

Bacchus-Vinothek

Weinhandlung Grimm



Oberndorfer Str. 2 · D-78628 Rottweil
Tel. 0741 / 1 72 06 · Fax 0741 / 1 72 07
info@bacchus-vinothek.com
www.bacchus-vinothek.com



Restaurant ANIMA

In Wöhrden 5 / 78532 Tuttlingen

+49 (0)7461 780 30 20

info@restaurant-anima.de

<http://www.restaurant-anima.de>

Als René Redzepi 2003 sein Restaurant Noma eröffnete, trat er eine Revolution los. Reduziert auf nur lokale und saisonale Zutaten. Wenige Aromen pro Teller und diese dafür umso intensiver. Wie sollte eine Küche ohne Gewürze und Zutaten auskommen, die, wie sonst üblich, für die „großen Küchen und Köche“ aus aller Welt eingeflogen werden? Redzepi machte es vor. Der ursprünglichen Skepsis wich bei den Gourmets und Kritikern die Begeisterung. Das Noma wurde mehrfach zum besten Restaurant der Welt gekürt. **Bewusstes Einkaufen und bewusster Genuss. Der Natur und Kreatur Rechnung tragen.**

Und diese „nordische“ Küche machte Schule und fand begeisterte Anhänger. In der Küche und vor dem Teller. Beispiele hierfür?

Ich liebe die Küche von Micha Schäfer im Nobelhart&Schmutzig (1 Michelinsterne, Berlin). Das Menü heißt Mahlzeit und der Sommelier und Gastgeber Billy Wagner einfach Wirt. Das Nobelhart&Schmutzig ist extrem konsequent und „brutal lokal“. Es kommt nur auf den Teller, was einen Steinwurf vom Restaurant entfernt wächst, schwimmt oder grast.

Und jüngst hatten wir ein großartiges kulinarisches Erlebnis im Restaurant Gustav (1 Michelinsterne, Frankfurt). Reduziert auf wenige Aromen, verarbeitet Jochim Busch in seiner Küche regionale und saisonale Produkte zu einer großen Küche.

Aber das eine ist in Kopenhagen, das andere in Berlin und das dritte in Frankfurt. Der Genuss einer solchen Küche also nur mit enormem Aufwand verbunden. Bis jetzt. Im Sommer 2016 endete die Ära Florian Gartner in seiner Rôtisserie in Tuttlingen. Und im September 2016 eröffneten Peter Stephan und Heiko Lacher an der „verlassenen“ Stelle das ANIMA. Aber was sind zwei Köche ohne weibliche Unterstützung? Pâtissière Julia Kugelstätter und Restaurantleiterin Janice Bugert (links im Bild) ergänzen perfekt.

Ein junges Team und die Küche ohne Erfahrung? Mitnichten. Gourmet-Adressen wie Villa Hammer-schmiede Pfinztal, Zirbelstube im Schlossgarten Stuttgart (1 Michelinsterne) oder Waldhotel Sonnora Dreis (3 Michelinsterne) sind nur einige Stationen ihrer Wanderschaft, bevor sie sich in Tuttlingen niederlassen.

Die Küche ist nicht so spartanisch wie die klassische nordische und nicht so überladen wie die klassisch französische, sondern eine aromenverspielte Balance mit der Konzentration auf wenige Aromen pro Gang.

Heiko Lacher: „...hinter dem Casual Fine Dining des Anima steckt die Leidenschaft für eine leichte, moderne und bezahlbare Gourmetküche, die sich im Einklang mit der Natur, der Umwelt und anspruchsvollen Gästen immer wieder neu erfindet. Im Anima herrschen die Qualität und der Stil, die puristisch beeindruckend und mit einem ausgeklügelten Minimum in einem Maximum an Geschmack und Erlebnis auf dem Teller präsentiert werden. Unsere Philosophie lässt sich am besten so beschreiben. Ohne wichtigster Zutaten. Wir möchten Sie nicht langweilen. Weder hier noch am Tisch. Darum konzentrieren wir uns auf das Wesentliche.



Weltoffene Naturküche. Wir kochen mit dem, was unsere herrliche Natur zu bieten hat und wenn sie es zu bieten hat. Nur die besten Produkte finden den Weg in unsere Küche, wo sie sich in unseren Händen in eine Kulinarik verwandeln, die immer überraschen, überzeugen und übertreffen will. Mit so viel wie nötig und so wenig wie möglich. Jedes Gericht basiert auf der Raffinesse der Reduktion. Der Kunst des Weglassens. Dabei verlassen wir uns auf unsere Kreativität, die Vielfalt der Produkte und das Qualitätsbewusstsein unserer befreundeten Zulieferer.

Wir verabschieden uns von Konventionen und heißen Sie herzlich willkommen.“

Das Team vom ANIMA ist in Vorleistung getreten und hat sich nicht in Stuttgart, Frankfurt oder Berlin niedergelassen, sondern hier bei uns. Es wird nun an uns liegen, dieses junge Team auch bei uns zu halten.

Ob 3 bis 10 Gang Menü oder aber „à la carte“. Ob Dinner oder Business-Lunch (2 Gänge zu 22 EUR). Sie haben die Wahl.

Mit kulinarischen Grüßen

Ihr

Michael Grimm

Veranstaltungskalender 2017

im Restaurant

ANIMA

- 25. März, 2017 **Küchenparty Jazz trifft Spitzenküche**
LIVE Musik von Paul Allen Smith (USA) + mehrgängiges Menü aus unserer Küche
95€ inkl. Aperitif

- 09. April, 2017 **Gastkochevent mit Sternekoch Benjamin Peifer**
Anima meets Pfalz, ein 6 Gänge Überraschungsmenü der ganz besonderen Art
105€

- 20. Mai, 2017 **Gastkochevent mit Leonhardt Bader**
Sterneküche im Anima, der ehemalige Küchenchef der Villa Hammerschmiede kommt zu Besuch und zeigt was er drauf hat
105€

- 27. Mai, 2017 **Küchenparty**
LIVE Musik von Marco Schorer und Team + mehrgängiges Menü aus unserer Küche

- 18. Juni, 2017 **Anima Außerhaus bei Mathias Buchner**
Moderne Französische Küche gepaart mit der Innovation des Anima's, das aus Bayern stammende Jungtalent erkochte sich jüngst einen der begehrten Sterne im Guide Michelin

- 01. Juli, 2017 **Küchenparty**
Bekommen Sie einen Einblick in unsere Küche

- 05. August, 2017 **Küchenparty**
Bekommen Sie einen Einblick in unsere Küche

- September, 2017 **Mathias Buchner kocht im Anima**
Wiederholung vom Juni, Unterschied er kommt ins Anima. Freuen Sie sich auf eine Paarung von moderner frankophiler Küche und Weltoffener Naturküche. Spannend und extrem köstlich
105€

- November, 2017 **Gansessen und Küchenparty**

- Dezember, 2017 **Weihnachtsmenü und Silvestergala**

Reservierungen an: info@restaurant-anima.de oder unter 07461/7803020