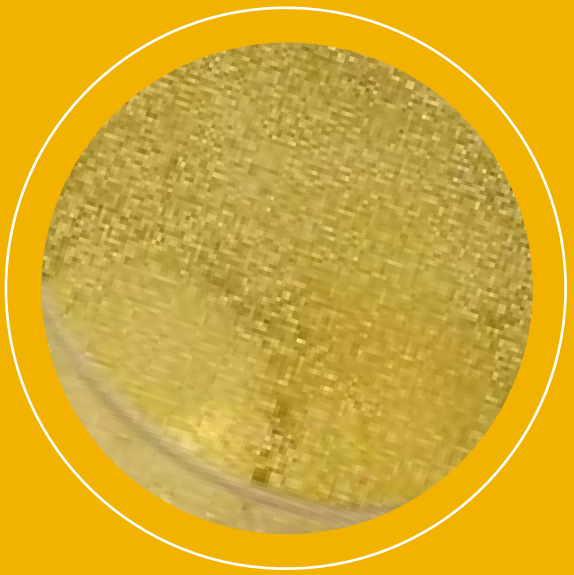

ESSEN WEIN KULTUR

KALENDER 2009

„Als Wein gereift, zum Sekt geadelt“

Deutsche
SEKTHÄUSER

Ein Glas Sekt zu genießen ist ein sinnliches Geschmackserlebnis der besonderen Art, schier reine Lebensfreude.

Schon allein der Begriff setzt in den Köpfen die unterschiedlichsten Phantasien in Gang. Ein kaum zu ergründendes Phänomen.

Mit einem Wein verbindet man eher die Erinnerung an Geschmack und Geruch, während der Genuss eines Glases Sekt fast immer dem besonderen Ereignis zugeordnet wird. Vielleicht sind es die im Glas aufsteigenden Perlen, das Musseux, das Prickeln auf der Zunge, verbunden mit dem besonderen Geschmack, oder einfach die Leichtigkeit des Seins, die aufkommt. Phantasien, Träume und Sehsüchte sind Plätze unserer eigenen, individuellen Welt. Für andere nur in Ausnahmen zugänglich. Unser geheimnisvolles Fort Knox. Es wäre doch schade es zu offenbaren und ihres Zaubers zu berauben.

Kein Geheimnis, doch nicht so sehr weit verbreitet sind die Kombinationen von Speisen und Sekt und solchen, die damit zubereitet sind. Diesem spannenden Thema und die Vorstellung einer Auswahl Deutscher Sekthäuser widmet sich der Buchkalender 2009. Viel Vergnügen!

Deutsche
SEKTHÄUSER

SEKT

Aus den Anfängen

Wann der erste Schaumwein oder Sekt hergestellt wurde, ist nicht genau bekannt. Aufzeichnungen aus dem Jahre 1531 dokumentieren, dass die Mönche der Saint-Hilaire-Abtei in Frankreich schon zu dieser Zeit schäumende Weine herstellten. Oft wird auch der Kellermeister der Abtei von Hautevillers, Dom Perignon als der Erfinder des Schaumweines / Champagners benannt, doch der wurde erst 1636 geboren. Fest steht, das deutsche Kellermeister, die in der Champagne gearbeitet hatten, ihr Wissen mit nach Deutschland brachten. Zu dieser Zeit hieß das Produkt auch in Deutschland Champagner, was durch den Versailler Friedensvertrag von 1919 untersagt wurde. Der Begriff Sekt (von siccus = trocken) wurde 1925 gesetzlich geschützt und darf heute nur für Qualitätsschaumweine benutzt werden, die bestimmte Vorschriften erfüllen. Die erste „Sektkellerei" gründete Georg Christian Kessler 1826 in Esslingen am Neckar. Er hatte wie viele Winzer in der Champagne das bereiten von Schaumweinen gelernt.

Wie man ihn macht

„Als Wein gereift, zum Sekt geadelt". Prosaischer kann man den Herstellungsprozess eines Sektes garnicht umschreiben. Die Arbeit im Keller ist da etwas nüchterner aber dennoch spannend.

Hochwertige Grundweine sind die wichtigste Voraussetzung für einen guten Sekt. Diese können von den Rebsorten Riesling, Burgundersorten, Chardonnay und anderen hergestellt sein. Vor der zweiten Vergärung, die Voraussetzung um Sekt zu erzeugen, werden oft Weine gleicher oder verschiedener Rebsorten miteinander vermählt. Diese hohe Kunst des Kellermeisters, in der Fachsprache das Cuvée genannt, entscheidet über den Charakter des späteren Sektes. Ausnahmen sind die Jahrgangssekte, bei denen jahrgangsspezifische Besonderheiten erwünscht sind.

Die zweite Gärung kann sowohl in einem Tank, als auch in der Flasche erfolgen. Kenner, die besonders hochwertige Produkte schätzen, bevorzugen die in „Traditioneller Flaschengärung" hergestellten Sekte. Für den erhöhten Aufwand sind sie auch bereit, etwas tiefer in die Tasche zu greifen.

Um das Cuvée zur zweiten Gärung in der Flasche zu bringen, erhält sie eine „Fülldosage". Sie besteht aus einem genau bemessenen Anteil von Wein mit gelöstem Kristallzucker und einem Zusatz von Reinzuchthefe. Unter Einwirkung der Hefe wird der Zucker in Alkohol und Kohlensäure umgewandelt. Durch regelmäßiges Rütteln der Flaschen, die in speziellen Rüttelpulten stehen, sammelt sich der Hefesatz im Flaschenhals. Sechs Monate, meist länger bleibt der Sekt „auf der Hefe". Zum Entfernen des Hefesatzes, auch degorgieren genannt, werden die Flaschen mit dem Hals in einem Kältebad gelegt, damit der Hefepfropfen gefriert. Durch den Druck der Kohlensäure schleudert der Hefepfropfen nach dem öffnen aus der Flasche. Mit der „Versanddossage" füllt man die Flasche wieder auf und verschließt sie mit einem Naturkorken. Die Zusammensetzung der Dossage, aus Wein des gleichen Cuvée und der Menge an Zucker bestimmt die Geschmacksrichtung des Sektes: Brut Natur 0-3 g, Extra Brut, Extra Herb 0-6 g, Herb, Brut 0-15 g, Sehr trocken, extra dry 12-20 g, Trocken, dry, sec 17-35 g, Halbtrocken, demi-sec 33-50 g, Mild, Süß, doux über 50 g, jeweils pro Liter.

IMPRESSUM

Herausgeber: ernstdesign
Alfred Ernst Designer AGD
Schloss Vollrads
D-65375 Oestrich-Winkel
Telefon 06723 4726 · Telefax 06723 7763
ernst.design@t-online.de
ISBN 978-3-00-022717-2

Konzeption, Gestaltung: Alfred Ernst

Fotografie: Alfred Ernst
Urheberrecht-Nr. 153 47 30 VG Bild-Kunst

Herstellung und Druck: Druckerei Münster, Oestrich-Winkel
www.druckereimuenster.de

JANUAR 1 2009

JANVIER JANUARY

Johanninger-Sektmanufaktur, Biebelsheim, Rheinhessen

Die Sektmanufaktur, das Weingut und die Brennerei sind das, was die Gesamtheit von Johanninger ausmacht. Gleich am Ortseingang liegt das Gut, das aus zwei gegenüberliegenden Anwesen besteht. Den Plan, mit einem Neubau in die Fläche auszusiedeln, verwarf man zum Glück sehr schnell und integrierte die drei Betriebsteile sowie die Wohnungen der Besitzer in die schmucken Backsteingebäude aus dem 19. Jahrhundert. So wurde der Wunsch, die gewachsene und markante dörfliche Architektur zu erhalten, mit einer weitaus günstigeren ökologischen Bilanz gepaart.

In der kleinen, aber feinen Sektmanufaktur, die pro Jahr zwischen 15 000 und 20 000 Flaschen herstellt, werden alle Arbeitsgänge in Handarbeit ausgeführt. Die klassische Flaschengärung ist obligatorisch. Die Sekt-Grundweine kommen ausnahmslos aus den eigenen Weinbergen in den Anbaugebieten Rheingau, Rheinhessen und Nahe. So hat die Manufaktur eine lückenlose Kontrolle ihrer Produktion von der Bearbeitung in den Weinbergen bis zum Verkauf an den Kunden. Die immer Brut ausgebauten Sekte liegen bei Johanninger mindestens zwei bis drei Jahre auf der Hefe. Durch die Struktur des kleinen Betriebes ist es möglich, je nach Bedarf und kurzfristig zu degorgieren, sodass der Sektfreund immer einen frischen Sekt im Glas hat. Degorgiert wird übrigens „warm", das heißt, dass auf das Einfrieren der Hefepfropfen verzichtet wird. Das Verfahren verlangt vom Kellermeister sehr großes Geschick. Dabei dürfen keine Hefeteilchen in der Flasche verbleiben, die den Sektgenuss trüben könnten.

Die aktuelle Sektkollektion besteht aus dem „Gutssekt", einer Cuvée von Scheurebe und Riesling, dem sortenreinen „Riesling Reserve", dem „Blanc de Blancs" aus Chardonnay, dem „Pinot Noir Rosé", einer Cuvée aus Spätburgundern, dem „Pinot" aus weiß gekelterten Spätburgunder-, Weiß- und Grauburgundertrauben, und dem „Pinot R" von Weinen aus Weißburgunder und leicht rosafarbenem Spätburgunder.

Geschichte und Geschichten

Ein bisher einzigartiger Vorgang in der deutschen Weinlandschaft ereignete sich 1995. Dieter Schufried, Jens Heinemeyer und Markus Haas legten ihre Weingüter aus Rheinhessen, der Nahe und dem Rheingau zusammen und nannten es „Johanninger". Der Name geht auf die drei Gründer des Weingutes zurück, die alle „Johannes" in ihrem Namen tragen. Am Sitz des Betriebes im rheinhessischen Biebelsheim, nahe bei Bad Kreuznach, ist diese Fusion sogar räumlich erlebbar. Etwa 100 Meter vom Anwesen entfernt, liegt auf einem kleinen Hügel, Parzelle an Parzelle, die Grenze zwischen den Anbaugebieten Nahe und Rheinhessen. Schaut man in nordwestliche Richtung, so sieht man zwischen den beiden Erhebungen der in den Rhein mündeten Nahe auf den Rüdesheimer Berg des Anbaugebietes Rheingau.

Jeder der drei Winzer brachte unterschiedliche Böden ein: von der Nahe Muschelkalk und Tonböden, auf denen Pinot Blanc, Pinot Gris und Chardonnay wachsen, aus dem Rheingau die Phyllit-Schieferböden für Pinot Noir und aus Rheinhessen Löß, durchsetzt mit Kieselsteinen, wo Grüner Silvaner-, Riesling-, Müller-Thurgau- und Sankt Laurent-Reben stehen. Der Rebsortenschwerpunkt bei Johanninger liegt traditionell und lagenbedingt mit etwa 70% bei den Burgundersorten. Insgesamt stehen rund 21 Hektar im Ertrag.

Leben und arbeiten auf dem gemeinsamen Anwesen gehören genauso zur Betriebsphilosophie wie die Entscheidungen, die stets zusammen getroffen werden. Dennoch hat jeder der Drei seine eigene Aufgabe: Dieter Schufried kümmert sich um die kontrolliert umweltschonende Bewirtschaftung der Weinberge, Jens Heinemeyer um den Ausbau, und Markus Haas betreut die Sektmanufaktur und die Destille. Da alle Weine bei Johanninger Gutsabfüllungen sind, zugleich auch die Sekte der Manufaktur und die Brände der Destille im eigenen Gut hergestellt werden, kann man trotz der drei Teilhaber zu Recht von Produkten aus „einer Hand" sprechen.

JANUAR 2009 JANVIER JANUARY

1	Donnerstag Jeudi Thursday	**Neujahr**	
2	Freitag Vendredi Friday		
3	Samstag Samedi Saturday		
4	Sonntag Dimanche Sunday		
5	Montag Lundi Monday		
6	Dienstag Mardi Tuesday	Heilige Drei Könige	
7	Mittwoch Mercredi Wednesday		2
8	Donnerstag Jeudi Thursday		
9	Freitag Vendredi Friday		
10	Samstag Samedi Saturday		
11	Sonntag Dimanche Sunday		
12	Montag Lundi Monday		
13	Dienstag Mardi Tuesday		
14	Mittwoch Mercredi Wednesday		3
15	Donnerstag Jeudi Thursday		

16 Freitag
Vendredi
Friday

17 Samstag
Samedi
Saturday

18 Sonntag
Dimanche
Sunday

19 Montag
Lundi
Monday

20 Dienstag
Mardi
Tuesday

21 Mittwoch
Mercredi
Wednesday

4

22 Donnerstag
Jeudi
Thursday

23 Freitag
Vendredi
Friday

24 Samstag
Samedi
Saturday

25 Sonntag
Dimanche
Sunday

26 Montag
Lundi
Monday

27 Dienstag
Mardi
Tuesday

28 Mittwoch
Mercredi
Wednesday

5

29 Donnerstag
Jeudi
Thursday

30 Freitag
Vendredi
Friday

31 Samstag
Samedi
Saturday

Duett von der Quitte mit Rahmeis von der Tahiti-Vanille und Pinienkern-Granatapfel-Sauce

Thomas Kaiser, LUMEN Restaurant, Café, Bar, Wiesbaden

Quittenpüree & Quittenspalten:

3 Quitten
50 ml Sahne
300 ml Orangensaft
5 g Kartoffelstärke
40 g Butter
1 Blatt Gelatine

Die Quitten schälen, der Länge nach in 16 Spalten schneiden und in Form bringen. Den Zucker karamellisieren und mit dem Orangensaft ablöschen. Die Quittenspalten hinzugeben und weich kochen. 4 von den 16 Quittenspalten pürieren und mit der Kartoffelstärke abbinden. Die Butter und die in Wasser aufgeweichte Gelatine hinzugeben. Nach vollständiger Abkühlung des Fonds (leichte Bindung) die Sahne im geschlagen Zustand unterheben und kühlstellen.

Rahmeis von der Tahiti-Vanille :

4 Eigelb
60 g Kristallzucker
1 Schote von der Tahiti-Vanille
125 ml Sahne
200 ml Milch

Die Eigelbe mit feinem Kristallzucker gut verrühren, bis das Eigelb fast weiß ist. Die Sahne darunterschlagen. Milch und Vanille in einem Topf erwärmen. Die Vanilleschote in die Milch ausdrücken. Die Eigelbmasse darunterrühren. Weitere zwei Minuten erwärmen, aber nicht kochen. Alles abkühlen lassen und 20 Minuten in die Tiefkühltruhe stellen (nicht länger, damit die Masse nicht kristallisiert). Danach noch einmal kurz aufschlagen und in einer Eismaschine circa 30-40 Minuten rühren lassen.

Pinienkern-Granatapfel-Sauce:

1 EL Granatapfelkerne
10 ml Grenadine
50 ml Rotwein
1 EL geröstete Pinienkerne
5 g Kartoffelstärke

Die Granatapfelkerne mit dem Rotwein und der Grenadine aufkochen und mit der Kartoffelstärke abbinden. Die gerösteten Pinienkerne hinzugeben und erkalten lassen.

Anrichten: Das Quittenpüree mit einem Anrichtering auf dem Teller platzieren. Die Quittenspalten fächerförmig anlegen. Das Vanilleeis in einem kleinen Teller anrichten und auf dem großen Teller platzieren. Die Pinienkern-Granatapfel-Sauce in einer ausgehöhlten Granatapfelschale anrichten und auf den Teller legen. Von Schalen ungespritzter Zitrusfrüchte mit dem Ziseliermesser feine Streifen für die Dekoration schneiden. Ein Minzblatt auf dem Eis und eine Physalis auf dem Quittenpüree platzieren. Den Teller mit Kakao abstäuben.

Sekt: Johanninger Pinot „R" Brut, Klassische Flaschengärung, handgerüttelt.

LUMEN, Restaurant, Café, Bar, Wiesbaden

Im Zentrum Wiesbadens, direkt am Marktplatz und am „Dern'schen Gelände", liegt das LUMEN. Die Architektur des Gebäudes, schlicht und geradlinig, aus Stahl und Glas konstruiert, entspricht ganz seinem Namen, der „Licht" bedeutet. Das offene, transparente Raumkonzept unterstreicht dies noch. Damit verbindet sich gleichermaßen die Grundidee einer unkomplizierten offenen Gastronomie mit einem hochwertigen Speisen- und Getränkeangebot. Das reicht von verschiedenen Frühstücksvarianten über selbst gemixte Fruchtgetränke aus frischen Früchten, Salate und kleine Speisen bis zu kompletten Menüs. Beste Grundprodukte, unter anderem auch Bio-Qualitäten, sind eine Selbstverständlichkeit. Auch der Kuchen ist selbstgemacht. Die Gerichte auf der monatlich wechselnden Speisenkarte orientieren sich am saisonalen Angebot der Zutaten.

Das offene Raumkonzept bereitet dem einzelnen Gast genauso viel Wohlbehagen wie kleinen Gruppen oder größeren Gesellschaften, die aus bis zu 220 Personen bestehen können. Die Terrasse mit den großen Grünpflanzen hat ganztägig Sonne und bietet bei Bedarf 400 Personen Platz. Die Gastronomie des LUMEN kann auch außer Haus bis zu 1000 Personen bewirten. Dabei kann sich der Gast für sein Fest die Lokalität seiner Träume selbst aussuchen.

Obwohl mitten im autoarmen Zentrum gelegen, ist das Parken recht einfach: direkt unter dem LUMEN in der Tiefgarage Markt.

DIE SEKTHÄUSER

Geldermann Privatsektkellerei GmbH
Am Schlossberg 1
79206 Breisach am Rhein
Telefon 07667·834-0
Telefax 07667·834-351
Home www.geldermann.de
Mail info@geldermann.de

Sektgut St. Laurentius
Klaus Herres
Laurentiusstraße 4
54340 Leiwen/Mosel
Telefon 06507·38 36
Telefax 06507·38 96
Home www.st-laurentius-sekt.de
Mail mail@st-laurentius-sekt.de

Sekthaus Solter
Zum Niederwald-Denkmal 2
65385 Rüdesheim am Rhein
Telefon 06722·25 66
Telefax 06722·91 04 02
Home www.sekthaus-solter.de
Mail mail@sekthaus-solter.de

Heim'sche Privat-Sektkellerei GmbH
Maximilianstraße 32
67433 Neustadt/Weinstraße
Telefon 06321·39 26-0
Telefax 06321·39 26-10
Home www.heim-sekt.de
Mail info@heim-sekt.de

Sektgut Menger-Krug
„Villa Im Paradies"
Weinstraße 80
67146 Deidesheim
Telefon 06326·77 33
Telefax 06326·41 79
Home www.villa-im-paradies.de
Mail menger-krug@t-online.de

Staadter Sektkellerei
Michael Hausen-Mabilon
Staadt 3
54441 Kastel-Staadt/Saar
Telefon 06582·75 84
Telefax 06581·27 57
Home www.staadter-sektkellerei.de
Mail hausen-mabilon-michael@t-online.de

Weingut Johanninger
Hauptstraße 4-6
55546 Biebelsheim
Telefon 06701·83 21
Telefax 06701·32 95
Home www.johanninger.de
Mail mail@johanninger.de

Rüdesheimer Sektkellerei Ohlig GmbH & Co KG
Kaiserstraße 4 a
65385 Rüdesheim am Rhein
Telefon 06722·30 01-0
Telefax 06722·10 19
Home www.ohlig-sekt.de
Mail inf@ohlig-sekt.de

Naumburger Wein & Sekt Manufaktur
Blütengrund 35
06618 Naumburg/Saale, OT Henne
Telefon 03445·20 20 42
Telefax 03445·20 20 45
Home www.naumburger.com
Mail info@naumburger.com

Kessler Sekt GmbH & Co KG
Marktplatz 21-23
73728 Esslingen am Neckar
Telefon 0711·31 05 93-0
Telefax 0711·35 08 75 1
Home www.kessler-sekt.de
Mail Kontakt über Home

Sektkellerei J. Oppmann AG
Martin-Luther-Straße 7
97072 Würzburg
Telefon 0931·35574-0
Telefax 0931·35574-40
Home www.oppmann.de
Mail-Kontakt über Home

Sektmanufaktur Schloss VAUX AG
Kiedricher Straße 18 a
65343 Eltville/Rheingau
Telefon 06123·62 06 0
Telefax 06123·63 33 9
Home www.schloss-vaux.de
Mail info@schloss-vaux.de

DIE GASTRONOMIE

Backmulde Restaurant Hotel
Karmeliterstrasse 11-13
67346 Speyer am Rhein
Telefon 06232·71 57 7
Telefax 06232·62 94 74
Home www.backmulde.de
Mail restaurant@backmulde.de

Gasthaus und Hotel „Zur Henne"
Henne 1
06618 Naumburg / OT Henne
Telefon 03445·23 26 0
Telefax 03445·23 26 26
Home www.gasthaus-zur-henne.de
Mail info@gasthaus-zur-henne.de

Restaurant Schloss Monaise
Schloss Monaise
54294 Trier
Telefon 0651·82 86 70
Telefax 0651·82 86 71
Home www.schloss-monaise.de
Mail monaise@t-online.de

Oliver Birzele
WMF Show-Küche
Königstraße 31
70173 Stuttgart
Telefon 0711·29 29 32
Telefax 0711·22 69 90 8
Home www.wmf.de

Restaurant LUMEN
Marktplatz
65183 Wiesbaden
Telefon 0611·300 200
Telefax 0611·33 69 99 8
Home www.lumen-wiesbaden.de
Mail info@.lumen-wiesbaden.de

ENTE im Hotel Nassauer Hof
Kaiser-Friedrich-Platz 3-4
65183 Wiesbaden
Telefon 0611·133-666
Telefax 0611·133-632
Home www.nassauer-hof.de
Mail Kontakt über Home

Brühl's Hotel Trapp
Christel's Entenstube
Kirchstraße 7
65385 Rüdesheim am Rhein
Telefon 06722·9114-0
Telefax 06722·47745
Home www.hotel-trapp.de
Mail info@hotel-trapp.de

Hotel & Restaurant Kronenschlösschen
Rheinallee
65347 Eltville-Hattenheim
Telefon 06723·640
Telefax 06723·76 63
Home www.kronenschloesschen.de
Mail info@kronenschloesschen.de

Wein & Tafelhaus
Moselpromenade 4
54349 Trittenheim
Telefon 06507·702 803
Telefax 06507·702 804
Home www.wein-tafelhaus.de
Mail info@wein-tafelhaus.de

GIS-Gastronomie im Schloss GmbH
Gutsrestaurant Schloss Vollrads
65375 Oestrich-Winkel
Telefon 06723·602 169 0
Telefax 06723·602 169 99
Home www.gutsrestaurant-schlossvollrads.de
Mail info@gutsrestaurant-schlossvollrads.de

Rainer Mitze's Koch-College International
Dönhoffstraße 19
51373 Leverkusen
Telefon 0214·84 05 080
Telefax 0214·84 05 081
Home www.rainermitze.de
Mail-rm-kochcollege@t-online.de

Basting Gimbel „Die Wirtschaft"
Hauptstraße 70
65375 Oestrich-Winkel
Telefon 06723·7426
Telefax 06723·99 83 28
Home www.die-wirtschaft.net
Mail DieWirtschaft@aol.com

Deutsche
SEKTHÄUSER

ESSEN WEIN KULTUR

2009

REZEPTE

Gerichte mit und zum Sekt

1 **Duett von der Quitte** mit Rahmeis von der Tahiti-Vanille und Pinienkern-Granatapfel-Sauce
Thomas Kaiser, LUMEN Restaurant, Café, Bar, Wiesbaden

2 **Gebratener Zander** auf Rahmkraut mit roter Paprikaschaumsauce & Kartoffelmousseline
Alexander Oos, Wein & Tafelhaus, Trittenheim, Mosel

3 **Kaninchenrücken** mit dicken Bohnen, Backpflaumen und Zimtsauce
Michael Kammermeier, Restaurant Ente im Nassauer Hof, Wiesbaden

4 **Felsen-Rotbarbe** mit Jakobsmuscheltatar, Erbsenpüree und Rieslingschaum
Patrik Kimpel, Hotel & Restaurant Kronenschlösschen, Hattenheim im Rheingau

5 **Maispoulardenbrüstchen** mit Sekt-Passionsfrucht-Kruste an exotischem Rotkraut
Rainer Mitze, Rainer Mitze's Koch-College International, Leverkusen

6 **Geschmolzener Nusslocher Ziegenkäse** mit Apfelrosenblättern & Tannenspitzen-Confit
Gunter Schmidt, Hotel, Wein- und Kräuter-Restaurant Backmulde, Speyer, Pfalz

7 **Crème brûlée** von der Entenstopfleber mit Marillenkonfit
Kurt Brühl, Brühls Hotel Trapp -Christels Entenstube-, Rüdesheim am Rhein

8 **Crêpinette vom Stubenküken** mit Püree von jungem Knoblauch
Alexander Ehrgott, Gutsrestaurant Schloss Vollrads, Winkel im Rheingau

9 **Geräucherte Birnen** mit Japan-Ahornsauce und Vanilleeis
Oliver Birzele, Leiter der WMF-Show-Küche in Stuttgart

10 **Carpaccio vom Pulpo** in Olivenvinaigrette mit Tomaten, Tapenade und Basilikum
Hubert Scheid, Schloss Monaise, Trier, Mosel

11 **Kalbsfrikadelle** mit Kartoffel-Schnittlauchschaum und Pinot-Sauce
Florian Kreller, Basting Gimbel „Die Wirtschaft", Winkel im Rheingau

12 **Lebkuchenparfait** mit Walnüssen an einem Henne-Riesling-Sektschaum, Eierlikörwindbeutel mit Nougatcreme & marinierten Orangenfilets
Bert Lüdecke, Küchendirektor, & Michael Schmidt, Inhaber, Gasthaus & Hotel „Zur Henne", Naumburg an der Saale