

Restaurants aus der Großregion

Multitalent: Sinn für das Schöne

Goldschmiedin Gaby Riss erobert mit ihrem Restaurant Allegra die Feinschmeckerszene

VON ANGELIKA KOCH

Vom eigenen Restaurant träumen viele Hobbyköche. Die Goldschmiedin Gaby Riss hat das im Familien-domizil in Konz-Niedermennig Wirklichkeit werden lassen. Bereits nach fünf Jahren im neuen Beruf wird sie von der Fachpresse gefeiert. Dabei ist sie nicht nur als Küchenchefin erfolgreiche Autodidaktin, sondern auch als Malerin.

Schon als Kind war sie in puncto Kreativität kaum zu bremsen: „Meine Mutter war nicht so begeistert, wenn ich ihre Küche auf den Kopf stellte, aber ich habe sie als mein Reich erobert. Und auch ihre Nähmaschine. Beides hat mich ungemein fasziniert.“ Ihre ausgeprägte Neigung zu allem, was kreativ, schön und sinnlich ist, machte sie folgerichtig zum Beruf. Gaby Riss lernte Goldschmiedin und übte dieses künstlerische Handwerk jahrelang in einem Trierer Traditionsbetrieb aus. Zugleich brachte sie sich das Malen und Zeichnen bei – mit so guter Resonanz, dass sie eigene Ausstellungen für ihre Bilder veranstalten konnte. Ihre Liebe zum Kochen und Malen genossen

derweil Ehemann Johannes und die privaten Gäste. „Das habe ich mit Begeisterung gemacht und nie als Pflicht empfunden. Bei uns trafen sich immer liebe Leute.“

Als in der Familie eine Immobilie frei wurde, überlegte Gaby Riss nicht lang: Das Zweifamilienhaus mit Garten mitten im Wohngebiet von Niedermennig sollte ihr Restaurant werden. Der Name: Allegra, passend zum lebensfrohen Temperament der Küchenchefin. Die für professionelle Gastlichkeit eher ungewöhnliche Adresse und das Risiko, ob sich dort die notwendigen Investitionen lohnen, schreckten sie nicht.

„Ich habe das Gefühl, bei meinen Wurzeln angelangt zu sein und das zu tun, was ich wirklich will. Ich habe die Gelegenheit ergriffen und bin einfach ‚gesprungen‘. Für mich ist meine berufliche Existenz jetzt eine ideale Verbindung von Herausforderung und Entspannung, weil ich das, was ich tue, auch wirklich leidenschaftlich gern tue.“ Inspirationen von Lea Linster, Dieter Müller oder Helmut Thielges setzt sie im eigenen Stil selbstständig um – ganz ohne Kochkurse oder ähnliche Profitrainings.



Gaby Riss kennt in puncto Kreativität keine Grenzen. (FOTO: ANGELIKA KOCH)

Der eingeschlagene Weg hat sich als goldrichtig erwiesen, was sich nicht nur in der Resonanz der vielen Stammgäste ausdrückt, die auch aus Luxemburg den Weg ins dörfliche Niedermennig finden. Allegra wird mittlerweile von Fein-

schmecker-Fachzeitschriften und Gourmet-Reiseführern sehr positiv erwähnt. Im „A la Carte“ steht sie neben Dreisterne-Koch Christian Bau, der „Michelin“ zeichnet sie bereits zum dritten Mal hintereinander mit zwei Bestecken aus

und im „Guide Bleu“ gehört sie zu den besten Adressen in der Großregion Saar-Lor-Lux.

Das Fazit eines luxemburgischen Gastes, der sich im Gästebuch äußerte: „Wenn ich wüsste, dass Frau Riss in der Hölle kocht, bin ich bereit, dorthin zu gehen!“ Mittlerweile pflegt Gaby Riss ihre sehr persönliche und freundschaftliche Gastlichkeit nicht nur im Restaurant, sondern darüber hinaus in Form einer Ferienwohnung und vier Gästezimmern.

Ihren Blick für schöne Details lebt sie im Anrichten der Speisen auf dem Teller aus – das Auge isst schließlich mit. Keines ihrer Talente kommt zu kurz: Noch immer malt sie. Die Bilder, die das mediterran wirkende Interieur des Restaurants schmücken, stammen von ihr. Die Tisch-Dekorationen und Arrangements, die vor allem bei Feiern eine besondere Geltung haben, ebenfalls. Ihr Metier als Goldschmiedin hat sie nicht völlig hinter sich gelassen. Eine Auswahl ihres Schmucks präsentiert eine Vitrine im Foyer des Restaurants. So wird ein Besuch im „Allegra“ zu einem Rundum-Genuss für die Sinne.

www.allegra-restaurant.de

Edelsteine aus barockem Ambiente

Atelier Torhaus in Oberehe/Vulkaneifel entwirft und fertigt individuellen Schmuck

VON ANGELIKA KOCH

Das frühbarocke Schloss samt Terrassengarten ist ein architektonisches Schmuckstück und eine Rarität in der Eifel. Seit rund 30 Jahren ist es im Besitz der Grafenfamilie von Preysing. Anna und Johannes von Preysing haben hier im Torhaus ein Goldschmiede-Atelier eingerichtet, dessen Schmuck nicht weniger einzigartig und nobel ist als die Umgebung, in der er entsteht.

Leben und Arbeit vereinen, und das im Zusammenhang von drei Generationen. Dieser Traum ist für Anna und Johannes von Preysing in Oberehe Wirklichkeit geworden. Seine Eltern, eine Grafenfamilie aus Niederbayern, kauften das herrschaftliche Anwesen – in liebevoller Eigenleistung der gesamten Familie wurde das zwischenzeitlich landwirtschaftlich genutzte Schloss allmählich wieder zu dem architektonischen Kleinod, das es einst war.

Die Goldschmiedemeisterin Anna von Preysing entwirft in diesem mediterran wirkenden Umfeld Unikate aus Gold, Silber und Edelsteinen, ihr Ehemann Johannes ist für das Marketing zuständig. Beide kamen aus Düsseldorf her und

fühlen sich wohl in der Eifel. Den Schmuck gibt es in ausgewählten Geschäften, etwa auf der berühmten „Kö“. Auch auf speziellen so genannten Landpartien etwa auf Schlössern am Niederrhein werden die edlen Luxusgüter angeboten.

Doch wichtiger als der Verkauf fertiger Pretiosen ist das individuelle Verfahren vom Entwurf nach Kundenwunsch bis hin zum einzigartigen Schmuckstück. „Wir haben in unserem Atelier keine Ladenöffnungszeiten, aber nach Terminvereinbarung sind Menschen im Torhaus willkommen, die etwas Unverwechselbares wollen und für die Beratung das persönliche Gespräch suchen“, schildert Johannes von Preysing den Ablauf.

Vor allem Empfehlungen überzeugter Kunden und auch der Internetauftritt sorgen für Interessenten, laute Werbung gibt es nicht und würde auch kaum zum Stil des Ateliers und des Schmucks passen. Anna von Preysings Arbeiten beruhen auf der klassischen und zeitlos eleganten Formensprache und werden fantasievoll abgewandelt. Inspirationen liefern auch antike Vorbilder wie etwa keltischer oder ägyptischer Schmuck – Variationen, deren

Schönheit seit Jahrtausenden Bestand hat. Ihre Kunden finden die Preysings in ganz Europa, aber beispielsweise auch in Dubai. Vor allem auf die Wünsche von männlichen Schmuckträgern haben sie sich eingestellt, beispielsweise mit Manschetten-, Smoking- oder Frackhemdknöpfen aus 18-karätigem Gold mit Cabochon-Edelsteinen. Ihnen gelingt es, die oft farblich zurückhaltenden Männer vom lichtvollen Zauber des roten Granat, mintgrünen Peridot, tiefblauen Iolithe oder schillernd weißen Mondsteins zu überzeugen.

„Wenn es zum Träger des Schmucks passt, machen wir gern Mut zu farblichen Akzenten.“ Nie ist es „protzig“, sondern der Stil ist eher filigran bis archaisch, reduziert auf das Wesentliche. „Ein gewisses Understatement gehört immer häufiger zum Ausdruck, der passend und gewollt ist.“ Da jedes Stück ein Unikat ist, gehört es zum besonderen Service des Ateliers, dass der Schmuck bei Nichtgefallen der in Auftrag gegebenen Anfertigung zurückgegeben kann: „Passiert ist das allerdings noch nie“, so Johannes von Preysing.

www.torhaus.de



Anna von Preysing entwirft Unikate aus Gold, Silber und Edelsteinen.

(FOTO: ANGELIKA KOCH)

675 Produkte im Biosortiment

„Biowoche“ noch bis heute Mittwoch bei Delhaize

Die Wirtschaftskrise wirkt sich keineswegs negativ auf das Wachstum des Biosortiments von Delhaize aus, ganz im Gegenteil: 2008 führte Delhaize zwei Dutzend neue Bioprodukte ein.

Schon seit über 20 Jahren bietet Delhaize Bioprodukte an. Das Sortiment wird immer größer und wird von Jahr zu Jahr beliebter. Anlässlich der Biowoche, die noch bis heute Mittwoch stattfindet, lenkt Delhaize die Aufmerksamkeit auf sein Biosortiment. Die Delhaize-Kunden haben dabei die Gelegenheit, das vielfältige Bio-Angebot zu attraktiven Preisen kennen zu lernen.

Delhaize ist im Sektor Lebensmittelvertrieb einer der Pioniere bezüglich des Angebots von Bioprodukten sowie deren Verbreitung und Unterstützung. Im Laufe der Jahre baute Delhaize ein Sortiment von über 675 Produkten auf. Dieses Sortiment machte Delhaize zu einem der wichtigsten Anbieter von Bioprodukten. Der Verkauf von Bioprodukten hat in Vergleich zu 2007 um nicht weniger als 17 Prozent zugenommen.

„Diese Steigerung zeigt deutlich, dass Biolebensmittel mehr als ein Modephänomen darstellen: sie sind Teil unserer täglichen Ernährung. Außerdem bringt die derzeitige Krise unsere Kunden nicht vom Kauf von Biolebensmitteln ab. In den 80er Jahren war der Biosektor ein Markt in voller Expansion, doch fand man Bioprodukte nur in Spezialgeschäften und auf Bauernhöfen. Delhaize hat sich bewusst dafür entschieden, Biolebensmittel allen zugänglich zu machen, indem es in seinen Geschäften Bioprodukte zu günstigen Preisen anbot. Diese Initiative passt zudem zu dem strategischen Ziel von Delhaize, das Unternehmen nachhaltig zu führen“, erklärt Marc Brohet, Vizepräsident „Beschaffung - Dry & Non Food“.

Im Jahr 2008 wurde das Bio-Sortiment von Delhaize deutlich erweitert, sodass es heute an die 675 Artikel umfasst. Dies ist im Vergleich zu 2007 eine Steigerung um mehr als 20 Produkte. Man findet in allen Produktkategorien Bioprodukte, angefangen bei der Kartoffel über Fleisch und Fisch bis hin zu Textilien. Dank ihres orange-grünen Logos sind diese Produkte leicht zu erkennen. Alle bei Delhaize verkauften Bioprodukte tragen das Biogarantie-Label.

2008 wurden unter anderem in den Bereichen Milchprodukte, Bäckerei und Gebäck neue Bioprodukte eingeführt. Zu den am meisten gekauften Bioprodukten gehören Brot, Eier, Bananen und Milch.

Delhaize nimmt mit zahlreichen Aktionen drinnen wie draußen aktiv an der Biowoche teil. Die Aktionen haben zum Ziel, bei den Kunden sowie einem größeren Publikum die Bioprodukte bekannter zu machen. In den Geschäften erhalten die Kunden beim Kauf von drei Bioprodukten eigener Wahl 75 extra Punkte. Dieses Angebot macht die Bioprodukte noch attraktiver.

Die ökologische Landwirtschaft legt großen Wert auf das natürliche Wachstum der Produkte und eine natürliche Fruchtfolge. Nichts ist unnatürlich: weder die Form, noch die Größe der Erzeugnisse. Auf diese Weise liefert die biologische Landwirtschaft hervorragende saisonale Produkte mit dem vollen Aroma der Natur. Außerdem besteht eine enge Zusammenarbeit mit den Lieferanten von Bioprodukten. Es handelt sich hauptsächlich um lokale belgische Unternehmen, die jeweils an speziellen Produkten interessiert sind. Im Laufe der Jahre hat Delhaize mit diesen Produzenten ein Vertrauensverhältnis aufgebaut, das ständig weiter ausgebaut wird. (C.)