



Presseinformation

Traben-Trarbach, 16. April 2018

Verführerische Eiskreationen für Feinschlecker

Pâtisserie und Eiscafé Blume & Kalkreuth in Traben-Trarbach

Die dreimonatige Winterpause haben Michael Blume und Adrian Kalkreuth genutzt, um neue Eisspezialitäten für ihr Eiscafé in der Villa des Hotel Moselschlösschen in Traben-Trarbach zu kreieren. Jetzt sind die beiden Konditorenmeister wieder da und präsentieren neben Amarena-Kirsch auch ein Mandeleis mit Mandelnougat. Die neuen Sorten kommen bei den Gästen hervorragend an. Die Schlange an der Theke wurde am Eröffnungswochenende immer länger.

Ihr Eiscafé mit angeschlossener Pâtisserie haben die Freunde und Geschäftspartner erst im letzten Jahr eröffnet. Bereits ihre Ausbildungszeit haben sie im legendären Kölner Café Eigel gemeinsam verbracht. Danach trennten sich ihre beruflichen Wege erst einmal. Während Michael Blume beim britischen TV-Koch Jamie Oliver im australischen Perth arbeitete, nutzte Adrian Kalkreuth die Möglichkeit, um als Nachwuchskonditor an Berufswettkämpfen teilzunehmen. Und das mit großem Erfolg: 2015 wurde er als einer der besten Genusshandwerker seines Jahrgangs gekürt.

Während ihrer gemeinsamen Zeit in der Pâtisserie des Romantik Jugendstilhotels Bellevue, entschlossen sie sich zum Besuch der Meisterschule in Köln. „Die Jungs waren damals maßgeblich daran beteiligt, dass die Küche des Bellevue mit einem Michelin-Stern ausgezeichnet wurde“, meint Matthias Ganter, der neben dem Vier-Sterne-Superior-Hotel auch das Hotel Moselschlösschen betreibt. „Im vergangenen Jahr habe ich den beiden dann die Möglichkeit gegeben, ihre Handwerkskunst im eigenen Café unter Beweis zu stellen. Schließlich hatte Traben-Trarbach bis dato noch kein Angebot auf diesem hohen Niveau.“

Ansprechpartner

Moselschlösschen Hotelgesellschaft mbH & Co. KG
Matthias Ganter (V.i.S.d.P.)
Neue Rathausstraße 12-16 · 56841 Traben-Trarbach
Telefon 06541 8320
Fax 06541 832-255
info@moselschloesschen.de
www.moselschloesschen.de

Pressekontakt

der reporter
redaktionsbüro holger bernert
Auf dem Driesch 12a · 47199 Duisburg
Telefon 02841 8874451
Fax 02841 8874452
Mobil +49 (0) 1713188715
www.der-reporter.net
redaktion@der-reporter.net



Presseinformation

Traben-Trarbach, 16. April 2018

Ein ganz wichtiger Aspekt ihrer täglichen Arbeit ist allerhöchste Qualität. Für ihre Eisspezialitäten verarbeiten die beiden nur die besten Zutaten. „Unsere tiefgefrorenen, natürlichen Früchtepürees, schmecken alle sehr intensiv nach dem entsprechenden Obst. Die Pürees stammen ausschließlich von der südfranzösischen Firma Boiron“, erzählt Michael Blume. „Dieser Hersteller produziert seine Pürees nur, wenn die Ernte entsprechend gut ausgefallen ist. Das garantiert uns immer hervorragende Qualität, auf die wir uns absolut verlassen können. Und damit können wir auch in dieser Saison unseren Gästen wieder superleckeres Eis anbieten.“

Die Winterpause haben die beiden findigen Konditorenmeister genutzt, um neue Eiskreationen zu schaffen. „Vor allem das Mandeleis mit dem Mandelnougat ist ein verführerischer Traum“, schwärmt Adrian Kalkreuth. „Aber auch unser Amarena-Kirsch und das Blaubeer-Sorbet können sich schmecken lassen.“ Wenn der 21-Jährige die Zutaten in die Eismaschine füllt, verzichtet er gänzlich auf künstliche Zusatzstoffe und Bindemittel. „Bei uns zählt nur eins: reines, natürliches Eis für Feinschlecker.“

Information: www.blume-kalkreuth.de



Bildunterschrift: Adrian Kalkreuth (l.) und Michael Blume mit dem sehr beliebten „Blume & Kalkreuth-Becher“. © **Holger Bernert**

Ansprechpartner

Moselschlösschen Hotelgesellschaft mbH & Co. KG
Matthias Ganter (V.i.S.d.P.)
Neue Rathausstraße 12-16 · 56841 Traben-Trarbach
Telefon 06541 8320
Fax 06541 832-255
info@moselschloesschen.de
www.moselschloesschen.de

Pressekontakt

der reporter
redaktionsbüro holger bernert
Auf dem Driesch 12a · 47199 Duisburg
Telefon 02841 8874451
Fax 02841 8874452
Mobil +49 (0) 1713188715
www.der-reporter.net
redaktion@der-reporter.net