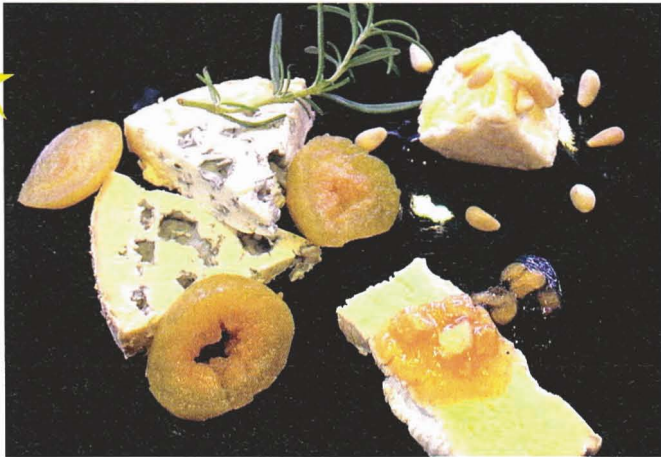
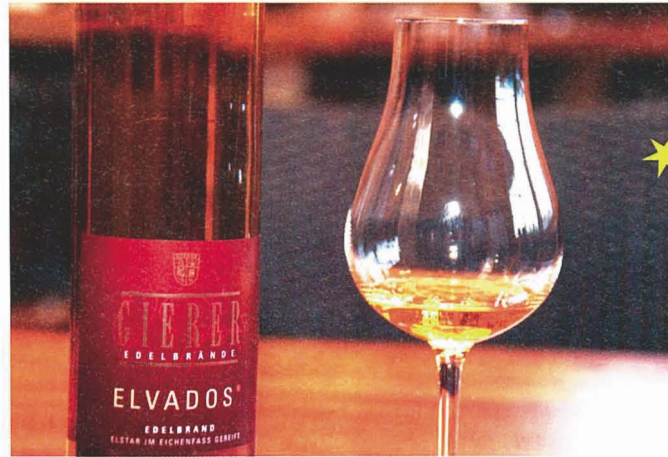


Das BZ-Weihnachtsmenü: Kreiert von Spitzenköchen

Mit Leidenschaft und erstklassigen Produkten



Michael Bode von der Käse Ecke am Reichsplatz auf der Insel Lindau hat das „Französische Käse-Trio“ für den vierten Gang unseres BZ-Weihnachtsmenüs zusammengestellt. BZ-Fotos:(links) MB; (rechts) RG



Aus der Edelbrennerei Robert Gierler stammen die Empfehlungen, für die ausgesuchten Tropfen, mit denen man sich auf dieses tolle BZ-Weihnachtsmenü einstimmen und es abschließend krönen kann.

(Fortsetzung):

Französisches Käse-Trio

- Crottin Chauvignol mit Akazienhonig und Pinienkernen
- Camembert de Normandie mit Apfel-Calvados-Senfsauce
- Fourme d'Ambert mit frischer Feige

Bei den drei Käsen handelt es sich um ursprungs- und herkunftsgeschützte Käse aus Rohmilch. Das AOC (Appellation d'Origine Controlle)-Siegel ist eine Garantie für allerhöchste Qualität und nur 44 Käse in Frankreich dürfen dieses Siegel tragen. Frankreich produziert ca. 1.000 verschiedene Sorten Käse.

Crottin Chauvignol AOC

Rohmilchkäse aus Ziegenmilch aus dem Loiretal. Ein bekannter Käse für Liebhaber. Feiner Geschmack und cremige Konsistenz. Honig, Balsamico, Olivenöl, Konfitüre, Nüsse... mit dem Crottin darf man kreativ sein. Viele

Begleiter harmonieren mit diesem Klassiker.

Camembert de Normandie AOC

Rohmilchkäse aus Kuhmilch. Weltberühmter Weichkäse aus dem Norden Frankreichs. Vollmundiger, würziger Geschmack, den Gourmets schätzen. Apfel und Calvados sind seit jeher klassische Begleiter und bilden einen angenehmen Kontrast.

Fourme d'Ambert AOC

Rohmilch Blauschimmelkäse aus der Auvergne in Zentral-Frankreich. Cremig, schmelzend am Gaumen mit herrlich elegantem Blauschimmelgeschmack. Einer der „Könige“ unter den Blauschimmelkäsen.

Zu diesem vorzüglichen Käse passt etwas fruchtig-süßes. Reife Feigen, süße, rote Trauben, edelsüße Weine und auch pochierte Birnen sind phantastisch zu diesem Käse.

Digistif:

Von Robert Gierler, dem Mann mit der sprichwörtlich „brennenden Leidenschaft“, kommt auch der Vorschlag für den Digistif: sein Elvados® Eichenfass Edelbrand.

Der Elvados ist ein sortenreines Elstar-Destillat, das über Jahre hinweg in einem französischen Limousin-Eichenfass lagert und ausreift. Er besticht durch die Harmonie des Apfel- und Fassaromas. An der Nase ein wunderschönes Bukett von warmen Apfelaromen mit weichen vanilligen Tönen vom Holz; am Gaumen immer noch die warmen und weichen Apfelnoten fein verwoben mit den vanillig-karamelligen Holznoten. Das Finale ist wunderbar voluminös und warm ausklingend. Der Elvados, so verrät Robert Gierler, habe schon so manchen Whiskykenner überzeugt und lasse sich hervorragend zusammen mit einer guten Zigarre genießen.

Das BZ-Team, unsere Spitzenköche und unsere Genuss-Experten wünschen Ihnen, liebe Leser, eine schöne Adventszeit und vielleicht ja sogar die Muse, unsere Empfehlungen - ob zum Weihnachtsfest oder zu einer anderen Gelegenheit - selbst einmal auszuprobieren. Viel Spaß dabei und gutes Gelingen! Ansonsten sind Sie natürlich wieder herzlich zum Schlemmen in die beteiligten Restaurants eingeladen! HG

Bitte reservieren:

Hoyerberg Schlößle
Hoyerbergstr. 64
88131 Lindau (B)
Tel.: 0 83 82/2 52 95
24.12. ab 18.30 Uhr,
25./26.12. ab 12 Uhr

Schachener Hof
Schachener Str. 76
88131 Lindau (B)
Tel.: 0 83 82/31 16
24.12. geschlossen
25./26.12. 12 bis 14
Uhr und 18 bis 22 Uhr

Restaurant Lanz
Stockenweiler 32
88138 Hergensweiler
Tel.: 0 83 88/2 43
24./25.12. geschlossen
26.12. ab 18 Uhr

Edelbrennerei Gierler
Auf der Egg 1
88131 Bodolz
Tel.: 0 83 82/94 41 90

Käse Ecke
Am Reichsplatz
88131 Lindau (B)
Tel.: 0 83 82/2 13 87

Weinhandlung daccapo!
Wackerstraße 3
88131 Lindau (B)
Tel.: 0 83 82/2 75 15 51

Anzeige

