



Striepensweg 62  
45473 Mülheim a.d. Ruhr

Tel. 0208 – 76 00 36  
Fax 0208 - 76 07 69  
www.restaurant-amkamin.de  
info@restaurant-amkamin.de

Am Kamin • Striepensweg 62 • 45473 Mülheim a.d.Ruhr

Mülheim, Januar 2012

Sehr geehrte Damen und Herren,  
liebe Freunde des Restaurants „am Kamin“,

wir wünschen Ihnen und Ihren Familien ein frohes neues Jahr und möchten Sie im Folgenden über unsere Aktionen im Januar und Februar informieren.

### ***Grünkohl „am Kamin“***

Grünkohl hat seinen Ursprung in Griechenland. Dort wird 400 v.Chr. ein krausblättriger Blattkohl beschrieben, der später bei den Römern als Sabellinischer Kohl bezeichnet wurde. Dieser Kohl ist wohl der Vorläufer des heutigen Grünkohls. Typische Anbauggebiete heute sind Mittel- und Westeuropa, Nordamerika und Ost- sowie Westafrika. Die längste Grünkohl-Tradition können die Bremer nachweisen, die seit 1545 ein öffentliches Grünkohllessen zelebrieren. Heute werden in Deutschland ca. 900 ha Grünkohl angebaut.

Traditionell bieten wir Ihnen vom **16. bis 31. Januar** unsere Grünkohlgerichte an – genießen Sie Grünkohlravioli mit geräucherter Entenbrust und Bauchspeckschaum, Gebackene Praline von Grünkohl und Pinkel, oder Grünkohlvariationen im Glas.

### **Weinstammtisch – Cabernet Sauvignon weltweit**

Vor über 200 Jahren trat die Cabernet Sauvignon Rebe ihren Siegeszug um die Welt an. Wir folgen den Spuren des Cabernets von Bordeaux, über Kalifornien und Chile nach Australien wieder zurück nach Europa und beenden unsere Spurensuche in der Pfalz.

Datum: Samstag, den 28. Januar ab 19.00 Uhr | Preis: EUR 35,00 inkl. Wein, Wasser und Snacks

Nach der Probe bieten wir Ihnen unsere geschmorten Ochsenbäckchen mit Polenta zum Preis von EUR 17,00 an.

*weiter auf der Rückseite, bitte wenden.*

## *Japanmesser – Kult oder Kommerz?*

Die Kunst der japanischen Messerschmiede baut ihre Tradition auf die über 2000 Jahre alte Schwertschmiedekunst auf. Dieser lange Weg ist auch für den legendären Ruf der japanischen Messer verantwortlich. Noch heute werden in kleinen Schmieden, nach Jahrhunderte alten Überlieferungen der traditionellen Fertigung, Messer geschmiedet und zwar per Hand, die den Europäer in ungläubiges Staunen versetzen. Es ist schon etwas Besonderes, so ein Messer in der Hand zu haben und mit ihm zu arbeiten. Bester hochgehärteter Stahl erlaubt präzise und faserfreie Schnittflächen sowie das Gefühl von Leichtigkeit, wenn das Messer durch Fisch, Gemüse oder Fleisch gezogen wird. Da wird tatsächlich ziehend geschnitten und nicht gequetscht

Wir führen Sie in die Welt der japanischen Messerkunst ein und zeigen Ihnen die wichtigsten Messerformen. Nach dieser theoretischen Einführung können Sie selbst mit den besten Messern arbeiten und bereiten mit unseren Köchen ein 5-gängiges FINGERFOOD Menü zu. Gerne sind wir Ihnen bei der Besorgung der Messer behilflich.

Samstag 11.02. Messerkurs: 15.00 Uhr bis 18.00 Uhr mit anschließendem Essen EUR 100,00 inkl. Menü, Rezepturen, Wein und Wasser

Auf Ihr Kommen freuen sich Ihre  und Team.