



Shahzad Akhter-Khan * In der Lößbörde 29 * 50859 Köln
T 0221/ 500-7155 * M 0160/ 90142721 * F 0221/ 500-7352
info@service-instruments.de
www.fruehlingsstaffel.de * www.dine-restaurant.de

Rheinland à la menu: Leichte Frühlingsküche trifft kalifornische Weine zur siebten Frühlingsstaffel 2015

Eine feste Institution in der gehobenen Kölner Gastronomie Szene ist die kulinarische Frühlingsstaffel, die in diesem Jahr zum siebten Mal vom 18. April bis 31. Mai 2015 stattfindet. Alle an der Aktion teilnehmenden Spezialitäten-Restaurants, über 30 an der Zahl, entweder aus Köln selbst oder aus dem Umland, bieten sechs Wochen lang jeweils ein spezielles Frühlingsmenü zu einem besonders attraktiven Preis-/ Leistungsverhältnis an. Ziel der Frühlingsstaffel, die von den beiden Inhabern der Kölner Gastronomie-Beratungsagentur Si! SERVICE INSTRUMENTS Shahzad und Birgit Akhter-Khan ins Leben gerufen wurde, ist, die gastronomische Vielfalt und das extrem gute und hohe Niveau der unterschiedlichen Küchen der Region bekannter zu machen. Erstmals in diesem Jahr steht dabei der begleitende Wein im besonderen Fokus des Genusses. Unter dem Motto „Colonia meets California“ rückt dabei die „neue Welt“ der Weine außerhalb Europas in den Mittelpunkt. Viele der dargebotenen Frühlingsmenüs der unterschiedlichsten Küchenrichtungen, von regional, über französisch bis hinzu russisch und asiatisch, werden zum Kennenlernen von edlen kalifornischen



Shahzad Akhter-Khan * In der Lößbörde 29 * 50859 Köln
T 0221/ 500-7155 * M 0160/ 90142721 * F 0221/ 500-7352
info@service-instruments.de
www.fruehlingsstaffel.de * www.dine-restaurant.de

Tröpfchen begleitet. Was sich unter Liebhabern europäischer Weine zunächst vielleicht nach einem kulinarischen Experiment anhört, ist eine Parallele, denn auch die kalifornische Küche ist, da Kalifornien ein Einwanderungsland ist, zunächst einmal von den unterschiedlichsten Einflüssen geprägt und damit äußerst vielfältig. Frische Produkte, wie Fangfrisches aus dem Meer und Fleisch von hervorragender Qualität, natürlich belassene und leichte Gerichte, wie sie zur heimischen Frühlingsstaffel angeboten werden, werden im Sonnenstaat ebenfalls großgeschrieben. Kalifornische Weine, die mit Erfolg in den letzten Jahren mit dem Vorurteil aufgeräumt haben, keinen reinen Herstellungsbedingungen zu unterliegen und daher seit einiger Zeit wieder sehr in Europa im Kommen sind, haben sehr ausdrückvolle Fruchtaromen, da sie unter der ganzjährigen Sonne gereift sind. Sie eignen sich daher hervorragend als Begleiter der unterschiedlichsten Speisen.

Die gesamte Aktion mit allen Frühlingsmenüs und den dazu korrespondierenden Weinen findet sich ab sofort unter www.fruehlingsstaffel.de.

Bildmaterial zum Downloaden unter:

http://dine-restaurant.de/fruehlingsstaffel-2015/?page_id=298

Ansprechpartner bei Rückfragen:
Shahzad Akhter-Khan 0160/ 90142721
Birgit Akhter-Khan 0170/ 4106243