsuya Yamahara (r) und Koch Yuki Takioku vor japanischer Wandmalerei im Kabuki

Kon'nichiwa Japan!

Japanische Küche schafft es, unsere Zunge neben süß, sauer, salzig und bitter in die fünfte Geschmacksdimension zu entführen: Umami, was übersetzt etwa würzig-harmonisch bedeutet. Umami schmecken dürfen wir im **Kabuki** im Bahnhofsviertel, wo Koch **Yuki Takioku** vor unseren Augen den Eintopf **Sukiyaki** auf der heißen Teppanyaki-Platte zubereitet. Zutaten: Frisches Gemüse und exzellentes **Ozaki-Beef** vom japanischen Wagyu-Rind. Kabuki-Chef **Tetsuya Yamahara**: „Nur Ozaki-Rinder dürfen den Namen des Züchters als Markenzeichen tragen.“ Herr Ozaki füttert und hegt seine Viecher nämlich besonders gut, was man schmeckt: Fast cremig schmilzt das hauchdünn geschnittene, angebratene Fleisch auf der Zunge, wo es mit Chinakohl, Shitake- und Enokipilzen, Shungiku (Kronenwucherblume) und Tofu wahre Geschmacksexplosionen auslöst. „Zu Hause in Japan tunken wir die Bissen vorm Genuss noch in ein Schälchen rohe Eier“, erklärt Herr Yamahara aus **Kagoshima** auf der Insel Kyshu. „Wir essen viel rohe Sachen, Fisch, Fleisch, Hähnchen, in dünnen Scheiben. Zum Essen nimmt man sich in Japan Zeit, obwohl das Leben sonst ziemlich hektisch ist“, lächelt er. Im Kabuki dauert ein **Sechs-Gänge-Menü** drei Stunden, man trinkt japanisches Bier, grünen Tee oder Sake, den japanischen Reisschnaps. Kenner genießen zum Abschluss ein Glas **Chichibu**, einen exklusiven Whisky mit einzigartigem Geschmack. Dass vieles in Japan so besonders schmeckt, hängt auch mit der extrem weichen Wasserqualität des Landes zusammen. Das Frankfurter Leitungswasser wird aufgrund der Härte und des hohen PH-Werts in der Kabuki-Küche gefiltert.



Must have für japanische Küche: dunkle und helle Sojasoße, Fischsoße aus getrocknetem Bonito, trockener Seetang für Dashi (Fischbrühe), süßer Sake zum Kochen, frischer Wasabi, Meersalz, Misopaste aus Sojabohnen



Ichiro Akuto von der Chuchibu Distillery mit Sommelier Koichi Hashimoto beim Whisky Masterclass Tasting



Suki-yaki: Ozaki-Beef vom Wagyu-Rind, Chinakohl, Shitakepilze, Enokipilze, Shungiku (Kronwucherblume) und Tofu



Ehefrau Siaoyan und Tochter Anna beim Besuch eines Tempels



Kabuki-Chef Yamahara am Strand in seiner Heimat Kargoshima



Küchenmeister Yuki Takioku bereitet ein fein marmoriertes Ozaki Waygu Beef Filet auf dem Teppanyaki-Grill zu.



Die Kleinstadt Kargoshima auf der Insel Kysho

Fotos: Michael Hohmann (Top Magazin Frankfurt); privat

Crying Tiger: Butterzartes Entrecôte vom argentinischen Rind in Chilisauce, garniert mit Koriander und roten Zwiebeln



Mananya und Chanon Chantarabamroong mit den Töchtern Pin und Ploi (v.l.) im Tempel auf dem Berg Doi Inthanon in der Provinz Chiang Mai

Sawasdee Thailand!

Rund um die Uhr unter freiem Himmel schlemmen – das ist typisch Thailand.

Im **BKK Thai Street Food** im Nordend gibt's klassische und außergewöhnliche Streetfood-Gerichte im **Sharing-Style**: Aus verschiedenen kleinen Schälchen kann jeder reihum alles probieren. Von fermentierter Knoblauchwurst über Zitronengras-Bratwurst bis zu knusprig frittierte Hühnerhaut. „Bei Thaifood denken alle zuerst an Curry und Pad Thai, das gibt es bei uns natürlich auch“, lacht **Chanon Chantarabamroong**, dessen Eltern 1974 das **Bangkok** im Frankfurter Sandweg, das erste Thai-Restaurant Deutschlands, eröffnet haben. Mit seiner Frau **Mananya** hat er das Bangkok vor 19 Jahren übernommen und letztes Jahr, kurz vorm Lockdown, den unkonventionellen Ableger BKK gegründet. Plastikhocker in Rot und Blau, Trinkbecher, Blechgeschirr und bunte Henkelmänner, alle auf Bangkoks legendärem ChatuchakWeekend-Market entstanden, versetzen uns direkt ins quirliche Bangkok. Der Buddha-Schrein und an die Wand gemalte Tempel-Engel verbreiten beruhigende Spiritualität. „Es muss nicht immer ein Edel-Restaurant sein. Streetfood in Thailand kann durchaus Sterne-Niveau haben“, sagt Chanon. Sein **Signature Dish** ist **Crying Tiger**, gegrilltes argentinisches Ribeye Steak mit einem Chutney aus Fischsoße, Chillies, Kräutern und geröstetem Reis. „Das Gericht verdankt seinen Namen dem Mythos aus meiner Heimat **Udon Tani**, wonach der Tiger beim Kauen immer weinen musste, da für ihn nur das zähste Fleisch übrig blieb“, lächelt Mananya. Zu eher scharfen Thai-Gerichten empfiehlt das Weinliebhaber-Ehepaar edlen Weißburgunder und fruchtigen Riesling.

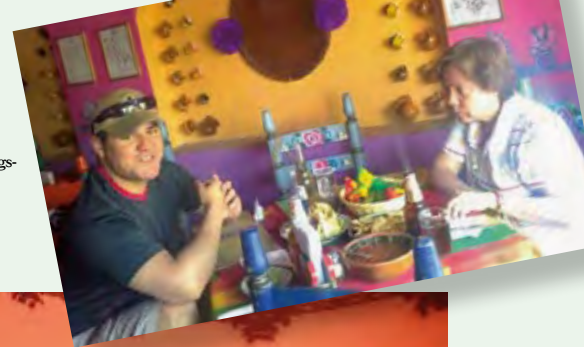


Das obligatorische **Thai-Gewürzkarussell** mit Zucker, Fischsoße mit frischen Chilistücken, Essig mit Chili und Chilipulver



Garküchen-Vibes im Oeder Weg: Chanon und Mananya Chantarabamroong setzen im BKK Thai Street Food auf Authentizität

Luis mit Mama in seinem Lieblingsrestaurant in Mexiko City



Tacos De Cochinita Pibil auf Maistortillas, Guacamole, mit Hühnchen gefüllte Enchiladas de Mole Rojo, roter Reis und Bohnenmus



Viva Mexiko!



Luis de Santiago Fernandez und Anita Kozina mit Vicky und Ivan in ihrer farnefrohen Fonda de Santiago

Quietschbunte Farben, Trubel und ganz viel Essen: So bringen **Luis de Santiago Fernandez** und seine Frau **Anita Kozina** vom Restaurant **Fonda de Santiago** im Nordend das mexikanische Lebensgefühl auf den Punkt. Kennengelernt haben sie sich 2007 in Mexiko City, wo die Frankfurterin das Fundraising für ein Kinderheim organisierte. Schnell wurde ihr klar: „In der Familie geht es fast nur um Rezepte, Kochen und Essen. Das ist in Mexiko das Wichtigste.“ Viele Gerichte werden in Bananenblättern in der Erde gegart. In der Fonda de Santiago tut es aber auch ein Topf.“ Darin gart Luis die Gerichte traditionell stundenlang: Von morgens bis abends köchelt's in der Martin-Luther-Straße auf dem Herd. Entsprechend schmilzt das **Conchinita Pibil**, geschmortes Pulled Pork mariniert in Achiotepaste, quasi auf der Zunge. **Achiote**, die rote Würzpaste aus dem Samen des Annattostrauchs, verfeinert mit Orangensaft und Essig, verleiht unendlich vielen mexikanischen Gerichten ihren typischen, säuerlich-süßen Geschmack. Klassiker sind gefüllte Tacos (Tortillas aus Mais) und Enchiladas (Wraps). „Kenner bestellen **Enchiladas de Mole Rojo**, mit der typisch süßlich-pikanten Kakao-Chilisauce“, erklärt Anita. Unvermeidlich: Guacamole, eine Avocado-creme mit Tomaten, Zwiebeln und Koriander. Dazu eine **Michelada**, ein Mixgetränk aus Bier, frisch gepresstem Limettensaft und Chili mit Salzrand, und die Fiesta Mexikana kann losgehen. Fehlt nur noch die Mariachi-Combo mit Sombreros, bestickten Trachten und spitzen Cowboystiefeln, die hin und wieder in der Fonda de Santiago auftritt. Zum Beispiel jedes Jahr am 15. September, dem mexikanischen Nationalfeiertag.

Grundzutaten der mexikanischen Küche: Koriander, Limette, Chili, Kaktusblätter, Zwiebel, getrockneter Pasilla Chili





Schwertfisch, gefüllt mit Calamaretti und 'Nduja auf Kichererbsen-Püree mit sauren Bohnen



Die Grundlagen der kalabrischen Küche: Fenchelsamen, Olivenöl, heimische Oliven, 'Nduja, rote Tropea-Zwiebeln, Peperoncini, Basilikum, schwarzer Pfeffer, Peperoncino

Gallo-Nero-Chef Aldo de Filippis und Koch Gabriele Filippelli bringen kalabrische Lebensfreude in die Herzen und auf die Teller ihrer Gäste

Bella Italia!

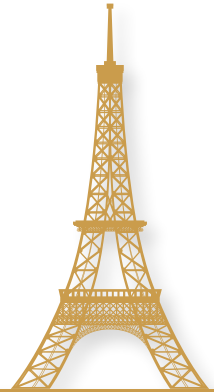
Wer Italien schmecken will, ist im **Ristorante Gallo Nero** in der Innenstadt richtig. Chef **Aldo de Filippis** und Koch **Gabriele Filippelli** sind aus dem süditalienischen **Mandatoriccio**, auch genannt das Dorf der 1.000 Köche. Die Kochschule des 2.750-Seelen-Ortes in Kalabrien hat schon Generationen von Top-Kellnern, Köchen und Gastronomen hervorgebracht, die ihre **kalabrische Küche** in die ganze Welt bringen. Über 300 Restaurants von Australien über Amerika bis Europa, auch ein gutes Dutzend in Frankfurt und Rhein-Main, werden von Mandatoriccionern geführt. Organisiert sind sie im Verein „**Polo Sud**“, Gallo-Nero-Küchenchef Gabriele Filippelli ist ihr stolzer Präsident. Kochen gelernt hat er zuerst von seiner Mamma, die es sich bis heute nicht nehmen lässt, ihren ältesten Sohn, der seit vielen Jahren in Frankfurt Feinschmecker-Gaumen verzaubert, zu Hause liebevoll zu bekochen. Zum wichtigsten italienischen Feiertag **Ferragosto** am 15. August strömen alle nach Hause, um miteinander à la Mamma zu schlemmen. Grundlage der kalabrischen Küche ist schlicht das Beste von Land und Meer: „Da Mandatoriccio über dem Mittelmeer auf einem Felsen liegt, kommt Fleisch und auch Fisch frisch auf den Tisch. Ob Maccaroni mit Schweineragout oder Schwertfisch auf Kichererbsen-Püree – unsere Küche ist enorm vielseitig“, schwärmt Gabriele. Eine besondere Spezialität ist **Pesce Spada** (Schwertfisch), gefüllt mit Calamaretti und 'Nduja, der typischen scharf-fruchtigen, weichen kalabrischen Salami. Für Aldo ist Essen à la Gabriele Heimat: „Ich schmecke mein Dorf, die Olivenbäume, den Berg, das Meer und den blauen Himmel, ich spüre den Wind. Wenn ich dazu noch einen wunderbaren **Cirò**, wie den Duca San Felice von Librandi aus Kalabrien genieße, bin ich zu Hause.“



Die Familien beim Olivenpressen in Mandatoriccio

Tischdeko mit prächtigen französischen Hortensien, Calla, Lavendel, Zitronen und Mini-Eifeltürmchen aus Messing

promotion



Tafeln wie Gott in Frankreich

Es muss nicht immer ein Restaurantbesuch sein: Eine **kulinarische Reise** in den eigenen vier Wänden hat ganz besonderen Charme. Landestypische Delikatessen, korrespondierende Weine und eine stimmungsvolle Dekoration gehören dazu. Bei **Blumen Meister** gibt es alles aus einer Hand: Mit lecker gefüllten französischen oder italienischen **Geschenkkörben**, stimmungsvoller **Tischdekoration** und authentischen **Blumendüften** bringen **René Meister** und sein Team mediterranes Flair direkt in Ihr Zuhause.

Zwischen grünen Tellern leuchten Lavendelsträußchen und saftige Zitronen in kräftigem Violett und Gelb. Hortensien und Calla, Craspedia und Jasminranken sind in der Mitte kunstvoll arrangiert. „Duft der Provence“ nennt Regina Kiesler von „Alice im Blumenland“ ihre appetitanregende Tischdekoration, die den Genuss der DeLuxe-Schlemmereien aus dem französischen Geschenkkorb zum echten Urlaubserlebnis macht.

„Lavendel aus Nizza; Jasmin, der in den Dörfern an den Gemäuern hochrankt und süßen Honigduft verströmt, das kräftige Aroma von Zitrusfrüchten – das ist für mich Provence“, lacht die Floristin. Eine Atmosphäre très français, in der würziger Camembert de Normandie und feine, aufeinander abgestimmte Schinken-, Salami- und Gänseleber-Spezialitäten noch besser schmecken – wenn das überhaupt möglich ist! Ein Holzbrett zum Servieren, Weincooler, passendes Geschirr und Besteck werden mitgebracht und abgeholt.

René Meisters Passion sind beste Weine, aus Deutschland, Italien, Frankreich und den USA. Spezialisiert ist Blumen Meister auf edle Tropfen vom berühmten Weingut Cloudy Bay in Neuseeland. „Zur mediterranen Küche empfehle ich Sauvignon Blanc und Chardonnay, auch einen ganz leichten Pinot Noir, ein wunderbarer Sommerwein. Neuseeländische Weine passen zu jedem Essen weil sie so frisch sind, die Reben salzige Meeresluft geatmet haben“, schwärmt er. So kommen wir auf unserer kulinarischen Weltreise auch noch ins weit entfernte Neuseeland. Der Sommer zu Hause wird international! kp ■



Das Weinangebot bei Blumen Meister: International und außergewöhnlich



Französischer Geschenkkorb, prall gefüllt mit Deluxe-Delikatessen



René Meister und sein Team liefern CO₂-frei mit Elektroautos oder Lastenfahrrädern aus.



Floristin Regina Kiesler von „Alice im Blumenland“ auf der Mainzer Landstraße mit nachhaltigen, angesagten Trockenblumen



WWW.MEISTER-GROUP.COM