

Suche von Oktober bis März Mitfahrgelegenheit

morgens 5:00 Uhr, von Eichelberg nach
Eschenau oder von Eichelberg nach Willsbach
Tel. 07130 4046942 (AB)

D&S Studio für Küche & Wohnen HN-Böckingen Martin Frisch von der Eichelberger Traube bestreitet den hundertsten „Topfgugger“

Am Tag der Küchen stand Martin Frisch einmal nicht in seiner Eichelberger Restaurantküche, sondern bei der Firma D&S Küchen in Böckingen am Herd. Dem zahlreich anwesenden Publikum gab er einen interessanten Einblick in seine Kochkünste. Mit von der Partie war die Moderatorin Sarah Mayer von Radio Ton. Sie entlockte ihm, wie man ein gutes Rataouille anrichtet, Rösti exquisit zubereitet und Fischfilets, in diesem Fall Forellen, richtig anbrät. „Was macht man mit den Gräten und Überbleibsel

sche, mediterran angehauchte Küche. Natürlich ließen sich die Zuschauer die delikaten Kostproben nicht entgehen. „Ein



Hochgenuss, der auf der Zunge zergeht“, schwärmten sie. Das Team um Küchenstudioinhaber Bernd Domay hatte zusätzlich

Neuen Wein und Zwiebelkuchen im herbstlichen Angebot.

Auf 500 Quadratmeter Ausstellungsfläche zeigt D&S Küchen in großer Vielfalt. Eggersmann, KW-Küchensysteme Miele–die Küche

und Arc Linea sind klangvolle Markennamen. Daneben bietet die Firma D&S sechs bis acht Kochvorführungen im Jahr an. Ein Männerkochclub kommt ebenfalls einmal im Monat ins

des Fisches?“, fragte der Küchenchef in die Zuschauerrunde. Wegschmeißen? Beileibe nicht. Daraus wird ein vortrefflicher Fischfond. „Es wird nichts weggeworfen und möglichst alles verwendet“, lautet sein Credo. Sarah Mayer und Nina Überig, eine Freundin des Hauses, halfen dem Traube-Küchenchef bei der Zubereitung der Speisen. Es entwickelte sich ein richtiges Frage-und-Antwort-Spiel mit den Besuchern des Hauses. „Der Fisch wird zuerst auf der Hautseite angebraten, damit er sich nicht zusammenzieht“, solche Tipps und Tricks hatte der Koch in Hülle und Fülle auf Lager. Martin Frisch schwört auf eine schwäbi-



Haus, um seiner Leidenschaft zu frönen.

Übrigens: an einem der kommenden Samstage verrät Martin Frisch bei Sarah Mayer in der Radio Ton-Sendung „Topfgugger“ ab 12.15 Uhr mehrere Rezepte aus seinem Repertoire. F/T: HB

WEINGÄRTNER
WILLSBACH

Wein. Württemberg. Willsbacher.

20. September 2008 Wein und Jazz mit dem Oldtime Jazz Collegium

New Orleans Jazz vom Feinsten steht hier auf dem Programm. Die sechs Musiker stammen allesamt aus der Region und haben sich mit Haut und Haar dem Jazz in Reinform verschrieben. Ohne Schlagzeug bietet die Formation ein Jazz-Erlebnis erster Güte. Begleitet von Willsbacher Weinen erleben Sie einen ungezwungenen Abend mit einem exquisiten Hör- und Weingenuss!

Beginn: 19.30 Uhr

Preis incl. Wein: Vorkasse 15 € / Abendkasse 17 €

WEINGÄRTNER WILLSBACH EG · Telefon 0 71 34/98 28-0
email: info@weingaertner-willsbach.de · www.weingaertner-willsbach.de

Wer hat Lust bei der Weinlese mitzuhelfen?

Bei Interesse melden unter
Mobil 0171 5762252 oder 0177 5128671



Sonderangebote

Angebot gültig von 18.09. - 20.09.2008

Schweinelende	100 g	1,08 €
Schweinegeschnetzeltes nach Gyros Art	100 g	-,68 €
Versch. Wurstrouladen	100 g	-,72 €
Straßburger	100 g	-,69 €
Gerauchte Schinkenwurst	100 g	-,65 €