

Restaurant Reinhardt's präsentiert Weimarer Land Mahlzeit

Veröffentlicht am 27. Jun. 2018



Küchenchef Frank Reinhardt mit Koch Michael Baum (Foto: Roman Möbius © Weimarer Land Tourismus)

Im Restaurant „Reinhardt's im Schloss“ können Gäste ab sofort die Weimarer Land Mahlzeit bestellen. Das aus drei Gerichten bestehende Angebot stellt besonders frische und regionale Zutaten in den Mittelpunkt, die von Küchenchef Frank Reinhardt sowohl klassisch als auch ungewöhnlich und modern miteinander kombiniert wurden. Den Anstoß zu der Initiative lieferte das Jahresprojekt „Thüringer Kulinarik im Weimarer Land“ des Weimarer Land Tourismus e.V.

Zentrales Element der neuen Mahlzeit im Restaurant „Reinhardt's im Schloss“ bildet das Kutscherbrot, das auf traditionelle Thüringer Zutaten in raffinierter Kombination setzt. Dabei handelt es sich um ein mit Senf bestrichenes Landbrot mit gebratener Blutwurst, Zwiebeln und sauren Gurken. Ein weiterer Bestandteil der neuen Speisen ist ein mit blauen Kartoffeln und Steckrüben gefüllte Strudel, welcher mit einer Ziegenfrischkäsesauce serviert wird. Als

Dessert ist eine Apfel-Birnen Kaltschale entstanden, die von einer Kugel Fruchtsorbet abgerundet wird.



Weimarer Land Mahlzeit – Gefüllter Strudel (Foto: Roman Möbius © Weimarer Land Tourismus)

Vorangegangen war der Vorstellung der Gerichte ein Kochwettbewerb, an dem neben dem Restaurant „Reinhardt’s im Schloss“ zehn weitere Restaurants im Weimarer Land teilnahmen. Dafür wurde bereits im April eine Produktkiste mit regionalen Erzeugnissen wie Senföl, Ziegenkäse oder Honig an die Restaurants ausgeliefert.

Ziel der Aktion ist es, kulinarische Orte im Weimarer Land vorzustellen. Zu diesem Zweck ist eine Speisekarte entstanden, die eine Übersicht über die Mahlzeiten der teilnehmenden Gaststätten ermöglicht und zudem Hintergrundinformationen zu den Köchen und den Rezepten der Weimarer Land Mahlzeit bereithält. Zugänglich ist die Speisekarte mittels eines mit dem Handy einzuscannenden QR-Codes.