

Wohn!Design

4/2009 Juli/Aug

INTERNATIONALES MAGAZIN FÜR ARCHITEKTUR, WOHNEN UND DESIGN

D/A/I/ES/P/F
BeNeLux
€ 6,50
CHF 10,-
HKF 2.325,-
NOK 86,-

Showtime in Milano!

NEU
inrichten
Betten
Licht

Wohnen 2010!
Angesagte Designer
Möbelneuheiten

Purer Genuss!
Entdecken Sie die
Slow-Food-Küche!

World Style

Unterwegs mit Angelina Jolie. Clevere Investition: Weltzeituhren
Total global: Mode-Labels richten ein. **11 tolle Gewinne warten!**





Mittermeiers Reich: Die elegante Vier-Sterne-Herberge „Villa Mittermeier“ in Rothenburg wartet mit einem exzellenten Restaurant auf: In der Küche verfeinert Christian Mittermeier die fränkisch-hohenlohischen Wurzeln mit internationalen Einflüssen.

Adresse: Villa Mittermeier, Vorm Würzburger Tor 9, 91541 Rothenburg ob der Tauber, www.villamittermeier.de



Erdbeerquark war seine erste Heldentat in der – damals elterlichen – Küche. Das war 1968, drei Jahre zählte Christian Mittermeier damals. Seitdem hat sich das Repertoire des bekannten Kochs, Vizepräsident der Jeunes Restaurateurs, Inhaber von zwei Hauben und langjähriges Slow-Food-Fördermitglied, gewaltig erweitert. Nach seiner Metzgerausbildung lernte er im Bareiss in Baiersbrunn und arbeitete in Basel und Lörrach, bevor er und seine Frau Ulrike sich 1994 mit selbstständig machten. Er kauft für seine Küche hauptsächlich bei kleinen, traditionell arbeitenden Erzeugern ein, und auch bei den Weinen liegt der Schwerpunkt auf regionalen Tropfen.



Angst fressen Seele auf: Für Allergiker gestaltet sich das Geschäftsessen in einem Restaurant unter Umständen zu einer Aktion „trial and error“, nur dass im Falle des „error“ ganz schnell ein Arzt gebraucht wird. Laktoseintoleranz, Glutenunverträglichkeit, Allergie gegen Tomaten, Knoblauch, Nüsse ... Bisher musste man entweder in einem langen und intensiven Gespräch mit dem Küchenchef die einzelnen Zutaten der Menüs auseinanderdividieren oder sich im schlimmsten Fall mit einem Glas Wasser bescheiden. Kauffrau Simone Graebner, Gründerin der Enomis GmbH, eines Start-Up-Unternehmens in Berlin, hat diese Situationen selbst schon zur Genüge erlebt. Sie schuf Abhilfe und entwickelte die „Dellicardo foodcard“: Ein Visitenkärtchen, das alle Nahrungsmittelunverträglichkeiten sowie Diätwünsche auflistet und langatmige Erklärungen überflüssig macht. Die Karten werden im Internet von dem Besteller individuell konfiguriert und sind in diversen Sprachen erhältlich. Inzwischen beschäftigt Enomis zwei Mitarbeiter; das war wohl eine Marktlücke.



Manche kleinen Ideen sind einfach großartig: Wie die „Dellicardo foodcards“, die der steigenden Anzahl von Allergikern den Restaurantbesuch erleichtern und auch bei Diäten Schützenhilfe vor der Speisekarte bieten. Die, im Internet unter www.dellicardo.de konfigurierte Karte gibt es im 50-Stück-Pack für 50 €, Enomis. **Bezugsquellen Seite 112.**