

Blume & Kalkreuth

Die wohl süßeste Manufaktur an der Mosel

„Von Hand gemacht“ liegt längst nicht mehr nur im Trend, es gehört schon fast zum guten Ton, vor allem in Jungunternehmen. Für Michael Blume und Adrian Kalkreuth ist es sogar selbstverständlich: Die Konditormeister lieben und verstehen ihr Handwerk, haben es von der Pike auf gelernt. Vor zwei Jahren eröffneten sie ihre eigene Patisserie mit Eiscafé in der Villa des Hotels Moselschlösschen in Traben-Trarbach, direkt am Moselufer. Matthias Ganter, Eigentümer des Jugendstilhotels Bellevue und des Moselschlösschens, unterstützte die Jungunternehmer bei der Geschäftsgründung und „Blume & Kalkreuth“ schafften es, sich in der gesamten Region zu etablieren. Seither gehen ihnen die Ideen nicht aus: Neben klassischen Törtchen mit Sacher-, Streusel- und Sahne-Variationen, von denen täglich mindestens zehn im Angebot sind, kommen die kreativen Eis- und Sorbetsorten gut an bei den Gästen.

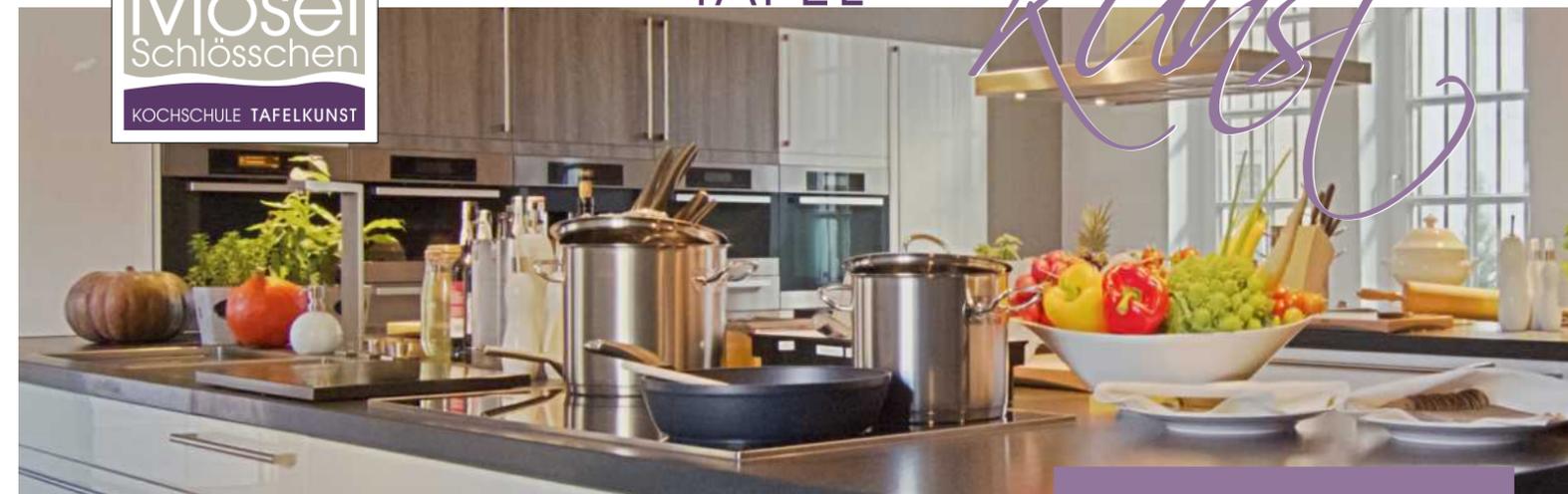
Eher traditionelle Geschmacksrichtungen wie Karamelleis oder Mangosorbet bilden die Basis, dazu kommen ausgefallene Gusti wie Rübbleis, Campari-Orangensorbet und demnächst Quittensorbet und Sesameis. Und auch wenn ein „Cookie-Eis“ auf den ersten Blick vertraut klingt, so machen die selbstgebackenen Kekse, die darin verarbeitet werden, ganz sicher auf den ersten Löffel einen Unterschied. Um treuen Gästen den Besuch immer wieder neu zu versüßen, gibt es ein- bis zweimal pro Monat neue Kreationen, die mit viel Sorgfalt entwickelt und hergestellt werden. Das Angebot ist sehr groß, die Entscheidung an der Theke für eine der rund zwanzig Sorten kann zur Herausforderung werden. Deshalb hilft es, dass man hier und da probieren darf, bevor man sich entscheiden muss.

Einige Varianten entstehen in Zusammenarbeit mit lokalen Produzenten – wie beispielsweise das Bananen-Weizeneis mit dem Weizenbier der Vulkan Brauerei Mendig. Solange Qualität und Geschmack stimmen, sind der Fantasie keine Grenzen gesetzt. „Es kommt sehr gut an, dass wir unsere Produkte selbst herstellen und zu moderaten Preisen anbieten. Industriell gefertigte Süßspeisen werden zunehmend weniger beliebt, die Leute lieben es, selbst zu backen, und wissen deshalb auch Profihandwerk zu schätzen“, so die jungen Meister.



TAFEL

Kunst



„Essen ist ein Bedürfnis, genießen ist eine Kunst!“

(La Rochefoucauld)

Kochen in der Kochschule „Tafelkunst“ ist eine leidenschaftlich ausgeübte Kunst. Jedes Essen wird hier zum Genuss.

Die Kochschule bietet zu den monatlich wechselnden Kochkursen auch Spezialitätenworkshops, sowie die Möglichkeit Ihre Firmenfeier oder auch eine private Feier mit Freunden als Kochevent auszurichten.

KOCHSCHULE „TAFELKUNST“

An der Mosel 15

Tel.: (+49) 65 41 832 0

Fax: (+49) 65 41 832 255

tafelkunst@moselschloesschen.de

Das ideale *Geschenk!*

Die Kochkurse sind auch als Gutscheine erhältlich.
Weitere Informationen unter Telefon 06541/832-0 oder
tafelkunst@moselschloesschen.de



Kochkurse, Workshops, Firmenevents



... unter fachmännischer Anleitung

CookSmarter!

... in der Kochschule „Tafelkunst“

