

## Wie genießt man einen Gourmet-Abend in Zeiten von Corona? „Gans einfach!“

In diesem Jahr steht die kulinarische Begegnung (leider) ganz im Zeichen der Corona-Pandemie. Das Rheinische Post Forum und die Walser Privatbank haben dennoch eine Möglichkeit gefunden, den Genuss zu den Menschen zu bringen.

„Gans einfach“ und „Gans anders“ ist die kulinarische Begegnung des Extras Rheinische Post Forum und der Walser Privatbank in diesem Jahr. Denn statt im großen Heinrich-Heine-Saal im Steigenberger Parkhotel an der Königsallee begrüßen Pia Kemper und Gregor Neuhäuser ihre Gäste diesmal aus der Ferne. Statt der persönlichen Ansprache von Angesicht zu Angesicht wenden sich die Gastgeber des Gourmet-Abends diesmal per Video an ihre Gäste. „Guten Abend, liebe Gäste, eigentlich würden wir heute alle zusammen die 15. kulinarische Begegnung, die Notte Italiana feiern“, wendet sich Pia Kemper, Leiterin der Wirtschafts- und Finanz-Extras der Rheinischen Post an die Zuschauer. „Doch wie genießt man einen Gourmet-Abend in Zeiten von Corona?“, fragt sie. „Ganz einfach!“, antwortet Gregor Neuhäuser. „In der Vergangenheit sind Sie immer zu uns gekommen. Heute kommen wir zu Ihnen nach Hause“, sagt der Niederlassungsleiter der Walser Privatbank in Düsseldorf.

Doch warum macht eine Privatbank wie die Walser Privatbank ein Weintasting? „Die Walser Privatbank ist eine österreichische Bank. Österreich steht für Genuss, für gutes Essen und eine langjährige Weintradition“, sagt Neuhäuser. „Wir wollten die kulinarische Begegnung nicht ausfallen lassen. Daher wollten wir neue Wege bestreiten und uns auf Innovation und Veränderung einlassen.“

Doch ganz so einfach war das nicht. Um einen so gelungenen kulinarischen Abend zu gestalten, brauchte es viele Hände und viele Unterstützer: Einen guten Koch, der das



Zwei Gastgeber der kulinarischen Begegnung unter Corona-Bedingungen: Franco Giannetti (Gastronom Edda im Museum Folkwang in Essen) und Pia Kemper (RP Forum) mit „Le Box“

Menü zubereitet, einen exzellenten Winzer, der die Weine liefert, sowie einen exzellenten Winzer. Dies waren der Essener Gastronom Franco Giannetti und der Winzer Martin Bauer aus der Pfalz. Da zu einem geselligen Abend auch gute Musik gehört, ist auch Riccardo Doppio, der „Eros Ramazzotti aus dem Ruhrgebiet“ wieder mit dabei und gibt die passende Klanguntermalung. Das Konzept ist erfolgreich. „Wir erreichen doppelt so viele Menschen wie sonst. Dennoch freuen wir uns, wenn wir uns bei der nächsten Notte Italiana alle persönlich wiedersehen“, sagt Pia Kemper.



Franco Giannetti (l.) serviert das Essen und Wein, Gregor Neuhäuser und Pia Kemper begrüßen die Gäste und Riccardo Doppio sorgt für musikalische Unterhaltung.



FILM AB! Jetzt den QR-Code mit dem Smartphone oder dem Tablet einscannen oder auf [rp-forum.de/le-box](http://rp-forum.de/le-box) das Video anschauen und dabei das Menü genießen!

### ANGEBOT

#### Gans verpasst?

Wer nicht in den Genuss von „Le Box“, dem Gänse-Menü im Rahmen dieser besonderen 15. kulinarischen Begegnung gekommen ist, kann das nachholen:

Bestellen Sie sich Ihr Weihnachts-Drei-Gänge-Menü zum Fest.

1. Karotten-Ingwersüppchen mit chilenischen Wild-Shrimps
2. Sauerbraten vom US-Rinderfilet mit Balsamico-Jus, Kartoffel-Sellerie-Püree und weihnachtlichem Rotkohl
3. Zimt-Panna-Cotta mit Glühwein-Amarena-Kirschen

Flasche Rotwein: Casa Boschino 2015 IGT, San Fabiano Calcinaia, Toskana

Für zwei Personen inklusive Flasche Wein (119 Euro inklusive Lieferung)

Jetzt bestellen unter: [lebox.the-g-group.de/](http://lebox.the-g-group.de/)

oder diesen QR-Code einscannen:



Ein Blick hinter die Kulissen: Videodreh im Edda im Museum Folkwang in Essen

## Kreative Kombination aus Gans und Wein

Das Restaurant und Event-Location Edda im Museum Folkwang und der Winzer Martin Bauer

Der Kopf hinter dem leckeren Drei-Gang-Menü „Le Box“ ist Franco Giannetti. Gemeinsam mit seinem Team aus der Edda im Museum Folkwang hat der Koch und Gastronom aus Essen kreativ und qualitativ hochwertig aus seinem Kochtopf ein Gänse-Menü passend zum ersten Adventswochenende gezaubert.

Das Menü besteht aus Gänserilletts mit petite boule Brötchen und französischer Butter, klarer Gänseconsommé mit Kürbisravioli und Gemüse Julienne. Als Hauptgang gibt es eine halbe Dithmarscher Bio-Gans mit Jus, Apfel-Rotkohl Kartoffelklößen und gefülltem Bratapfel. Südtiroler Apfelstrudel mit Vanillesoße rundet das Menü als Nachtisch ab.

Giannetti und sein Team haben die Speisen zubereitet und in Vakuum verpackt. Eine Anleitung zur Zubereitung liegt bei. Doch auch wer sein Menü nicht direkt nach Lieferung ab dem heutigen 27. November genießen kann, braucht keine Sorge haben. „Das Menü ist hygienisch und vakuumiert verpackt und auch zwei bis drei Tage später noch ausgezeichnet genießbar“, erläutert Giannetti.

Der Gastronom betreibt neben dem Edda im Museum Folkwang auch das Casino



Franco Giannetti und sein Team aus dem Edda haben sich für die Gäste ins Zeug gelegt.

Zollverein in der Zeche Zollverein in Essen und weitere Lokale in der Ruhrmetropole.

Der Wein kommt vom Weingut Emil Bauer aus Landau-Nußdorf in der Pfalz. Zum Gänsemenü hat Martin Bauer einen Grauburgunder aus der Pfalz von 2019 und einen Cuvée Noir von 2018 ausgesucht. In dem Familienbetrieb wird bereits in der fünften Generation Wein angebaut. Nach dem Generationswechsel im Jahr 2011 wird das Weinhäus nun von Norbert und seinen beiden Söhnen, Alexander

und Martin Bauer geführt – drei Charaktere, zwei Generationen, eine Meinung zur Zukunft.

Genau diese Kombination aus Tradition und Moderne – ebenso wie es bei der kulinarischen Begegnung im Fokus steht –, aus Erfahrung und dem Anspruch, Gutes noch besser zu machen, lässt auf knapp 29 Hektar Südpfälzer Weinbergs-lagen eine neue Generation von Rot- und Weißweinen reifen, die in der letzten Zeit nicht nur bei der Fachpresse für Furore gesorgt haben.



Martin Bauer vom Weingut Emil Bauer & Söhne (Pfalz)

## Hotel La Majun präsentiert: Südtiroler Apfelstrudel

Nachtisch leicht selbst gemacht. Roberta Rinna vom Hotel La Majun erklärt nach Originalrezept, wie es geht.

Das Rezept für den Nachtisch, Apfelstrudel, stammt aus Südtirol. Dort liegt auch, in La Villa mitten in den Dolomiten, das Hotel La Majun. Tradition, Gastfreundschaft und Familienzusammenhalt – das ist es, was dort bis heute Bestand hat. Auch die Familie, die das Vier-Sterne-Superior-Haus seit Generationen führt, lebt diese Werte. Bereits in den ersten Jahren des Hotels am Fuße der großen Berge Puez-Geisler und Fannes-Sennes-Prags in den 1960er-Jahren half die Seniorchefin Roberta Rinna nach der Schule in der Küche, ihre Tante servierte den Gästen ladinische Gerstlsuppe, selbstgemachte Schlutzkrapfen und schmackhaftes Wild aus den Wäldern der Dolomiten. Drei Generationen leben und arbeiten bis heute jeden Tag daran, das La Majun zu dem zu machen, was es heute ist: Ein authentisches Vier-Sterne-Superior-Hotel in den Dolomiten. Für Roberta Rinna gibt es eine Prämisse: „Wir sind kein Hotel, sondern ein Zuhause. Für uns und unsere Gäste.“

Für ihren Apfelstrudel aus Südtirol braucht Roberta Rinna folgende Zutaten: 500 g Wei-



Das Hotel La Majun liegt im Ort La Villa mitten in den Dolomiten.



Südtiroler Apfelstrudel

zenmehl, 15 g Backpulver, 250 g Butter, 200 g Staubzucker, 3 ganze Eier, 1 kg Apfel, 2 Esslöffel Rohrzucker, 1 Prise Zimt, 4 Esslöffel Pinienkerne, Zitronensaft.

Und so wird's gemacht: Eier und Butter sollten für den Teig Raumtemperatur haben. Mehl, Backpulver, Butter, Zucker, und Eier mischen, bis

man eine schönen weiche Masse erhält. Den Teig zwei Stunden im Kühlschrank ruhen lassen.

In der Zwischenzeit die Äpfel fein aufschneiden (am besten Golden Delicious) – ein bisschen Zimtpulver begeben, Rohrzucker, ein halbes Glas Rum, nach belieben Rosinen oder Pinienkerne vermengen.

Den Teig etwa fünf Millimeter dick ausrollen. Mit Äpfel Mischung füllen, und in die Form vom Apfelstrudel geben. Für eine gute Form des Teigs ein bisschen Ei obendrauf geben. Im Backofen 45 Minuten bei 165 Grad backen, etwas Puderzucker obendrauf und gut schmecken lassen.