

Prinzregent und Perger

11. Oktober 2007

Es muß nicht immer Rotwein sein! Genießen mit null Promille. Gestern fand im Hotel Prinzregent eine Saftdegustation mit Perger Fruchtsäften statt. Küchenchef Claus Ruf, Herr Karl-Heinz Fichtner und Herr Christian Biermann sind mit Herrn Johannes von Perger eine einzigartige Partnerschaft eingegangen. Die Frage: wer fährt heute nach Hause?, braucht man sich nicht zu stellen, wir können Mittags schon genussvoll speisen und feine Säfte dazu genießen. Herr Johannes von Perger bringt uns seine Arbeitsweise nahe und wie man Qualität am besten ins Glas bekommt, während Herr Fichtner uns vorab einen köstlichen Apfel-Ananas Direktsaft serviert. Die Gläser sind bewußt Weingläser, denn die Geschmäcker sind verschiedenen Weissweinen oder Rotweinen recht nahe. Aus der Küche kommt gesurtes Schweinsbackerl auf cremiger Kartoffel-Hirschbirnenvinaigrette und Mohnöl-Kornelkirschen Pesto.



Das Pesto und das Schweinsbackerl in Verbindung mit Apfel-Ananas Direktsaft ist hervorragend und die Geschmäcker verstärken sich gegenseitig. Herr Johannes von Perger beschreibt wie man wieder seine Sinne aktiviert, denn das Lesen oder darüber Schreiben ist nur eine Kopfsache, aber entscheiden wird man immer auch mit den Emotionen, die man rundherum mitbekommt. Wie langweilig wäre eine reine Saftdegustation, spätestens nach dem vierten Saft würde man sich doch was Herzhaftes wünschen, nicht so bei dieser Probe. Während uns der Birnen-Mandarinen Direktsaft eingeschenkt wird erzählt Herr von Perger, dass die Qualitätserhaltung der Frucht nur durch besonders schonendes Verarbeiten und einer guten ehrlichen Beziehung zu den Lieferanten erhalten bleibt. Die Frucht vom Baum wird nach wie vor die meisten Vitamine haben, aber Perger Säfte sind einfach sehr sehr nahe dran. Der nun folgende Birnen-Mandarinen Direktsaft und der dazugereichte niedertemperatur gegarte Königseesaibling auf Kürbiskraut mit Kümmelschaum und Speckradieserl weckt weitere Sinne bei uns.

Das Kürbiskraut mit Kümmelschaum und Orangengeschmack ist eine perfekt abgestimmte Kombination mit dem Birnen Mandarinen Saft und weckt die Assoziation zu einem herbstlichen Sonntag. Fleissige Helferlein haben Radieserl ausgehöhlt und mit fein abgestimmten Speckstückern versehen. Beim folgenden Gang kann ich mich nur Herrn von Perger anschließen "Der Mensch kann viel lesen und der Kopf versteht es, aber man muß es gegessen haben um den Bauch und die Sinne anzuregen". Der Apfel-Zwetschge-Holunder Direktsaft ist in einem hohen Rotweinglas dem italienischem Amarone Geschmack erstaunlich nahe.





Dazu Crepinette vom Ebersberger Forst, Hirschrücken auf Amarone-Kartoffelrisotto, Hirschmöhren und Pflaumensauce.



Es wurde sehr still im Raum und man kann nur annehmen, dass es alle so genossen haben wie ich. Als krönender Abschluss geht die Sonne auf, der Edelkirsch Apfel-Zwetschge Direktsaft und das warme Fondant von Cluizel Nougat mit flüssigem Kern, Perger Blutorangensorbet und eingelegten Wildfeigen frisch alle auf!

Dieses Menü mit Saftbegleitung ist vitaminreich, die Verdauung wird angeregt und vor allem es schmeckt! Bei all diesen leckeren Genüssen handelt es sich garantiert nicht um eine fahrerfreundliche Notlösung, sondern um ein perfektes Begleiter, der die feinen Nuancen des Essens elegant betont.



Als Hobbykoch werde ich großen Spaß haben und bei einem Essen mit meinen Freunden Perger Säfte servieren. Probieren Sie es auch aus, nur wer es wirklich schmeckt der kennt den Unterschied köstliche Natur zu genießen. Euer Thomas