

Le monde du WACKES

Ausgabe 1

Die Stimme des Elsass

März 2004

20 Jahre und kein bisschen leise

Der WACKES feiert Geburtstag – feiern Sie mit!

Köln – Es war ein kalter März morgen im Jahr 1983, als Vater Aloyse die Maurerkelle weglegte und zu seinem Sohn sagte: „S'isch fertig, Romain – jetzt bischt du dran mit schaffel!“ Der WACKES war geboren – nach X Monaten Bauzeit war aus der ehemaligen Reinigung eine schicke elsässische Weinstube mit originalgetreuer Fassade geworden.

Allerdings war der WACKES noch lange nicht so groß wie heute. Tatsächlich gehörte nur das Erdgeschoss zur Weinstube, der erste Stock wurde erst nachträglich zu einem Gesellschaftsraum umgebaut und später aufgrund der rasch wachsenden Beliebtheit und dem daraus resultierenden Platzmangel nahtlos in das Restaurant integriert. Die Fangemeinde wuchs munter und auch erste Auszeichnungen ließen nicht lange auf sich warten. Zwei weitere Geschosse



Damals und heute - auch äußerlich hat sich der WACKES verändert (Foto links: 1988; Foto rechts 2002)

folgten und der WACKES erreichte seine heutige Größe. Nun empfängt das WACKES-Team seine Gäste auf insgesamt 4 Etagen mit 120 Plätzen – auch wenn es mal etwas enger wird. Technisch ist der WACKES ebenfalls nicht stehengeblieben. Die WACKES Homepage ist seit vier Jahren online und erhält mittlerweile ebenso Besuche aus der ganzen Welt wie der WA-

CKES selbst. Zeit also, die Hände in den Schoß zu legen? Keinesfalls, denn auch in diesem Jahr kommt wieder viel Neues auf den WACKES und seine Gäste zu. Mit der „Le monde“ verfügt der WACKES jetzt über eine eigene vierteljährliche Zeitung, der Weinshop steht kurz vor seiner Fertigstellung und wird noch im Frühjahr online gehen und auch sonst hält das Jahr 2004 noch jede

Chers clients!

Seit Jahren möchten wir diesen Gästebrief machen, jetzt ist es endlich soweit. Vor Ihnen liegt er, und hat als wichtigste Mitteilung sogleich die Nachricht: „Der Wackes wird 20“. Ohne die Hartnäckigkeit, berufliches Know-How und die ansteckende Gelassenheit unseres Sohnes Noel, und seiner Lebensgefährtin Joy wäre dieser Gästebrief nie entstanden. Merci. Unsere Familienbande ist mein Rückhalt, ob Jessica, die des öfteren tatkräftig mitwirkt und vor allem meine Ehefrau Brigitte, die für meine Ausgeglichenheit, Motivation und meinen Seelenzustand sorgt ..., ohne Sie alle wäre der WACKES, der Romain „un rien“. 20 Jahre in der Gastronomie, gleicher Inhaber, gleicher Standort – wie viele gibt es davon in der Millionenstadt Köln? Merci auch

an die Vermieter Marion und Wolfgang Peitz für ihr Vertrauen seit 1984. Lobend erwähnen möchte ich auch unsere Freunde. Jeden einzelnen von euch brauche ich. Mille merci. Der WACKES ist in den letzten Jahren in der Presse viel bedacht und anerkannt worden. Auch darauf sind wir stolz. Aber am wichtigsten ist und bleibt, dass Sie als Gast mit uns zufrieden sind oder uns sagen, was Ihnen missfällt, damit wir uns weiter verbessern können. Lassen Sie uns miteinander sprechen! Unser Erfolg ist der Beweis Ihrer Zufriedenheit. „Salut bisame, un bis bald“



Romain Wack

Citroën ist neuer WACKES-Partner

Experten des „Savoir vivre“ bilden eine Allianz zur Förderung französischer Lebensart

Köln – Der WACKES hat seit Anfang November einen neuen Kooperationspartner. Citroën Köln und der WACKES starten eine gemeinsame Cross-Selling-Aktion: Käufer eines Neuwagens erhalten bei der Kölner Niederlassung einen WACKES-Gutschein um den Autokauf in angemessener Atmosphäre feiern zu können. Weitere Aktionen und Kooperationen sind in Planung. Schließlich gelten sowohl Citroën als auch der WACKES in ihren Disziplinen als besonders innovative Unternehmen mit dem Fokus auf außergewöhnliche



Detaillösungen. Eine starke Partnerschaft für französische Lebensart also. Neugierig? Information erhalten Sie bei den Kölner Niederlassungen Widdersdorfer Str. 345 - Kölner Str. 251 - Aachener Str. 243-247 oder bei Herrn Krüger (Niederlassungsleiter) Tel: 0221-49877-0

Zutaten

20 Jahre und kein bisschen leise	Seite 1
Citroën neuer Partner vom WACKES	Seite 1
Esskultur für Nachwuchs-Gourmets	Seite 2
Das Weinangebot der Saison	Seite 2
Ein Wochenende im Elsass	Seite 3
Älsässisch für Anfänger	Seite 3
Das WACKES-Rezept des Monats	Seite 4
Neuer Chef in der WACKES-Küche	Seite 4
Cartoon	Seite 4
Impressum	Seite 4

Menge Überraschungen für Sie bereit. Besuchen Sie uns einfach und feiern Sie mit – wir freuen uns auf Sie!

Esskultur für den Nachwuchs

Slow Food vs. Fast Food - Geschmackserziehung für kölsche Pänz

Köln – McDonalds, Burger King, Döner mit Tsatsiki hier, Pommes Rotweiss da. Von gesunder, ausgewogener Ernährung kann bei den meisten Jugendlichen wohl kaum die Rede sein. Hinzu kommt das Fehlen eines ganz wesentlichen Reizes: Genuss.

Die Jugend verlernt das Genießen, schlimmer: Teilweise hat sie es nie gelernt. Angela Spizig (Bürgermeisterin), Romain Wack und weitere Kölner Gastronomen sahen dringenden Handlungsbedarf. Und dies ist das Ergebnis: Schüler lernen, Frische zu schätzen und zu genießen.

Kölner StadtAnzeiger am 18.10.2003

So schmeckt Schule: Am Humboldt-Gymnasium startete die Initiative, mit der 18 Köche Schüler zur gesunden Ernährung anleiten wollen. Was macht ein Gastro-Kritiker in der Schul-Mensa?



Und warum besucht ein 46-jähriger Elsässer Gastronom plötzlich wieder die Schule? Die Schüler der 8a des Humboldt-Gymnasiums sollten es bald wissen, denn bei ihnen stand diese Woche ein ganz besonderes Fach auf dem Stundenplan, das – um eine richtig „fette“ Formulierung zu verwenden – auf den Nenner gebracht werden könnte: Gesund essen ist „geil“.

Bürgermeisterin Angela Spizig, Restaurant-Kritiker Joachim Römer und Koch Romain Wack („WACKES“) überredeten das Kollegium um Harald Junge zu einer kurzfristigen Lehrplanänderung. So wurde die Bio-

logiestunde für die Achter zum Bio-Erlebnis-Essen – und das liegt nicht nur daran, dass die Konrektorin Schlemmer heißt: In der Schule am Kartäuserwall fand der Auftakt der Initiative „Kölner Köche an Kölner Schulen“ statt. An insgesamt 45 Schulen kommen in nächster Zeit 18 Köche mit frischer Rohkost in die Klassen, um dem Trend zu ungesunder Ernährung entgegenzuwirken.

Darunter die Spitzenköche Erhard Schäfer („Börsenrestaurant“), Franz Hütter („Zur Tant“). „Schmeckt ihr den Unterschied?“ fragt Wack, und lässt die Jugendlichen frische und getrocknete Kräuter im Vergleich testen. „Boa, schmeckt voll lecker“, lautet das Urteil über den saftigen Schnittlauch. „Nach Zwiebeln“, rümpft ein Mädchen die Nase.

Joachim Römer („Es gibt Käse, der schmeckt nur nach Radiergummi und Käse, der ist wunderbar würzig. Das ist Rohmilchkäse.“) erklärt den Teenagern, worum es beim Essen vor allem geht: „Es soll vor allem Spaß machen. Aber es ist doch langweilig, eine Dose aufzumachen.“ Auch Wack hat nichts gegen Fast Food: „Esst, was ihr wollt, aber ihr müsst wissen, was ihr euch damit antut.“

Die erste Lektion haben die Gourmet-Gymnasiasten schnell kapiert: Konservierte Kräuter schmecken intensiver, „weil Geschmacksverstärker drin sind“, weiß Timo jetzt. „Voll die

Chemie.“ In Fragebögen geben die Schüler über die Ess- und Trinkgewohnheiten Auskunft.

Wack: „Daraus könnte ein Projekt entstehen.“ Als nächstes sollen sie den Unterschied zwischen einer Tütensuppe und einer echten Hühnerbrühe herauschmecken. Kein Problem, der Geschmack des Billig-und-schnell-Konzentrats ist schnell erkannt: „Die haben wir zu Hause auch immer.“ Die „echte“ Suppe sollen die Schüler richtig genießen. „Schaut in die Suppe rein. Esst langsam. Riecht, schmeckt, hört...“

Die nächste Frage ist da schon schwieriger. „Woran erkennt ihr ein gutes Stück Fleisch?“ Dass es mager ist, rät einer. „Falsch. Gutes Fleisch ist gut durchgewachsen. Das heißt, dass es eine Fett-Marmorierung hat. Das, was ihr beim Essen meistens wegmacht.“ Als Nächstes wird eine frische Ananas zerlegt und begeistert verspeist. Dann eine Artischocke. „Da muss man Ahnung haben.“

Fazit: Frisch kochen schmeckt besser. Angela Spizig, die die Idee zu der Initiative hatte, hofft, dass das Beispiel Schule macht und der Geschmacksunterricht zumindest in den stillen Lehrplan aufgenommen wird. „Ich hoffe, dass das in Köln in Serie geht. In Frankreich gibt es das schon lange.“ Das Urteil der Schüler steht jedenfalls bereits fest: „Schmeckt voll cool, ey!“

*Mit freundlicher Genehmigung des KstA
Wir danken!*

Weinangebot der Saison *exklusiv für Leser*

An dieser Stelle möchten wir Ihnen in jeder Ausgabe einen besonderen Wein aus dem Elsaß vorstellen und auch gleich zum speziellen Leserpreis anbieten. Diesmal geht es um den am meisten unterschätzten Wein des Elsaß. Der Sylvaner ist

die klassischste und traditionsreichste Beere der Region, wird aber immer mehr von den Modeweinen Pinot Blanc und Pinot Gris verdrängt. Noch heute trinken Elsässer Winzer am liebsten ihren eigenen Sylvaner. Nebenbei ist dieser Klassiker auch der Lieblingswein des Patrons...

Unser Angebot für Sie:

2001 Sylvaner
Trimbach,
Ribeauville 0,75 l

6,95 €

Mindestbestellmenge:
6 Flaschen

Besuchen Sie unseren
Weinshop:

www.wackes-weinstube.de

Ein Wochenende im Elsass

Lust auf einen Kurzurlaub? Der WACKES stellt Ihnen in jeder Ausgabe eine andere Region im Elsass vor. Unsere erste Reise geht in die Heimat unseres Patrons, das Bitcher Land und nach Strasbourg. Los geht es in Köln. Ganz wichtig ist die Fahrtverpflegung, denn wer fährt schon gern in ein Schlemmerwochenende, das im Autobahnrestaurant beginnt? Baguette, Käse, Zwiebelkuchen und für die Passagiere ein Schlückchen Crémant sind



angemessene Kost und heben die Stimmung auf der Fahrt (der Fahrer kommt erst am Abend zu seinem verdienten flüssigen Lohn).

Nach dem Verlassen der Autobahn geht es über Landstraßen Richtung Cléebourg unweit von Wissenbourg.

Auf den hungrigen Reisenden wartet im Cave du Cléebourg herrlich duftender Bäckeofen und eine himmlische Apfeltarte. Derart gestärkt, geht es in den 50 m entfernten Weinkeller der Winzergenossenschaft von Cléebourg. Für beide ist übrigens eine Voranmeldung sehr empfehlenswert.

Was die Winzer von Cléebourg

kredenzen, kann sich wirklich sehen lassen. Alle Elsässer Trauben sind vertreten und können im Ausschank, garniert mit den Geschichten des Winzers, verkostet werden. Auch eine Führung durch den Weinkeller sollte man sich nicht entgehen lassen.

Zwar wird hier wie überall mit Edelstahltanks gearbeitet, doch im Keller wird immer noch in Barrique-Fässern ausgebaut. Ein wenig von der Romantik vergangener Weinbaukunst ist also immer noch erhalten. Weiter geht es über die Landstraße Richtung Bitche. Sehr zu empfehlen ist das Hôtel de Strasbourg, welches mit dem Elefanten- oder dem japanischen Zimmer lockt. Das Restaurant des Hauses ist schwer sterneverdächtig und es ist wohl nur noch eine Frage der Zeit, bis hier kein Tisch mehr zu bekommen ist. Ein großes Kompliment verdient auch der Sommelier des Hauses: Überlassen Sie Stefan die Wahl der Weine und Sie werden einen unvergesslichen Abend erleben.

Falls Sie die verlockende Speisekarte vor allzu große Entscheidungsnot stellt, empfehlen wir Ihnen das „Menue Strasbourg“. Sechs Gänge, die wirklich Spaß machen und hervorragende Weine bekommt man zu einem wirklich vernünftigen Preis.

Unbedingt vorher reservieren und Ruhetage beachten. Am nächsten Morgen lockt die Zitadelle von Bitche, eine wirklich beeindruckende Festung, die auch begehbar ist, und zu einem Spaziergang einlädt.

ÄLSÄSSISCH FÜR ANFÄNGER

Dass es im WACKES leckeres Essen gibt, wissen wir ja. Aber wer oder was ist eigentlich ein Wackes? An dieser Stelle erhalten Sie einen kleinen elsässischen Sprach- und Kulturkurs. Diesmal widmen wir uns der Herkunft des WACKES oder Wägges.

Wackes/Wägges

all. Straßenlummel, Strolch, Bummler, Gassenjunge, Schlingel, Taugenichts, Schelm

frz. galopin, voyou, vaurien



Über Hagenau sind es dann gut vierzig Minuten nach Strasbourg.

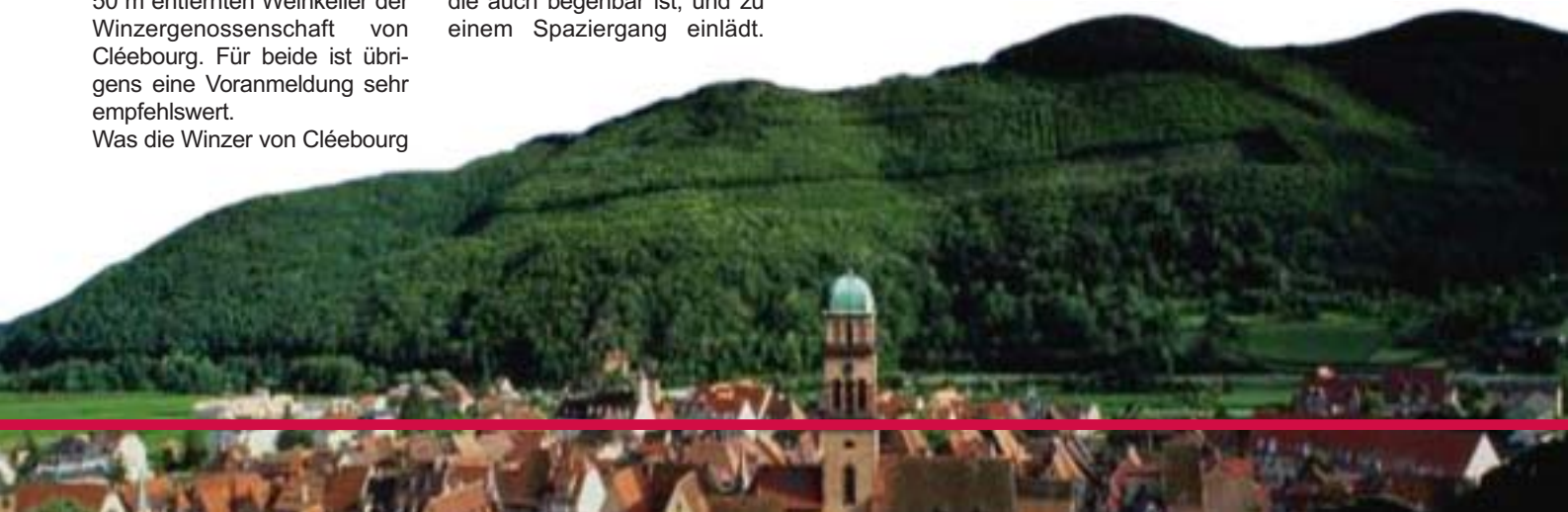
Natürlich darf das Münster von Strasbourg auf keiner Reise durch das Elsass fehlen. Die Gourmets unter Ihnen wird es wahrscheinlich eher wegen seiner unmittelbaren Nähe zum Kammerzell und vielen guten Restaurants in der Altstadt interessieren, aber es ist wirklich ein sehenswertes Bauwerk. Das Prädikat „Sehenswert“ verdient die gesamte Strasbourger Altstadt. Enge Gassen mit windschiefen Häuser und breite Shopping-Meilen laden zum Bummeln ein.

In Strasbourg einen guten Flammekuchen zu bekommen, ist übrigens wesentlich schwieriger als man denkt.

Wir raten Ihnen: Gehen Sie dahin wo viele Menschen sind und Sie womöglich ein wenig warten müssen. Sprechen die Gäste dann auch noch überwiegend französisch oder elsässisch, können Sie fast sicher sein, dass es einen leckeren Flammekuchen gibt.

So lecker wie im WACKES wird er dennoch nicht sein, also schnell zurück nach Köln, viel leicht ist ja noch ein Tisch frei.

Wir freuen uns auf Sie!



Das Frühlingsrezept der WACKES-Küche: Coq au vin

Zutaten für 4 Personen

1 Poularde (ca. 1,2 kg)
etwas Mehl zum Bestäuben
50 g Butter
2 EL Öl (am besten Elsässer Rapsöl)
2 Schalotten (fein gewürfelt)
1 Knoblauchzehe (fein gewürfelt)
2 EL Cognac
Elsässer Riesling
Geflügelbrühe
100 ml Crème fraîche
150 g Champignons (in dünne Scheiben geschnitten)
1 Bouquet garni (etwas Lauch, Petersilie, Möhre und Lorbeerblätter zusammengebunden)
Für den Nudelteig
2 Eier
200 g Mehl
1 TL Salz
etwas Öl

Zubereitung

Die Poularde in Stücke zerteilen, mit Salz und Pfeffer (aus

der Mühle) würzen und mit etwas Mehl bestäuben. Die Hälfte der Butter und die 2 EL Rapsöl in einem Schmortopf erhitzen und das Fleisch rundum anbraten, bis es Farbe hat.

Das Fleisch herausnehmen und im Bratfett Schalotten und Knoblauch anschwitzen, mit Cognac ablöschen und flambieren. Das Fleisch wieder in den Topf geben, Brühe und Weißwein zufügen und zugedeckt im Backofen 40 Minuten schmoren, bis der Fleischsaft klar ist. Die Fleischstücke warm stellen, den Fond um die Hälfte reduzieren, die Crème fraîche einrühren und weitere 5 Minuten köcheln lassen. Die Pilze anbraten und mit den Fleischstücken in die Sauce geben.

Für die Nudeln die Eier mit dem Mehl, Salz und etwas Öl in der Küchenmaschine oder



per Hand zu einem elastischen Teig verkneten und eine Stunde ruhen lassen. Danach auf einer mit Mehl bestäubten Arbeitsfläche so dünn wie möglich ausrollen und anschließend aufrollen. Die Teigrolle in breite Streifen schneiden. Die Nudeln in

Salzwasser 2 – 3 Minuten garen. Typisch elsässisch ist, eine kleine Handvoll roher Nudeln in etwas Öl goldbraun anzurösten und sie vor dem Servieren über die gekochten Nudeln zu geben. Dazu passt natürlich ein Riesling aus dem Elsass.

Bon appetit.

Neuer Chef am Herd



Seit 1. Dezember steht ein neuer Küchenchef im WACKES. Georg Bollmer, vorher Mauritius Hotel, übernimmt das Regiment von Patrick und Nicole Esslinger, die uns wieder Richtung Heimat verlassen haben. Die Feuertaufe über den Winter hat er mit seinem Team bereits mit Bravour bestanden. Auch an hohen Zielen mangelt es dem 30-jährigen nicht. „Den Standard zu halten ist nicht mein Ding. Mein Ziel ist es die WACKES Küche noch attraktiver und noch erfolgreicher zu gestalten.“ so Bollmer. Dabei wünschen wir ihm und seinem Team natürlich viel Erfolg und sind gespannt auf zukünftige Menüs und Speisekarten.



Werden Sie Abonnent! Kostenlos und unverbindlich

Sie gehören auch zu den WACKES-Fans und möchten gern regelmäßig über neues aus der WACKES-Welt informiert werden?

Mit unserem kostenlosen „Le monde du WACKES“-Abo sind Sie immer auf dem Laufenden. Einfach die Antwortkarte im Restaurant abgeben und schon kommt die WACKES-Welt viermal jährlich per E-mail frisch ins Haus.

Ja, ich möchte die „Le monde du WACKES“ im E-mail-Abo erhalten.

Name: _____

E-mail: _____



IMPRESSUM

Verantwortlich im Sinne des Presserechts:

Gourmet Feinkost GmbH

Romain Wack

Benesisstr.59

50672 Köln

Redaktion und Realisation:

Client's Eye

Noel Wack

Beethovenstr.12

50674 Köln

0221 / 690 7705

info@clients-eye.de

Auflage:

2000 Exemplare