ANZEIGENSONDERVERÖFFENTLICHUNG

Augenschmaus und Alltag

Ein kurzer Streifzug durch die japanische Küche und Restaurantkultur

(nic). Im Frühjahr war ich mit meiner Familie zum insgesamt dritten Mal in meinem Lieblingsland Japan unterwegs. Zwischen dem Gipfel des Mt. Fuji und den belebten Straßen Tokyos gab es für uns dabei nicht nur viel zu entdecken, sondern auch allerlei Köstlichkeiten zu genießen. Denn wer sich mit der japanischen Küche beschäftigt merkt schnell: Hier treffen nicht nur vielfältige Aromen und Zutaten aufeinander – auch die Liebe zum Detail spielt eine besondere Rolle.

Im Japanischen gibt es dafür sogar einen eigenen Begriff: „Moritsuke“. Dahinter steckt die Kunst, Speisen möglichst ansprechend zu präsentieren. Dazu gehört auch die Vorstellung, dass eine Mahlzeit nicht nur den Körper nähren, sondern zugleich auch unterschiedliche Sinne ansprechen soll. Das fängt schon bei der Wahl des passenden Geschirrs an und zieht sich wie ein roter Faden durch die Auswahl der Zutaten, deren Zusammenstellung, Form, Farbe und Textur bis hin zur Anordnung auf dem Teller beziehungsweise in der Schüssel. Im Deutschen könnte man auch einfach sagen: „Das Auge isst mit“.

Die Jahreszeiten auf dem Teller

Die Liebe zum Detail zeigt sich in Japan auch darin, wie eng das Essen mit den Jahreszeiten verbunden ist. Viele Gerichte werden bevorzugt dann serviert, wenn ihre Zutaten gerade Saison haben. Die Japaner sprechen dabei von „Shun“, dem Zeitpunkt, zu dem ein Lebensmittel besonders frisch und schmackhaft ist. Doch die Jahreszeiten spiegeln sich nicht nur auf dem Teller wider. Auch das Geschirr und die Dekoration werden mitunter entsprechend ausgewählt. Im Frühjahr finden sich, wie in unserem Fall, beispielsweise Kirschblütenmotive, während im Herbst warme Farben und



Japanische Sushi-Meister achten darauf, dass neben dem Geschmack auch die Optik nicht zu kurz kommt.

Fotos (3): Chlebnicek

Blätter das Bild prägen. Das Essen soll so nicht nur den Gaumen erfreuen, sondern auch ein Gefühl für die jeweilige Jahreszeit vermitteln.

Sushi – ein Klassiker der japanischen Küche

Ein gutes Beispiel für die kunstvolle Präsentation von Speisen ist Sushi, ein Klassiker der japanischen Küche, bestehend aus gesäuertem Reis, kombiniert mit Zutaten wie rohem Fisch, Meeresfrüchten, Ei oder Gemüse. Während meiner letzten Japanreise hat es meine Familie und mich mehrfach in entsprechende Restaurants gezogen, die zum Teil sehr unterschiedliche Konzepte verfolgten.

Besonders angetan haben es mir vor allem die kleinen Lokale. Viele sind zwar so eng, dass oft nur eine Handvoll Sitzplätze (manchmal sogar nur Stehplätze) direkt an einer Theke vorhanden sind, dafür kann man den Sushi-Meistern aber auch unmittelbar bei ihrer Arbeit zuschauen. Das fertige Werk bekommt man dann direkt vom Koch persönlich überreicht. Übrigens: Anders als man vielleicht vermuten würde, darf Sushi in Japan durchaus mit den Fingern gegessen werden. Gerade bei Nigiri-Sushi, den kleinen, von Hand geformten Reishäppchen mit Fischbelag, ist das sogar eine traditionelle Art des Verzehrs. Wer lieber zu Stäbchen greift, macht allerdings ebenfalls nichts falsch.

Eine andere verbreitete Restaurantform ist das sogenannte „Running-Sushi“, bei dem auf einem Fließband verschiedene Sushi-Gerichte am eigenen Sitzplatz vorbeifahren, an denen man sich bedienen kann. Während unseres Aufenthalts im kleinen Örtchen Shimoda auf der Izu-Halbinsel haben wir ein solches Restaurant besucht, in dem das Sushi erst auf Bestellung zubereitet und anschließend auf einem Fließband direkt zu unserem Tisch transportiert wurde.

Von Nudelsuppen und frittierten Spießen



Japanisches Curry zeichnet sich durch seinen milden und gleichzeitig herzhaften Geschmack aus.

Dass die japanische Küche weit mehr als Sushi zu bieten hat, dürfte spätestens nach einem Blick auf die Speisekarten der zahlreichen Restaurants klar werden. Zu meinen persönlichen Favoriten zählen beispielsweise Ramen, eine kräftige Nudelsuppe mit verschiedenen Einlagen sowie das japanische Curry, das meist mit Reis serviert wird. Anders als seine indischen oder thailändischen Verwandten ist es häufig sanfter und dickflüssiger. Geschmacklich erinnert es mit seiner würzigen, herzhaften Soße beinahe an ein mildes Gulasch. Wer intensive Umami-Aromen mag, dürfte hier jedenfalls auf seine Kosten kommen. Ebenfalls ganz oben auf meiner persönlichen Favoritenliste steht Katsudon. Bei diesem herzhaften Gericht wird eine Schüssel Reis mit einem panierten Schweineschnitzel belegt, das zusammen mit Ei, Zwiebeln und einer würzigen Soße zubereitet wird. Das Ergebnis ist vielleicht nicht unbedingt das fotogenste Gericht der japanischen Küche, dafür aber ausgesprochen lecker.

Besonders in Erinnerung geblieben sind mir auch die sogenannten „Kushikatsu“, eine Spezialität aus Osaka. Dabei werden verschiedene Zutaten wie Fleisch, Gemüse oder Meeresfrüchte auf kleine Spieße gesteckt, paniert und anschließend frittiert. Dazu gibt es eine würzige Soße, in die man die Spieße vor dem Verzehr tunken kann. So einfach das Prinzip auch klingt, so lecker ist das Ergebnis.

Ebenfalls typisch für Osaka sind Takoyaki, kleine, in speziellen Formen gebackene Teigbällchen mit Oktopusstückchen im Inneren. Sie werden meist mit einer würzigen Soße, Mayonnaise und hauchdünnen Bonitoflocken serviert. Auch diese Spezialität habe ich während meiner Reise probiert. Mein persönliches Fazit: durchaus lecker, aber nicht unbedingt etwas, das ich sofort wieder bestellen müsste – und wenn dann zumindest ohne Bonitoflocken.



Takoyaki sind eine der berühmtesten Spezialitäten Osakas.

Digital bestellen statt Kellner rufen

Eine Besonderheit, die uns bei unseren Restaurantbesuchen immer wieder begegnet ist, sind die unterschiedlichen Bestellsysteme. So haben wir beispielsweise in dem bereits erwähnten Sushi-Restaurant in Shimoda über ein Tablet bestellt. Solche digitalen Bestellsysteme sind in Japan weit verbreitet. In vielen Restaurants können Gäste ihre Gerichte auch über einen QR-Code mit dem eigenen Smartphone auswählen. Andernorts stehen Automaten bereit, an denen man vor dem Essen Wertmarken für die gewünschten Speisen kauft.

Das spart Zeit, erleichtert die Abläufe und ermöglicht es den Gästen, in aller Ruhe ihre Auswahl zu treffen. So lässt sich ein Restaurantbesuch in Japan mitunter abwickeln, ohne dass man – abgesehen von der Begrüßung – auch nur ein Wort wechseln muss. Gerade für Touristen, die der japanischen Sprache nicht mächtig sind, kann das durchaus von Vorteil sein. In erster Linie dürften solche Systeme aber vor allem einem Zweck dienen: den Restaurantalltag möglichst effizient zu gestalten.

Allerdings kommt in vielen Restaurants nach wie vor eine Servicekraft an den Tisch, um die Bestellung entgegenzunehmen. Oder eben auch nicht, wie wir in einem weiteren Lokal in Shimoda feststellen mussten. Dort warteten wir zunächst vergeblich darauf, dass jemand unsere Bestellung aufnahm. Bis wir schließlich begriffen, dass wir selbst aktiv werden und unsere Wünsche auf einem Zettel notieren mussten, vergingen einige Minuten.

Und genauso, wie man in japanischen Restaurants manchmal erst herausfinden muss, wie man überhaupt an sein Essen kommt, lohnt es sich auch, bei der Auswahl der Speisen neugierig zu bleiben. Denn wer sich auf die kulinarische Vielfalt Japans einlässt, erweitert nicht nur seinen geschmacklichen Horizont, sondern wird in den meisten Fällen auch mit einem sehr leckeren Essen belohnt.

Kurze Würze

Horden, die es an Herde zieht

Oh wow, schon wieder November. Auch auf die Gefahr hin, dass ich mich wiederhole, aber: Dieses Jahr war heiß, heißer als eine zart schmelzende Lasagne in der Bratröhre sich jemals unmittelbar vor dem Verzehr gefühlt haben mag. Heißer als ein frisch aufgebrühter Bohnenkaffee, ein über Stunden geschmortes Gulasch, ein mikrodünn aufgeschichtetes Kartoffelgratin oder ein feinblättriger Apfelstrudel. Nun aber, da ein Kücheneinsatz sich nicht mehr anfühlt wie ein Arbeitstag in der Stahlhütte, kehren wir zurück an die Herde. Unerschrockene Hobbyköche und ihre induktiv behitzten Lenden der Leidenschaft, die letzten Helden dieser Erde (und Heldinnen natürlich) reiten gemeinsam ein in den Rodeopark der Kochtöpferei. Furchtlos und verwegen – in ihren Augen spiegeln sich ganze Zutatenlisten – wird wieder wild gekocht. Die Küche ist kein sicherer Ort mehr, während Messer wetzen , Löffel rühren und Wendeln glühen. Ja Freunde, der Herbst ist da und der Kochgeist zurück. Guten Appetit.



Ihr
Matthias Weißmann, Redaktion











Eine Kunst wird transparent

Jens Mazzamuto zaubert täglich Kuchen und Torten aus Edeka Winklers gläserner Backstube

(gu). Schluss mit anonymer Massenware: Seit zwei Jahren bringt die gläserne Backstube im Edeka Winkler in Griesheim das traditionelle Handwerk zurück ins Blickfeld der Kunden. Direkt im Eingangsbereich können Verbraucher hautnah miterleben, wie aus Eiern, Mehl und handwerklichem Geschick frische Kuchen und Torten entstehen.

In Zeiten von industrieller Fließbandproduktion und sterilen Aufbackstationen setzt das Konzept neue Maßstäbe für Transparenz. Der freie Blick auf knetende Hände und feinen Mehlstaub signalisiert echte Qualität. Statt hinter verschlossenen Türen zu arbeiten, zeigt Bäcker Jens Mazzamuto hier offen sein Können – und diese Ehrlichkeit schafft Vertrauen.

Von Montag bis Freitag werkelt der gelernte Bäcker allmorgendlich in „seiner“ Küche, um das Sortiment des Edeka-Markts mit eigenen Rezepturen und duftenden Kuchen zu bereichern. Sein kleiner, gläserner Arbeitsraum gleicht einer heimischen Küche: Küchenmaschine, Schüsseln, Messbecher, Waage und Backformen, dazu Mehl, Zucker, Eier, Milch, Butter und frisches Obst – alles ist in Reichweite. Als Inspiration dienen ihm vier prall gefüllte Leitz-Ordner mit Rezepten für alles, was das Herz begehrt, von Sahnetorten über Mürbe- und Rührteige bis hin zu Weihnachtsgebäck.

Während unseres Besuchs beschäftigt sich Jens Mazzamuto mit der Herstellung von zwei Schwarzwälder Kirschtorten. Auf dem Herd köchelt die Speisestärke-Kirschsaft-Masse, während in der Küchenmaschine die Sahne geschlagen wird. Gekonnt teilt der Bäcker die bereits abgekühlten Biskuitböden in jeweils drei Schichten, gibt die Kirschmasse auf den untersten Boden und verteilt die Sahne darüber. Dann kommt der zweite Boden, der ebenfalls mit Sahne bestrichen wird, und schließlich der letzte. Mit der restlichen Sahne wird die Torte „verkleidet“, mit Sahnetuffs und Kirschen verziert und mit Raspelschokolade bestreut. Fertig ist ein absoluter Traum aus Sahne, Schokolade und Frucht.



Die Schwarzwälder Kirschtorte ist fester Bestandteil im Repertoire von Jens Mazzamuto.

Fotos(2): Hausl

Jens Mazzamuto tritt einen Schritt zurück und betrachtet sein Werk mit der stillen Zufriedenheit eines wahren Handwerkers. Die beiden Torten stehen nun in voller Pracht auf dem Arbeitstisch, makellos und einladend. Kaum sind die Torten sicher im Kühlhaus verstaut, wo sie in den nächsten Stunden ihr volles Aroma entfalten dürfen, widmet sich der Bäcker bereits dem nächsten Projekt.

„Die Schwarzwälder Kirschtorte gehört zu den beliebtesten Torten überhaupt, deshalb steht sie bei mir täglich auf dem Programm“, berichtet der Angestellte. Rund 30 Torten und sechs Blechkuchen backt er pro Woche. Basis ist sein festes Stammsortiment, das er je nach Saison mit frischem Obst variiert. Einmal pro Woche läuft die Backstube besonders heiß: „Da backe ich zusätzlich 15 Kuchen für alle vier Edeka-Winkler-Filialen, die dann frisch nach Alsbach-Hähnlein, Weiterstadt und Groß-Gerau geliefert werden.“



Bäcker Jens Mazzamuto mit einer fertigen Haselnuss-Sahne-Torte.

Die Arbeit in der gläsernen Backstube macht Jens Mazzamuto sichtlich Spaß. Viele Kunden begrüßen ihn, schauen ihm bei der Arbeit über die Schulter und wechseln ein paar Worte, bevor sie ihren Einkauf fortsetzen. Manche nutzen die Gelegenheit auch direkt, um eine individuelle Festtagstorte für einen Geburtstag oder ein Jubiläum zu bestellen.

Für den stellvertretenden Geschäftsführer Thomas Mayer liegt der Vorteil der hauseigenen Backstube direkt im Markt vor allem in der Frische, der Qualität und dem besonderen Einkaufserlebnis. Durch die Produktion vor Ort entfallen lange, umweltbelastende Kühltransporte quer durch die Republik. Das Ergebnis sind Kuchen, die ihr volles Aroma und eine perfekte Textur bewahren. So hebt sich Edeka Winkler bewusst von industrieller Massenware ab, indem er auf klassische Konditor-Rezepte und regionale Zutaten vertraut. Die gläserne Architektur der Backstube dient dabei als Schaufenster des ehrlichen Handwerks und gewährt den Kunden transparenten Einblick in die saubere Verarbeitung. Das schafft wie erwähnt Vertrauen und macht den Einkauf nahbar.

„Für uns war es wichtig, mit unserem Edeka-Markt im Herzen der Stadt auch einen Ort mit hoher Aufenthaltsqualität zu schaffen, an dem man es sich auch bei Kaffee und hausgemachtem Kuchen gemütlich machen kann“, erklärt Thomas Mayer. Dass seine Backstube echtes Handwerk statt nur Standardsortiment bietet, macht den Geschäftsführer stolz: „Die großartige Resonanz zeigt, dass wir den Nerv unserer Kunden getroffen haben.“ Es sei eben dieses gewisse Extra, das den Edeka-Markt Winkler in Griesheim ausmache, betont Mayer und verweist auf den täglichen Mittagstisch aus der Hand des hauseigenen Kochs.

PIZZERIA DOLOMITI DA TONI
GENIESSEN SIE TRADITIONELLE ITALIENISCHE KÜCHE IN FAMILIÄRER ATMOSPHÄRE
Abholung nach telef. Bestellung: DI.-SO. 11.30-14.30 Uhr und ab 17.30 Uhr, SA. ab 17.30 Uhr, MO. Ruhetag
Pizzeria Dolomiti - Da Toni, Telefon 0 61 55 / 7 79 07
Wilhelm-Leuschner-Straße 91, 64347 Griesheim



Wie wäre es mit einem Gutschein für ein Essen im Dunkeln bei RealBlind in Gernsheim?
Mehr Infos, Gutscheine und Reservierungen finden Sie unter www.realblind.de.
Magdalenenstr. 63a
64579 Gernsheim
REALBLIND

GREEN VALLEY
RESTAURANT. BISTRO. BIERGARTEN.
Uhlandstraße 12
64297 Darmstadt
0172 5217765
www.gl-greenvalley.de
Gemeinsam feiern, genießen und anstoßen im neuen Bistro-Ambiente in Darmstadt-Eberstadt.


Weihnachtsfeiern,
Gänsemenüs & Glühweinparty:
Wir verwöhnen Sie mit „wilden“ & feinen mediterranen Speisen.

HOCHWERTIGE MARKEN-KÜCHEN
DIE KÜCHENAGENTUR
Planung
Lieferung
Montage
inkl. Anschlüsse


Wir sind umgezogen!
Auf Wunsch übernehmen wir Renovierungsarbeiten Ihrer Küche inkl. Demontage der alten Küche!
Die Küchenagentur GmbH
Waldstraße 8
64347 Griesheim
Tel. 0 61 50 / 5 27 70
info@die-kuechenagentur.de
Alles aus einer Hand!

TERRA ROSSA
DAL 2025
ITALIAN'S VINOTECA
PIZZA | PASTA | ANTIPASTI | CAFFÉ
BICKENBACH
Mehr als nur Pizza & Pasta!
Kein 08/15 Italiener!
Echte italienische Küche.
Mit Leidenschaft. Mit Herz.
Genuss, der verbindet –
bei Terra Rossa in Bickenbach.
FRISCHE ZUTATEN aus Italien & der Region
HAUSGEMACHT mit viel Liebe
FEINE WEINE aus Italien
GEMÜTLICHE ATMOSPHÄRE für besondere Momente
06257 507455 | Auf der Alten Bahn 4 · 64404 Bickenbach | Di – So 11:30 – 14:30 Uhr | 17:00 – 23:00 Uhr Montag Ruhetag | terra-rossa.io

ESSEN IST FERTIG!
In unserer hauseigenen Marktküche erwarten Sie täglich zwei wechselnde Mittagsgerichte – frisch, abwechslungsreich, mit besten Zutaten und jeder Menge Liebe zubereitet. Einfach vorbeikommen, Lieblingsgericht aussuchen und schmecken lassen!
NEUGIERIG, WAS MORGEN AUF DEN TISCH KOMMT?
Jetzt den kostenlosen Mittagstisch-Newsletter abonnieren und keinen Menüplan mehr verpassen.
edeka-winkler.de
Wilhelm-Leuschner-Str. 59, 64347 Griesheim
MÄRKTE WINKLER

HIER KAUFEN PROFIS & GENIESSER
SELGROS
www.selgros.de
DU BIST NOCH KEIN KUNDE?
Jetzt einfach scannen, registrieren und in Deinem Markt Deine Kundenkarte erhalten.
SELGROS Griesheim
Zusestraße 2 · 64347 Griesheim
Tel.: 06155 6003-0 · Fax: 06155 6003-199
Unsere Öffnungszeiten:
Mo. – Fr. 6 – 21 Uhr
Sa. 7 – 20 Uhr
Für Gewerbetreibende, Freiberufler und Selbstständige

www.plegge-medien.de

ANZEIGENSONDERVERÖFFENTLICHUNG

Herzhaft mit Obst

Im Herbst haben traditionelle Gerichte mit fruchtiger Beilage Konjunktur

(ps). Die älteren Leserinnen und Leser werden sich noch gut daran erinnern: Bis weit in die 1960er-Jahre war die heimische Küche noch vielerorts sehr saisonal geprägt. Auf den Tisch kam, was je nach Jahreszeit in der Region vorhanden war oder selbst angebaut werden konnte. In Herbst und Winter war das in Südhessen natürlich vor allem Obst.

Allen voran der Apfel, im Odenwald das Kulturgut schlechthin, wird für vielerlei Gaumenfreuden verwendet, etwa für das hessische Nationalgetränk, den Äbbelwoi. Allerdings landet das Obst hierzulande natürlich nicht nur in flüssiger Form im Glas, sondern auch auf dem Teller. Ein Beispiel ist Apfelmus: Das lässt sich sowohl mit Süßspeisen wie Waffeln oder in der deftigen Variante mit Kartoffelpuffer kombinieren.

Ein im Odenwald beliebtes Gericht in der kalten Jahreszeit sind Geschmelzte Spätzle mit eingekochtem Obst. Das Obst, egal ob Äpfel, Birnen, Kirschen oder auch Mirabellen, kommt dabei direkt vom Glas auf den Teller. Auch Kartoffelbrei lässt sich in geschmelzter Form hervorragend zubereiten und mit Obst servieren. Für die Schmelze nimmt man Semmelbrösel – oder wie man in der Region auch sagt „Weckmehl" – und brät diese mit Butter, wobei die Semmelbrösel in die Butter gerührt werden. Hierbei ist es wichtig, die Schmelze nicht zu lang zu braten, da sie sonst schnell bitter schmeckt.

Wer es süß-sauer mag, für den wären Essigzwetschgen eine Alternative. Diese werden mit einem Sud aus Essig, Zucker und Wasser sowie weiteren optionalen Zutaten übergossen. Dazu gehören etwa Wacholderbeeren oder Lorbeerblätter. „Früher hat man die eingemachten Essigzwetschgen zum Beispiel in Steinzeugtöpfen gelagert", erklärt Ruth Schaab, die früher gemeinsam mit ihrem Ehemann Ludwig eine Gaststätte im Rimbacher Ortsteil Mitlechtern betrieb und sich noch an so manches traditionelles Gericht aus ihrer Kindheit im Odenwald erinnert. Richtig eingelegt, blieben die Essigzwetschgen über den ganzen Herbst und Winter erhalten. Kombinieren lassen sich Essigzwetschgen beispielsweise mit Gerichten wie Rindfleisch mit Meerrettichsoße und Kartoffeln.

Für die ältere Generation war eingekochtes Obst oder Gemüse ein fester Bestandteil des Speiseplans. Einmachtöpfe und vor allem -gläser gehörten daher im 20. Jahrhundert zum festen Inventar vieler Haushalte. Eine wichtige Figur bei der Verbreitung der Einmachgläser war laut dem WDR der Unternehmer Johann Carl Weck, der im Jahr 1895 das Patent für die Herstellung von Einmachgläsern erwirbt und ab1900 gemeinsam mit Georg van Eyck erfolgreich unter die Leute bringt. Von seinem Namen leitet sich der Begriff „Einwecken" ab, der inzwischen Eingang in deutsche Wörterbücher gefunden hat.

Wer zuvor Obst konservieren wollte, der musste aber zu anderen Methoden greifen. „Früher haben viele Bauern mit einem Brotbackofen selbst Brot gebacken", weiß Ruth Schaab zu berichten. Mit einem solchen ließen sich natürlich nicht nur Brote zubereiten. „Wenn sich der Ofen etwas abgekühlt hatte, konnte man ihn für Kuchen verwenden." Nach dem Kuchen kam schließlich das Obst an die Reihe und aus frischen Früchten wurde Dörrobst. „Anschließend packte man das Dörrobst in Leinensäcke, die im Speicher unter dem Dach aufgehängt wurden." In trockenen Räumen konnte man Dörrobst lange konservieren. Auch heutzutage lässt sich Dörrobst auf vielfältige Weise mit ganz unterschiedlichen Gerichten kombinieren und zwar sowohl süß als auch deftig. „Vor allem Zwetschgen hat man auf diese Weise aufbewahrt", erinnert sich Ruth Schaab.

Durch die Einführung der Tiefkühltruhe und das permanente Angebot an Obst beim Discounter gerieten die traditionellen Konserviertungsmethoden für Früchte und andere Zutaten ab den 1960er-Jahren zunehmend in Vergessenheit. In jüngerer Zeit aber hat sich hier eine Trendwende angedeutet. Gerade in Zeiten steigender Preise und den immer deutlicher werdenden Folgen des Klimawandels stehen sie heute in Verbindung mit saisonalen Zutaten für eine nachhaltige und umweltschonende Form der Konservierung, mit denen sich außerdem leckere Gerichte zubereiten lassen.



Ein traditionelles Gericht für Herbst und Winter: Geschmelzte Spätzle mit Birne, oder, wie der Odenwälder sagt, mit „Beernschnitz".

Fotos(2): Schaab



Obst, egal ob frisch oder aus dem Einmachglas, gehört zu vielen Herbstgerichten einfach dazu.

Wir nehmen ab sofort Buchungen für Ihre WEIHNACHTSFEIER entgegen und planen gemeinsam Ihre individuelle Feier bei uns.

SONNTAG-MITTAGS laden wir Sie zur Begrüßung auf einen Aperitiv ein!



UNSERE ÖFFNUNGSZEITEN:
täglich von 17:00 bis 22:00 Uhr,
sonntags zusätzlich von 11:30 bis 14:30 Uhr.

Ob Weihnachtsfeier, Firmenevent oder private Feier – wir bieten auch außerhalb unserer Räumlichkeiten das passende Catering an.



Pizza & Pasta Genießerlounge
Familie Lo Baido

ADRESSE: Hintergasse 11-13, 64319 Pfungstadt
TELEFON: 0152 - 53400738, 06157 - 986926
pizza-pasta-geniesserlounge.de

MARITIM Hotel Darmstadt



Weihnachtliche Schlemmer-Ideen...

...für genussvolle Stunden mit der Familie, mit Freunden oder gemütlich zu zweit

Advents-Langschläferfrühstück für 23 € pro Person
An allen Adventssonntagen von 6.30 bis 12 Uhr im Restaurant Landgraf

Am Wochenende ausschlafen und trotzdem ganz entspannt frühstücken. Schlemmen Sie von unserem reichhaltigen Buffet!

Tischreservierung:
✆ 06151 878-2173 oder ✉ info.dar@maritim.de



Weihnachtslunch für 69 € pro Person
25. und 26. Dezember 2026 von 11.30 bis 14.30 Uhr

Zur Mittagszeit erwarten wir Sie zu unserem vielfältigen Weihnachtslunch inklusive Sektempfang, Softgetränken, Wein und Bier.

Kinder bis sechs Jahre sind kostenfrei dabei, Kinder von sieben bis 12 Jahren zahlen 34,50 €. Für 6 € können Sie gerne Ihr Auto in unserer Tiefgarage parken. Das Ticket bezahlen Sie bitte an der Rezeption.

Tischreservierung bis 48 Stunden im Voraus per E-Mail an: ukrause.dar@maritim.de oder adangelo.dar@maritim.de

Maritim Hotel Darmstadt
Rheinstraße 105 · 64295 Darmstadt · www.maritim.de
Betriebsstätte der Maritim Hotelgesellschaft mbH · Herforder Straße 2 · 32105 Bad Salzuflen



KüchenKeie
... wir leben Küche

KÜCHEN KEIE WEITERSTADT GMBH
Robert-Koch-Str. 3
64331 Weiterstadt
Tel.: 06151-92830

www.kuechenkeie.de