

Newsletter

Havixbeck

August 2014

Füstings Inspiration!

Eine Weinreise durch Deutschland

Ihre Reise **"Wein und Craftbeer"** startete in Bayern: Maria und Antonius Füsting besuchten zunächst die **Brauerei Rittmayer** in Hallerndorf. Unter dem Motto "Bier als Handwerk", ließen sie sich die jahrhunderte lange Brautradition zeigen, die auf dem bayerischen Reinheitsgebot seit 1516 basiert.



Zweiter Tag ihrer Genußreise, auf der Suche nach den Wein-Köstlichkeiten Deutschlands, verlief unter dem Motto: "Wein in Tradition und Moderne". Ganz nach der Philosophie des Hauses Füsting - offen für Modernes und traditionsverbunden zugleich.



Das Ehepaar verköstigte Weine auf dem **Weingut Wirsching** in Inphofen/Franken, die den Weinbau seit 1630 betreiben. Sie reisten weiter nach Bechtheim zum **Weingut Weinreich**, wo sie erstmalig biologisch zertifizierte Weine verköstigten.

Maria Füsting, Kennerin der Getränke im Hause Füsting, genoss die edlen Tropfen.

"Wein als Allrounder und Spezialist" stand als nächstes auf dem Programm. Die Reise führte sie zum **Weingut Stallmann-Hiestand** in Uelversheim. Anschließend lud sie das **Weingut Prinz von Hessen** nach Geisenheim zur Besichtigung und Weinprobe.



"Es war herrlich inspirativ", schwärmten Maria und Antonius Füsting nach ihrer Wein- und Biertour. An allen gewonnen Eindrücken lassen sie selbstverständlich ihre heimischen

Gäste teilhaben: "Die Gerüche in den Weinkellern, die Besichtigung der Reebpflanzen direkt am Weinberg, berühren des Bodens in dem die Frucht wächst, das war authentisch! Wir lassen diese Erlebnisse in unsere Kost-Kreationen einfließen, um unsere Gäste in heimeliger Atmosphäre kulinarisch zu verwöhnen."

Start der Pilzsaison!

Die ersten Steinpilze waldfrisch auf Ihrem Teller

Hmm, das duftet und schmeckt: Steinpilze sind die wertvolle Delikatesse unter den Wildpilzen und nur saisonal erhältlich. Im Gegensatz zu den Zuchtpilzen haben sie einen sehr starken und unvergleichlich nussigen Eigengeschmack mit festem Pilz-Fleisch. Dieses beliebte Sammlerstück, auch Herrenpilz genannt, wird zunehmend selten in unseren Wäldern, weil sein Wachstum insbesondere von bestimmten Wetterverhältnissen abhängig ist. Jetzt kommt der Edelpilz bei Füsting waldfrisch auf den Tisch!

Frische Steinpilze mit feinen Speck- und Zwiebelwürfeln angeschmort, mit Sahne verfeinert. Dazu einen hausgemachten Semmelknödel und Salat.

Schweinelendchen am Stück gebraten, angerichtet mit frischen Steinpilzen. Dazu Kartoffelröstis und Salat.



Guten Appetit!

ZUGREIFEN*!

Einige Karten für das Musical-Dinner im August sind noch verfügbar!

Flipside Ensemble und Haus Füsting präsentieren ein **MUSICAL-DINNER am Samstag, den 23. August 2014, um 19 Uhr** im Forum der Anne-Frank-Gesamtschule Havixbeck. Während die Gäste ein exklusives 3-Gänge-Menü genießen, werden Sie mit Musical-Highlights verwöhnt.

Die Karten sind erhältlich, im Restaurant Haus Füsting, in der Buchhandlung Janning und im Internet unter www.flipsideensemble.de. Für 49 € pro Person inkl. Menü und Sektempfang.

Ihr Restaurant Haus Füsting

*Nur so lange der Vorrat reicht!

RESTAURANT
Haus Füsting



Masbeck 30 | 48329 Havixbeck | T: (02507) 1300 | www.haus-fuesting.de