

„Soiree Logis“ - Logis Deutschland lädt im Herzen Frankreichs auf eine kulinarische Entdeckungsreise nach Sachsen ein

Anlässlich der Partnerschaft der beiden Hotelverbände *Logis Deutschland* und *Logis Corrèze* wurde am Abend des 10.6.2010 in dem Restaurant des CFA 13 Vents (Hotelfachschule Tulle) ein anspruchsvolles 6-Gang-Menü der sächsischen Hofküche aus Zeiten August des Starken serviert.

Kommunale Politiker, Hoteliers sowie Fachleute der ortsansässigen Tourismusverbände degustierten das Menü und die korrespondierenden Getränke.

Gekocht und präsentiert wurde dieses Menü von:

- Tina Wessollek - Vizepräsidentin Logis Deutschland, Küchenmeisterin und Mitinhaberin der L´Auberge „Gutshof“ GbR in Bischofswerda (bislang einziges LOGIS-Hotel in Sachsen) und
- Philipp Plüschke - Koch und Hotelbetriebswirt, tätig im Vertrieb der Firma Bio Planète Ölmühle Moog mit Hauptsitz in Bram (Südfrankreich).

Unser Menü startete mit einem regionalen Amuse - Bouche:

Gebratene sächsische Krautwurst auf Pumpernickel, Kräuterquark und Leinöl- ein Klassiker der sächsischen Küche

Für die Vorspeise:

Gebratenes Fasanenbrustfilet auf sächsischem Linsensalat „Moritzburger Art“ in Honig- und Kräutervinaigrette mit Leberpüree

Frau Wessollek stellte die Salatsaucen gemeinsam mit Monsieur Jaques Descargues, Bürgermeister von Beaulieu sur Dordogne, Vizepräsident der Landrates und Präsident des Tourismusverbandes der Corrèze und Monsieur Jean - P. Nadin Abgeordneter der Stadt Brive la Gaillarde her.



Für die Salatsauce wurden ausschließlich die Öle der Firma Bio Planète verwendet. Herr Plüschke stellte während der Präsentation die verschiedenen Öle vor, gewährte einen Einblick in das Unternehmen und sprach über küchentechnische Eigenschaften sowie gesundheitliche Aspekte von kaltgepresstem Öl.

Zum Beispiel:

- erste reine Bio-Ölmühle in Europa
- Familienbetrieb mit Hauptsitz in Südfrankreich und einem Vertriebsbüro in Deutschland
- Verarbeitung von ausschließlich Saaten und Nüssen aus kontrolliert biologischem Anbau (Biozertifiziert)
- Herstellung von kaltgepressten Ölen
- Umfangreiche Analysen und Kontrollen von der Produktion bis zum Verkauf
- Große Auswahl an nativen Ölen, gerösteten Ölen, Ölkompositionen sowie Ölspezialitäten aus aller Welt
- Mehr Info's sowie Rezeptideen www.bioplanete.com



Begleitet wurde diese Vorspeise von einem Schieler 2009 QbA, ein Roséwein der sächsischen Winzergenossenschaft Meißen.

Unser Zwischengericht:

Forellenfilets „Schloss Schönfeld“ - Filets von der Regenbogenforelle in Champignon- Weißweinsauce mit Flusskrebsschwänzen und Fleuron

Eine beliebte Vorspeise der sächsischen Könige. Sie wurde begleitet von einem halbtrockenen Kerner von 2008 der Winzergenossenschaft Meißen.

Zu jedem Gang wurde von Frau Wessollek in Form einer kurzen Erläuterung über die regionalen Produkte, Produzenten und Weine Auskunft gegeben.



Das Hauptgericht:

Schweinefilet in Elbtalweinsauce, Leipziger Allerlei mit Morcheln, Krebsen und Kräuterkartoffeln

wurde begleitet von einer Grauburgunder Spätlese aus dem Jahr 2008 vom Weingut Schloss Proschwitz, eines der besten Weingüter Sachsens und Deutschlands.



Oberlausitzer Ziegenkäse

Vom Ziegenhof „Buchholzmühle“ und hausgebackenes Landbrot war unser Käsegang und wurde perfekt begleitet von einem Elbling 2009 des Weingutes Schloss Proschwitz. Herr Plüschke präsentierte verschiedene Sorten von sächsischem Ziegenkäse unter anderem Camembert, Frischkäse und Weichkäse. Dazu wurde frisch gebackenes sächsisches Brot serviert.



Variation vom Bautzener Schwarzbier „Frenzelbräu“ & Schokolade

Geeistes, karamellisiertes Schwarzbier-törtchen, Bitterschokoladensorbet, Mohr im Hemd, Schwarzbierpraline, Himbeersauce und frisches Beerenobst

Zu dem Dessert wurde ein Pinot Rosé Sekt des Hauses Schloss Proschwitz serviert, welcher bei den französischen Gästen sehr gut ankam. Für Bierliebhaber wurde Schwarzbier aus Bautzen „Frenzelbräu“ ausgeschenkt.



Die umfangreichen Vorbereitungsarbeiten für das Dessert und die Kuchen wurden schon am 09.06.2010 bei Doris Coppenrath, in der Küche der Auberge de Saint Julien aux bois hergestellt

Zum Abschluss des Menüs haben wir Kaffee der Dresdner Firma K&M Kaffee und Maschinen GmbH und selbstgebackene sächsische Kuchenspezialitäten wie Kleckselkuchen, Dresdener Eierschecke, Freiburger Eierschecke, Apfelkuchen und Meißener Quarktorte serviert.

Freundlicherweise stellte uns die Firma K&M auch Porzellankaffeekannen mit Filteraufsatz zur Verfügung, so dass wir unseren französischen Kollegen die Filterkaffeeherstellung, so wie sie in Sachsen üblich ist, doch sehr authentisch präsentieren konnten. Eine lustige und interessante Anekdote am Rande war auch,



dass der Kaffeefilter in Dresden erfunden wurde. (Was auf französischer Seite noch nicht bekannt war)

Mehr Informationen zur Firma und den Produkten unter www.rösterei-dresden.de



Unser Dank für die Unterstützung und das Sponsoring geht an folgende Firmen:

- Weingut Schloss Proschwitz
- Sächsische Winzergenossenschaft Meißen
- K&M Kaffee und Maschinen GmbH
- Bioplanète Huilerie Moog

Auch der *Logis Corrèze* möchten wir für den freundlichen Empfang, die Unterkunft und die Organisation unseren Dank aussprechen. Besonders seien hier Mr. Roland Pilger und Mr. Alain Bekaert erwähnt.

Ebenso bedanken möchten wir uns bei Michel Caillard und Nicole Régimbal des CFA13 Vents, der Berufsschule der Stadt Tulle für die Bereitstellung der Räumlichkeiten sowie bei Stéphane Pillet und Claude Sallas und der Servicebrigade für die Unterstützung während der Menüausgabe.



Tina Wessollek und Philipp Plüschke

Mehr Infos erhalten Sie unter:

www.winzergenossenschaft-meissen.de

www.bioplanete.com

www.schloss-proschwitz.de

www.rösterei-dresden.de

