



Hennefer Gourmetführer

Gepflegt speisen und einkaufen in Hennefer



Neue Köche, neue Küche, alles frisch Im Si[e]gnum ist Vorkochen ein kulinarisches Tabu

Doppelter Zuwachs im Si[e]gnum – darüber freut sich das ganze Team des Euro Park Hotels an der Reutherstraße. Grund: Die neuen Köche Bajram Miftari und Uwe Welteroth gehen nicht nur mit frischen Ideen an Töpfe und Pfannen. „Alles frisch und mit Produkten aus der Region“, so lautet das kulinarische Versprechen des Vier-Sterne-Hauses. Beide Köche freuen sich auf die Herausforderungen in dem Refugium, das ihnen viel Spielraum und freie Hände für kulinarische Eigenkreationen bietet. „Wir können hier unsere eigenen Rezepte entwickeln, uns entfalten und Speisen nach eigenen Vorstellungen kreieren. Eine solche berufliche Freiheit ist wirklich ein großer Genuss“, freut sich Uwe Welteroth (unser Bild, links). Die beiden Männer kennen sich schon lange und wissen, dass in der Küche Teamplayer mit Know-how gefragt sind. Und kluge Besonnenheit obendrein, denn in Spitzenzeiten mit bis zum 200 frisch zubereiteten Speisen („nichts wird auf Vorrat vorgekocht“) geht es in der Küche wie im Service mächtig rund, „alles muss dann professionell wie am Schnürchen laufen.“

Wie sein Kollege ist Uwe Welteroth schon lange im Beruf und hat viele Erfahrungen in den Restaurants der Region und darüber hinaus gemacht. Überhaupt kam der Eitorfer viel herum, kochte unter anderem für Carmen und Robert Geißens (TV-Paar „die Geißens“) in Saint Tropez. Doch das Beste aus rund 13 Berufsjahren – von der delikaten deutschen Küche bis hin zu mediterranen Spezialitäten – fließt nun ein in die neue Si[e]gnum-Speisekarte, sogar an winzigsten Kleinigkeiten wurde gefeilt. Etwa an der Darstellung der Angebote in Englisch und Deutsch, an der Wirkstoffliste sowie an wertvollen Informationen für Menschen mit Lebensmittelverträglichkeiten.

Auf eine Fülle von kulinarischen Unikaten dürfen wir uns also getrost freuen, denn den Geschmackstest haben die Köche längst bestanden. Das gesamte Team, darunter auch Kollegen und Kolleginnen wie Rita Schachtschneider und Sümbül Dural sowie Kevin Singh (unser Bild, ab 2.v.l.) vergaben bei Testessen gerne Bestnoten. Das Trio muss es wissen und ist besonders kritisch, schließlich ist „der Service das wichtigste Bindeglied zwischen Gast und Küche“, so die neuen Köche.

Gespannt sind sie auf Rückmeldungen, etwa zu Vorspeisen wie Kräutergarnelen an Rosmarin-Honig-Vinaigrette, Crêpes mit Räucherlachs an Meerettichcreme im Salatbouquet. Vegetarisches und hausgemachte Pastavariationen sind dabei sowie –



Unser Bild zeigt (v.l.): Uwe Welteroth, Rita Schachtschneider, Sümbül Dural und Kevin Singh

der Top-Favorit für Europark-Chefin Monika Jüchter – Lachs an Sesamkruste auf Fenchelrisotto, und die stets hausgemachten Ravioli mit wechselnden Füllungen.

Monika Jüchter hatte sich dem Testesser-Team angeschlossen und schwört auf Salate mit verschiedenen, frisch zubereiteten Saucen, Ziegenkäse im zarten Knuspermantel mit einem Hauch Rosmarin und Honig. „Sicher ist das alles toll“, sagt sie, „aber schön und richtig ist eben auch, dass regionale Renner dabei blieben.“ So müssen Sauerbraten-Fans keinesfalls auf die rheinische Spezialität verzichten, überhaupt versprechen Fisch- und Fleischgerichte bewährte Gaumenfreuden, Wiener Schnitzel, Steaks und Grillgerichte stehen dafür. Auf die ganz kleinen Gäste wartet nicht nur freundliches Personal, sondern auch Cowboy- und Biene-Maja-Teller.

EURO PARK HOTEL
HENNEFER

Restaurant
Siegnum

Reutherstrasse 1 a-c · 53773 Hennefer (Sieg) · Tel. +49 2242/876-0

Restaurant-Zeiten: Montag bis Sonntag 12 bis 14 Uhr sowie 18 bis 22 Uhr
info@euro-park-hotel.de · www.euro-park-hotel.de