

**„WINTER WARMERS“ IM SOFITEL FRANKFURT OPERA:
MIT FRANKFURTER REZEPTEN FÜR LEIB UND SEELE DURCH DIE KALTE JAHRESZEIT**



Bratapfel im Glas : Der Cocktail Pomme d'Amour, hier gemixt von Barchef Ran Hoch, sorgt für winterliches Wohlgefühl und gute Laune. © Peter Krausgrill

Frankfurt, 18. September 2018. Mit Apfeliglühwein und Gänsebraten, dem weihnachtlich-würzigen Pomme d'Amour und „Frankfurter Haddekuche“ stellt man sich dem Winter auf Frankfurter Art. Mit den fallenden Temperaturen wird es Zeit für alles, was Leib und Seele wärmt. Im Sofitel Frankfurt Opera setzt man auf weihnachtliche Klassiker mit Frankfurter Dreh, für die Executive Chef Lukas Sulik kulinarisches Kulturgut vor dem Vergessen bewahrt. Würzige „Winter Warmers“ gibt es ebenso für die Gäste von *Lili's Bar* und des *So SPA*. Für winterliche Wohlgefühlzeit im eigenen Zuhause hat das Team vom Frankfurter Opernplatz einige wärmende Tipps für Küche und Kamin parat.

Der Klassiker für die Familie: Schönemanns Gänsebraten

Executive Chef Lukas Sulik bereitet die Weihnachtsgans mit einem besonderen regionaltypischen Twist zu. Die Sauce verfeinert er mit einem fast vergessenen Frankfurter Klassiker, dem „Frankfurter Haddekuche“. Dieser sprichwörtlich „harte Kuchen“ ist eine Frankfurter Variante des Lebkuchens, und erinnert mit seinem dekorativen Rautenmuster an ein „Geripptes“, also ein Apfelweinglas.

Das Rezept:

Lukas würzt die Gans, die er von einem Bauern aus der Region bezieht, zunächst mit Salz, Pfeffer und Beifuß und füllt sie mit Äpfeln, Orangen und Maronen. Den so vorbereiteten Braten schiebt man bei 150° in den Ofen. Lukas' Faustregel: Die Gans sollte pro Kilogramm je eine Stunde schmoren. Kurz vor dem Ende der Garzeit den Ofen auf 200° hochdrehen, damit die Haut schön knusprig wird. Für die Sauce den Bratensaft entfetten und mit der Hälfte der Füllung einkochen. Das schafft Extra-Würze: Lukas gibt Frankfurter Haddekuche in die



Sauce – für eine original Frankfurter Weihnachtsgans. Wer keinen Haddekuche findet, nimmt einfach Lebkuchen oder noch besser: Printen.

Originelles Mitbringsel für Freunde: Frankfurter Haddekuche

Heute beinahe ausgestorben, gehörte der Haddekuche einst als süße Leckerei ganz selbstverständlich zum Apfelwein. Früher gingen die sogenannten Brezelburschen von Kneipe zu Kneipe und boten neben herzhaftem Backwerk auch den würzigen Haddekuche an. Das Gebäck mit Zimt und Nelke erinnert an Lebkuchen, auch, weil es recht schnell hart wird – daher auch der Name, denn der hessische „Haddekuche“ ist schlicht ein „harter Kuchen“, ähnlich den bekannten Printen.

Das Rezept:

Zutaten: 250 g Mehl, 70 g Butter oder Margarine, 150g Zucker, ½ Päckchen Backpulver, 1 Ei, 35 ml Milch, je 1 TL Kakaopulver, Zimt und Lebkuchengewürz, 1 Msp. Nelkenpulver.

Backofen auf 180° Umluft vorheizen. Alle Zutaten miteinander vermischen und kneten, bis sich der Teig vom Schüsselrand löst. Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche etwa 5 mm dick ausrollen und in Rauten schneiden. Diese mit Eiweiß bestreichen. In Anlehnung an die Frankfurter „Gerippten“, also die Apfelweingläser, kann man den Haddekuche mit einem Messer rautenförmig einschneiden oder mit einem Rautenmuster aus Zuckerguss verzieren. Die Plätzchen auf ein mit Backpapier ausgelegte Blech legen und 10 bis 12 Minuten backen. Die Haddekuche passen toll zum Apfelwein oder – um sich von innen aufzuwärmen – zu Lili's Apfel-Glühwein.

Fürs Aufwärmen in geselliger Runde: Lili's Apfel-Glühwein

Das Lieblingsgetränk aller Frankfurter schmeckt als Apfel-Glühwein an kalten Tagen besonders gut. Barchef Ran Hoch von Lili's Bar macht aus dem Klassiker mit wenigen, aber intensiven Gewürzen und einem Schuss Rotwein einen Punsch für kuschelige Winterabende. „Neben den klassischen Glühwein-Gewürzen wie Zimt aromatisiere ich das Getränk noch mit Ingwer. Die ätherischen Öle harmonieren wunderbar mit dem Apfelgeschmack, verleihen dem Glühwein eine leichte Schärfe und wärmen zusätzlich“, erklärt Ran Hoch.

Das Rezept:

Für vier Tassen von Lili's Apfel-Glühwein eine Flasche naturtrüben Apfelsaft in einen Topf geben, dazu zwei dünne Scheibchen Ingwer, eine Zimtstange und zwei Stücke Sternanis, und alles aufkochen lassen. Danach bei schwacher Hitze circa fünf Minuten ziehen lassen und anschließend 250 ml trockenen Apfelwein oder Cidre sowie 200 ml trockenen Rotwein zugießen. Nochmals aufkochen und mit 60 g braunem Zucker abschmecken. Den heißen Apfel-Glühwein in vier Glasstassen oder hitzebeständige Gläser füllen und mit jeweils einer Apfelspalte garnieren.

Für die Weihnachtsparty: Cocktail Pomme d'Amour

In Lili's Bar macht Mixologin Yenifer Jureit ihren Gästen mit ihrer neuen Cocktail-Kreation Pomme d'Amour den Winter schmackhaft: „Pomme d'Amour ist wie ein Bratapfel im Glas – die Aromen von Rum ergänzen sich mit den Würznoten von Bitterorange, Gewürznelken, Kardamom und Zimt des Angostura Bitter. Der Frankfurter Apfelwein und ein Spritzer Zitrone machen den Drink fruchtig und nicht zu süß.“ Verbreitet auch Wohlgefühl bei denen, die nur schnupfern, statt trinken.

Das Rezept:

4 cl Goslings Rum, 4cl Apfelwein, 2 Dash Angostura Bitter, 1cl Giffard Manzana Verde, 1cl Zuckersirup und 1cl Zitronensaft in einen Shaker geben und kräftig mischen. Mit Swiss Mountain Spring South Beans auffüllen und in einem Tumbler servieren. Diesen mit einer gedörrten Apfelscheibe und einer Orangenzeste dekorieren.



Gegen den Vorweihnachtsstress: Ein Feuchtigkeitskick mit „Be Merry and Hydrate“ im So SPA

In der kalten und dunklen Jahreszeit düstert die Haut nach Feuchtigkeit und die Seele nach einem sinnlichen Erlebnis. Diese Behandlung von Decleor aus dem So SPA ist eine süße Versuchung für Gesicht und Körper und duftet nach Vanille und Pampelmuse. Der Körper wird nach einem Peeling in einer Anwendung mit Body Butter, ätherischen Ölen und Extrakten aus der Pampelmuse geformt und gestrafft. Ein Facial mit Neroli-Amara-Extrakt polstert das Gesicht auf und verleiht einen frischen Glow.

Über Sofitel Frankfurt Opera

Das Fünf-Sterne-Superior-Hotel im Herzen der Mainmetropole verfügt über 150 Zimmer, darunter 15 Junior-Suiten, 13 Prestige-Suiten, zwei Opera-Suiten und eine Presidential Suite mit weitläufiger Dachterrasse. Die Fassade ist eine zeitgemäß übersetzte Hommage an die Alte Oper, die umliegenden Gründerzeitbauten und die französischen Hôtels Particuliers des 17. und 18. Jahrhunderts. Das Interieur trägt die Handschrift des renommierten Pariser Designbüros MHNA Studio Hertrich & Adnet. Namensgeberin für Restaurant und Bar war Johann Wolfgang von Goethes erste Liebe, Lili Schönemann. Das Restaurant Schönemann mit Eingang am Opernplatz bereichert die lokale Gastronomie um eine französisch-Frankfurter Facette. Das entspannte Ambiente von Lili's Bar genießen Gäste tagsüber als Lounge, abends als Bar. Platz für Premium-Veranstaltungen, Konferenzen und Tagungen mit bis zu 370 Personen ist in vier Boardrooms und einem 320 Quadratmeter großen Ballsaal.

Weitere Presseinformationen:

Bilder zur Pressemitteilung in druckfähiger Auflösung stehen unter <https://bit.ly/2MGyTXd> zur Verfügung (Copyright bitte wie im Dateinamen hinterlegt angeben).

Pressekontakt Sofitel Frankfurt Opera
c/o BZ.COMM GmbH
Antje Janes-Linnerth / Sophie Pauly
Gutleutstraße 16a
60329 Frankfurt am Main
Tel.: +49 69 / 256 2888 – 26
Mail: sofitelfrankfurtopera@bz-comm.de

Sofitel Frankfurt Opera
Marion Schön
Marketing & PR Manager
Opernplatz 16
60313 Frankfurt am Main
Tel: +49 (0) 69/ 25 66 95 879
E-Mail: marion.schoen@sofitel.com

