

Kolle serviert edle Knolle

Es war die erste Veranstaltung im Schlosshotel Bad Wilhelmshöhe, seit dieses von den neuen Geschäftsführern **Monika** und **Gerhard Jochinger** übernommen wurde.

Dabei präsentierte der Wirtschaftsdirektor des Hotels, **Markus Lindenberg**, den Gästen einen Abend voller Sinnlichkeit und Emotionen unter dem Motto „Schätze aus dem Piemont“. Der 24-jährige Küchenchef

Dennis Kolle, dessen Eltern mehrere Jahre

das Hotel Rothstein geleitet hatten, servierte erlesene Trüffelkreationen.

Darunter ein strammer Max mit Wachtelei und Trüffelscheibchen, gebratene Jakobsmuscheln im Trüffelsud, Risotto Tartufo mit pochierem Landei, Rinderfilet im Mangoldmantel sowie der Weichkäse Vacherin Mont d'Or mit Topinambur-Kuchen und Trüffelvinaigrette. Als süßes Finale genossen die Gäste

in dem mediterran in Terrakotta-Tönen gestrichenen Restaurant kleine Käseküchlein zu hausgemachten Trüffelpralinen.

Abgerundet wurde das Menü durch edle Tropfen der Weingüter Enrico Serafino, Bricco di Guazzi, Bersano und Cordero di Montezemolo, zu denen Fachjournalist **Gerhard Schuster** (Weinhaus Wolf) wissenswerte Details erzählte. Musikalisch ergänzten Opern-

sänger **Krzysztof Borysiewicz** und Pianist **Walewein Witten** vom Kasseler Staatstheater die Reise ins Piemont mit italienischen Arien über Liebe und Verrat.

Ein Abend, den auch **Jutta** und **Klaus-Dieter Pauksch** (Sellcon), Zahnarzt **Dr. Edgar Bernd**, **Petra Rudolph** (Fortbildungsakademie Zahnmedizin) sowie **Karin** und **Prof. Hansjörg Melchior** (Glas der Vernunft) genossen.



Luden zur Reise ins Piemont: Wirtschaftsdirektor Markus Lindenberg und Küchenchef Dennis Kolle (rechts) vom Schlosshotel Bad Wilhelmshöhe.

Foto: Kohl