



CLEVER GEPIMPT
Das Rote-Bete-Sauerkraut macht aus einer Stulle einen besonderen Genuss



SAUERKRAUT-FANS
sind die SUUR-Gründer Martin und Swantje Theben sowie Carsten Buck (v. li.)



NEUE IDEEN
Auch zur Ofenkartoffel schmeckt fermentiertes Gemüse richtig gut

SUUR, HITZACKER

Lecker & so gesund: Sauerkraut

Glas aufdrehen und genießen. Schneller geht gesundes und leckeres Essen nun wirklich nicht. Wer Lust auf richtig gutes Sauerkraut hat, ist bei SUUR genau richtig. Der Name der Manufaktur ist Programm, „suur“ ist plattdeutsch und bedeutet sauer. Frisches Bio-Gemüse reift hier drei bis zwölf Wochen im Fass, bevor es roh ins Glas kommt, damit die guten Milchsäurekulturen erhalten bleiben. Das Sortiment umfasst sechs verschiedene Sorten vom reinen „Kraut Deluxe“ bis zum knallig-pinken Mix aus Weißkohl, Rote Bete und Ingwer. Super als Beilage, Topping auf dem Brot oder im Salat. Echte Allrounder in der Küche sind auch die fermentierten Saucen wie die „Sriracha Hot Sauce“. Grundzutat dafür sind frische „gerettete“ Paprika, die zum Verkaufen im Handel zu klein waren. Bio-Habanero-Chili aus Hessen sorgen für die typische Schärfe der thailändischen Würzsauce. Hot!



www.suur.love



KREATIVE KÖPFE

Küchenchef Christopher Kujanski (li.) mit dem Patron des POTS, Spitzenkoch Dieter Müller



RESTAURANT POTS, BERLIN

Kulinarische Klassiker mit coolem Twist

Deutsche Küche neu entdecken lässt sich in Berlins Restaurant „POTS“. Küchenchef Christopher Kujanski und sein Team machen aus deutschen Spezialitäten moderne Interpretationen und überraschen damit ihre Gäste immer wieder aufs Neue. Dank offener Showküche lassen sich die Meister beim Zubereiten der Speisen wie „Färsen Tatar“, „Königsberger Klopse“ oder „Heilbutt mit Blumenkohl und Birne“ in die Töpfe schauen. Eine Besonderheit ist auch die Weinkarte mit einer Auswahl von rund 200 Top-Weinen, überwiegend Riesling und Spätburgunder, die ausschließlich von deutschen Winzern stammen. Eine Auswahl davon ist in einer stylischen „Signature Wall“ im Industrial-Look im Restaurant ausgestellt.

www.potsrestaurant.com

KLÜVER'S, NEUSTADT IN HOLSTEIN

Hausmannskost im Glas

Hühnerfrikassee, Kartoffelsuppe oder Kohlrouladen – wer kennt diese Klassiker nicht vom Sonntagessen aus der Kindheit? Fertig eingekocht im Weckglas gibt es diese und weitere Lieblinge aus Rezeptbüchern unserer Großmütter von der Manufaktur „Klüver's“ aus Holstein. Soulfood vom Feinsten, ohne dafür selbst am Herd stehen zu müssen – perfekt für trübe Wintertage und wenn es mal schnell gehen muss.

www.kluevers.com



DEFTIGER GENUSS

Neben den Schmankerln im Glas gibt es bei „Klüver's“ auch geräucherten Fisch

CENTRAL HOTEL KAISERHOF, HANNOVER

Leibgerichte für die ganze Familie

Ein modernes Hotel mit einem Restaurant, in dem regionale Leibgerichte auf den Tisch kommen und sich alle Generationen wohlfühlen, das war die Vision von Wilhelm Rüter, als er das Boutique-Hotel „Kaiserhof“ in Hannover eröffnete. Das Konzept ist heute zeitgemäßer denn je und so steht auch unter der Regie der Enkel Alexander und Constantin Rüter im Restaurant „Brunnenhof“ feines „Heimatfood“ wie Forelle „Müllerin“, Zwiebelrostbraten oder Rinderrouladen in Burgundersauce auf der Speisekarte. Frühstückfans sollten sich den Kaiserhof-Brunch im „Café Centrale“ (jeden ersten Sonntag im Monat) nicht entgehen lassen. Dann treffen regionale Leckereien auf internationale Spezialitäten, untermalt von Livemusik vom Klavier.

www.centralhotel.de



REGIONAL GENIESSEN

Beste Zutaten der Saison wandern in die Kochtöpfe des Hotel Kaiserhof

