

Presseinformation

Wiesbaden, November 2008

Was wäre ein gutes Essen ohne den richtigen Wein dazu?

Welchen Wein reicht man zu welchem Gericht? Oder umgekehrt, welche Speise passt am besten zum Chardonnay oder Pinot Noir? Niemand könnte auf diese spannenden Fragen kompetenter antworten als Sternekoch Hans Stefan Steinheuer.

Sein Gespür und Verständnis für die Kombination von Weinen und Gerichten ist in Deutschland einzigartig. Seit vielen Jahren zählt Hans Stefan Steinheuer nicht nur zu den besten Köchen Deutschlands, auch der Weinkeller seines Restaurants „Zur Alten Post“ an der Ahr ist geradezu legendär. Denn was wäre ein sensationelles Menü ohne den richtigen Tropfen dazu? Zusammen mit seinem Chef-Sommelier Thomas Ritter stellt er den Einklang zwischen Küche und Weinkeller her und bietet seinen Gästen perfekte Menüs mit erstklassiger Weinauswahl.

„Ich möchte Dinge zusammenbringen, die für einander geschaffen sind, keine Gegensätze inszenieren.“
Hans Stefan Steinheuer

Rechtzeitig vor Weihnachten veröffentlicht Steinheuer sein Buch im Tre Torri Verlag. Gemeinsam mit seinem Chef-Sommelier Thomas Ritter verdeutlicht er das Zusammenspiel von Speisen und Weinen und stellt auf über 250 reich bebilderte Seiten die Primäraromen von 50 Weinen vor und kombiniert sie mit sowohl traditionellen als auch außergewöhnlichen Gerichten. Über acht Menüs à sechs Gerichte bieten dem Leser eine Auswahl an insgesamt 48 harmonischen Rezepten inklusive entsprechender Weinvorschläge aus dem Hause Steinheuer.

Ein inspirierender Ratgeber mit Potential zum Standardwerk.

Über den Autor Hans Stefan Steinheuer

Hans Stefan Steinheuer läuft keinem Trend nach. Er folgt immer nur seinem eigenen Stil. Und dabei setzt er klar regionale Akzente – Gemüse aus dem Vorgebirge, Obst aus dem Umland, Wild aus der nahegelegenen Eifel. Nur wenn es manche Zutat nicht in der Nachbarschaft gibt, überschreitet der bodenständige Ahrtaler die heimatlichen Grenzen. Inspiriert fühlt er sich durch die Natur. Dabei ist er offen für alle Aromen, wagt auch exotische Experimente, wenn sie denn seinem Geschmack entsprechen. Einen ungeheuren Stellenwert nimmt sein Weinkeller mit Preziosen aus der Alten und Neuen Welt ein – Schwerpunkt auch hier jedoch: das sensationelle Angebot an deutschen Weinen, speziell von der Ahr.