

*Frisches Gemüse aus dem Freiland-Anbau kommt jetzt auf den Markt. Da konnte Astrid Kuth vom Strandhaus nicht widerstehen und hat Spinat-Creme-Suppe gekocht*



VON ASTRID KUTH

Diese Suppe habe ich aus-  
gesucht, weil sie so grün  
und frühlingsfrisch ist. Im  
April kommen die ersten frischen  
Kräuter und Gemüse aus dem Frei-  
land auf den Markt, da muss man  
einfach zugreifen. Der gebackene  
Pilz-Strudel steuert die warmen,  
bodenständigen Aromen bei und  
sorgt für einen „Knack-Effekt“.

**Spinat-Creme-Süppchen  
mit Champignonstrudel**

Rezept für 4 Personen

**Zutaten** für die Suppe  
200 g frische Spinatblätter, 75 g  
Mehl, 1 TL scharfes Currypulver,  
etwas Kurkuma und ½ Teelöffel  
frisch geriebenen Ingwer, 75 g  
Butter, 950 ml kalte Gemüsebrühe,  
150 ml Milch, 100 ml Weißwein,  
Salz, frisch gemahlener weißer  
Pfeffer  
**Zubereitung**  
Spinatblätter blanchieren, gut  
ausdrücken und fein hacken. Bis  
zum Anrichten beiseitestellen.  
Mehl, Currypulver, Kurkuma und  
frisch geriebenen Ingwer in 75 g  
Butter anschwitzen.  
Kalte Gemüsebrühe, Milch und  
Weißwein zugeben. Unter Rühren  
aufkochen. Die Suppe mit Salz  
und frisch gemahlenem weißem  
Pfeffer abschmecken.

**Frisch entdeckt**

**Ein Franzose in Poppelsdorf**

Seit fast drei Jahrzehnten arbeitet  
er als Gastronom und Weinhändler  
in Bonn. Im Sommer 2020 begann  
für Thierry Fournier die Ära „Pastis  
im Steinhaus“. Der stadtbekannt  
französische Gastgeber pachtete  
die historische Adresse in Plitters-  
dorf mit einer Gasthastradition  
seit 1419 und vereinte Restaurant  
und Vinothek unter einem Dach –  
mit ihm selbst als Küchenchef und



Kocht am liebsten mit  
heimischen Produk-  
ten: Astrid Kuth vom  
Strandhaus

**Mit Knack-Effekt**

**Zutaten** für den Pilzstrudel  
200 g Champignons, 1 kleiner  
Bund Bärlauch-Blätter fein ge-  
schnitten, 2 Stängel Zwiebellauch,  
20 g Butter, 1 EL gehackte Peter-  
silie, Salz, weißer Pfeffer aus der  
Mühle, 4 Blätter Strudelteig oder

Filoteig (ca 20 x 20 cm), 1 EL wei-  
che Butter  
**Zubereitung**  
Die Champignons würfeln und mit  
dem Bärlauch und dem fein ge-  
schnittenen Zwiebellauch in Butter  
anschwitzen. Die Masse abschme-

cken und abkühlen lassen.  
Den Strudelteig auslegen und mit  
Butter bestreichen. Die Pilzfüllung  
in die Mitte setzen und aus dem  
Strudel kleine Säckchen formen.  
Rasch arbeiten, da der Teig schnell  
trocken wird.  
Auf ein Backblech mit Backpapier  
setzen und 10 min. bei 180° backen.

**Anrichten**  
Die Suppe aufkochen und den ge-  
hackten Spinat mit einem Pürierstab  
einarbeiten.  
In tiefen Tellern anrichten und den  
Pilzstrudel in die Mitte setzen. Die  
Suppe noch mit frischen Kräutern  
und fein gehobelten Champignon-  
scheibchen garnieren.

**Tipp**  
Ich habe gerade den ersten hiesigen  
Rübstieler im Haus und davon verzaubert.  
Das Rezept gelingt in der gleichen  
Zubereitung auch mit Rübstieler.

**Info:** Astrid Kuth ist Inhaberin und Kü-  
chenchefin des Restaurants Strandhaus  
in Bonn. www.strandhaus-bonn.de



Strudelsäckchen inmitten der Spinatsuppe: Rezept von Astrid Kuth

FOTOS: FRANK HOMANN/ BARBARA FROMMANN



FOTO: HORST MÜLLER

Französische Weine, Feinkost und Spirituosen: Thierry Fournier im neuen Pastis et Vin am Poppelsdorfer Platz

seinem Sohn Fabian als Servicelei-  
ter und Chefbarkeeper.  
Doch es dauerte nicht lange, da  
entstand das Bedürfnis, den Wein-  
handel wieder auszukoppeln. Jetzt  
hat Thierry Fournier seine Vino-  
thek Pastis et Vin am Poppelsdorfer  
Platz eröffnet, während er das  
Restaurant im Steinhaus weiter-  
hin parallel betreibt. Der vordere  
Bereich der Vinothek beherbergt  
Theke, Feinkost und Spirituosen,  
im hinteren Teil ist der Weinkeller

untergebracht. „Alles persönlich  
importiert, wie immer“, sagt der  
sympathische Franzose.  
Zum Weinsortiment zählen der-  
zeit mehr als 70 Positionen. Zu den  
Weißweinen gehören etwa Melon  
de Bourgogne Muscadet von der  
Domaine de La Garniere oder Viog-  
nier Ventoux Le Paradou vom Châ-  
teau Pesquié (jeweils acht Euro),  
Sauvignon Blanc Bordeaux Graves  
vom Château Tour de Calens (zwölf  
Euro) oder der Chenin Blanc Vou-

ray Loire von der Domaine de La  
Rouletière (13 Euro).

Unter den Rotweinen befinden  
sich zum Beispiel IGP Ardèche  
Esprit (aus Cabernet Sauvignon  
und Syrah) von der Domaine de  
Cassagnole (sieben Euro), Les  
Petits Coins Côtes du Rhône (Syrah,  
Grenache, Cinsault, Marselan) von  
der Domaine Croze (neun Euro),  
Bordeaux Saint Emilion Grand Cru  
(Merlot, Cabernet Sauvignon) vom  
Château Saint Ange (25 Euro) oder  
auch Châteauneuf du Pape Tradi-  
tion (Grenache, Syrah) von Les Clos  
du Caillou (30 Euro).

Außerdem bietet Fournier  
diverse Fischrillettes von Olivier  
Lagadeuc aus der Bretagne an (je  
sieben Euro), verschiedene Tapena-  
den von Marius Bernard aus Saint  
Chamas in der Provence (je sechs  
Euro) und auch Olivenöl vom  
Château Juvenal aus der Ventoux  
(24 Euro).

Zum Spirituosen-Sortiment  
gehören Pastis 51 (18 Euro), Pastis  
Henri Bardouin (21 Euro), Calvados  
Château de Breuil (30 Euro), Vieille  
Prune Massenez (je 32 Euro) sowie  
Marc de Châteauneuf du Pape (35  
Euro). Hagen Haas

**Info:** Pastis et Vin, Clemens-August-Str.  
56, 53115 Bonn-Poppelsdorf, www.pastis  
imsteinhaus.de, Tel. (0228) 85 42 96 54.  
Geöffnet Do und Fr 13-19h, Sa 10-15h

**Ratgeber**

**Ostereier** Obwohl das Töten von  
männlichen Eintagsküken von  
Legehennenrassen seit dem 1.  
Januar 2022 in Deutschland nicht  
mehr erlaubt ist, können dennoch  
weiterhin Eier im Handel sein, bei  
denen das Kükentöten angewandt  
wird.

Der Verweis, dass es sich um Eier  
aus Deutschland handelt, ist keine  
Garantie, dass männliche Eintags-  
küken als „Bruderhähne“ auf-  
gezogen oder durch Geschlechts-  
bestimmung im Ei vor dem  
Schlüpfen aussortiert werden. So  
können Legehennen in deutschen  
Ställen durchaus aus ausländi-  
schen Brüttereien stammen, in  
denen die Bruderküken weiterhin  
getötet werden dürfen. Hier greift  
das neue Gesetz nicht, bedauert  
Ernährungsexpertin Andrea Danit-  
schek von der Verbraucherzentrale  
Bayern.

Sie empfiehlt, für den Ostereier-  
kauf Eier aus den bestehenden  
Bruderhahn-Programmen zu  
wählen. Verbraucher sollten auf  
entsprechende Karton-Aufdrucke  
von Initiativen achten wie „Henne  
& Hahn“, „Brüder-Ei“, „Ohne Kü-  
ken-Töten“ oder „Spitz & Bube“.

**Garam Masala** Es kommt aus  
der Indischen Küche und gibt  
Speisen ein Aroma, das fein-sü-  
ßliche Komponenten mit scharfer  
Würze vereint: „Garam Masala“  
(dt. „heißes Gewürz“) verfeinert  
Currys, Gemüsepfannen, Linsen-

eintöpfe sowie Dips und wird am  
besten erst zum Ende des Garvor-  
gangs hinzugefügt.

Gut schmeckt auch Schwarzer  
Tee mit Garam Masala: Einfach  
das Gewürz hinzugeben und  
etwas länger ziehen lassen. Ist der  
Geschmack zu intensiv, wird er mit  
etwas Honig oder einem Schuss  
Milch gemildert.

Es gibt kein Originalrezept für  
Garam Masala, sondern je nach  
Region und Familientradition  
unzählige Varianten. Meist sind  
Kardamom, Zimt, Koriander,  
Kreuzkümmel, Schwarzer Pfeffer,  
Muskat und Nelken enthalten.  
Häufig kommen noch Knoblauch,  
Chili, Lorbeer und Senfkörner,  
manchmal auch Ingwer, Kurkuma,  
Sternanis und Fenchel hinzu. tmm

Wollen sie noch mehr erfahren über  
gutes Essen, exzellente Weine und  
empfehlenswerte Adressen für an-  
spruchsvolle Genießer in Bonn und der



Region? Dann  
abonnieren Sie  
gratis unseren  
jeden Donner-  
stag erschein-  
enden Newsletter  
„Bonn Appetit“.  
Der QR-Code,  
den Sie mit

ihrem Smartphone einscannen können,  
führt Sie direkt auf die Anmeldeseite.  
Oder geben Sie dazu in der Adresszeile  
des Internetbrowsers [https://ga.de/app-  
newsletter/appetit.in](https://ga.de/appnewsletter/appetit.in).

**Küchengeschichten**

**Die Küche als Lebensmittelpunkt**

Das Herzstück unserer Sinne ist  
die Küche. Ein Ort der Köstlichkei-  
ten, des Schwelgens, des Zusam-  
mensens. Viele von uns erinnern  
sich da an die Regeln der Kindheit:  
Pünktlichkeit, saubere Hände,  
aber auch an den herrlichen Duft  
aus Mutters oder Großmutters  
Töpfen.

Was einst am von  
den Frauen geschürten  
Lagerfeuer begann, wäh-  
rend die Männer auf der  
Jagd waren, ist heute im  
Haus fast schon Skulptur  
gewordene Kochinsel.  
Wo ist denn hier die  
Küche? Selbst Dunst-  
abzugshauben müssen  
nicht mehr den Blick  
versperren. Gerüche  
verschwinden schon auf  
Topfebene.

Aber egal, ob futu-  
ristisch oder gemütlich  
– der Zweck dient dem  
Genuss. Küche liegt im Trend. Nur  
das Feuer wurde über Millionen  
Jahre gebändigt. Von der Feuerstel-  
le unterm Sternenhimmel bis zur  
avantgardistischen Kücheninsze-  
nierung war es ein langer Weg. Die  
Bauern auf ihren Höfen platzier-  
ten das Feuer noch auf der Tenne.  
Mensch und Tier sollten es warm  
haben. Die Adligen stiegen in die

Schlosskeller hinab, wo der Eisen-  
topf überm Feuer hing und von  
Bediensteten überwacht wurde.  
Bis dann die gusseisernen Koch-  
maschinen in der zweiten Hälfte  
des 19. Jahrhunderts Küche und  
Essen wärmten. Sie waren noch in  
den 1950er Jahren en vogue.

Mit der Industrialisierung  
wurden auch die Wohnungen der  
Werkstätigen kleiner.  
Frauen und Männer  
arbeiteten. Möbel  
und Maschinen  
mussten platzspa-  
rend und adrett sein.  
Die Küche war ein  
(Frauen-)Arbeits-  
raum und kein  
„Living Room“ wie  
heute. Jetzt gibt der,  
wer genügend Platz  
zur Verfügung hat,  
der Küche Raum.



Die Küche ist heute  
Living Room: Gasflam-  
me auf dem Herd

Dort steht auch  
der Esstisch. Frau  
oder Mann werkelt  
an den Töpfen, und  
alle schauen zu, voller Vorfreude  
und manchmal auch zum Verdruss  
der Kochenden, wenn wieder  
mal neugierig ein Deckel gelüftet  
wird. Bei all dem muss die Küche  
gar nicht riesig sein. Platz ist in  
der kleinsten. Wie schon unsere  
frühen Ahnen rücken wir gerne  
zusammen. Am schönsten ist es  
an der Feuerstelle. Inge Ahrens

FOTO: STOCK ADOBE

**Jetzt NEU – Eis**

www.fivestar-cafeteria.de

Rabatt auf jede Bestellung

Stiftsgasse 2 - Bonn

**Im Hagen** – Hotel-Restaurant Café

Margarethenhöhe  
Oelbergweg 45  
53639 Königswinter

Jetzt reservieren:

**Festliches Osterbuffet**

Ostersonntag & Ostermontag 11.30 bis 15.00 Uhr  
bei uns im Hotel im Hagen. Preis: 36,50 € p. P.

... verbringen Sie **Ostern im Siebengebirge** :-)

Infos unter Tel. 022 23/9 21 30  
www.hotel-im-hagen.de

**Doris Haas und Ihr Team freuen sich auf Ihren Besuch!**