

DER FEINSCHMECKER

Österreich € 10,30 · Schweiz sfr 18,90
Heft 9 September 2011 Deutschland € 9,95



DAS INTERNATIONALE GOURMET-JOURNAL

Die Top-Adressen in **Schottland**

Mit **WEIN** *Gourmet*

Kopenhagen
Rasmus Kofoed,
Koch des Monats

Polens Küste
Neue Ankerplätze
für Genießer

Trentino
Gemütliche
Almhütten, alle
mit Weinkarte

Wettbewerb
Deutschlands bester
Hobbykoch gesucht!

Entdeckungen
in Deutschland:
Berlin
Hamburg
Köln
Niederrhein
Oberfranken
Rügen
Saarbrücken

Wer holt den Titel

„Restaurant des Jahres“?

Raten Sie mal, wo dieses Gemüsebouquet serviert wird ...

SASCHA STEMBERG & ENRIQUE ROSALES

„Er ist offen für alles, und ich bin offen für alles. Deshalb passt es.“ So beschreibt Sascha Stemberg die Zusammenarbeit mit Enrique Rosales. Der aus Honduras stammende Bäcker, der vor 18 Jahren nach Deutschland kam und hier seinen Meister gemacht hat, betreibt eine Biobäckerei nur ein paar Autominuten von Stembergs Restaurant im Bergischen Land entfernt. Gemeinsam haben die beiden schon etliche neue Brote entwickelt, zum Beispiel ein Kürbiskernbrot, eine Schafskäsefocaccia oder ein Früchtebrot, das zu 90 Prozent aus Dörr-Obst und Nüssen besteht und nur zu zehn Prozent aus Teig. „Das geht nicht“, sagte Rosales anfangs. „Das muss gehen“, sagte Stemberg. Gemeinsam tüftelten sie monatelang, inzwischen ist das fruchtige Brot zum Käse ein Dauerbrenner im Restaurant. Das Besondere an Rosales' Broten: Er backt nicht mit Mehl, sondern mit geflockten Korngetreide-Partikeln, etwas kleiner als feine Haferflocken. „Wenn man das Korn mahlt, gehen wertvolle Vitamine und Nährstoffe verloren“, sagt der Bäcker, „wird das Korn geflockt, bleibt fast alles erhalten.“

„Haus Stemberg“ in Velbert, www.haus-stemberg.de

Enrique Rosales von den Demeter-Höfen im Windrather Tal verkauft sein Brot täglich am eigenen Stand auf dem Wochenmarkt am Carlsplatz in Düsseldorf. ▶▶▶

