

-Anzeige-

Bei Florian Henrich wird „Zeit & Genuss“ groß geschrieben



„Während die Franzosen dafür bekannt sind, dass sie ihre Mahlzeiten zelebrieren, könnte man bei uns Deutschen mitunter meinen, sie essen, als hätten sie nicht einmal mehr dafür Zeit“, findet Florian Henrich, Inhaber von „Zeit & Genuss“ in der Katharinenstraße 2, Mitinhaber des alteingesessenen Hotels „Zum Schützenhof“. Als gelernter Koch und langjähriger Produktmanager im Food-Bereich zu Hause, möchte er seine Kunden nun im neuen Laden mit liebevoll ausgesuchtem Sortiment vorrangig regionaler Feinkostprodukte aus kleinen Manufakturen erfreuen. So wunderbar sortiert ist das Geschäft, dass es auf engstem Raum eine große Vielfalt an köstlichen Schätzen birgt, die sich alle auch ausgesprochen gut als Geschenk für Geschäftskollegen, Freunde und Verwandte eignen. Es gibt eine Honig- und Marmeladenecke mit gewagten Mischungen wie „Sauerkirsche mit Espresso und Bitterschokolade“. Auch Quittengelee ist darunter, der schnell ausverkauft sein dürfte, da die Marmeladenfrau die ihn beliefert, nur 15 Quittenbäume hat. Ins Auge fallen auch in Tontöpfchen abgefüllte Senfmischungen aus der Eifel, die kalt gemahlen wurden. Mit viel Liebe für Details hat Henrich, der in seinem neuen Reich von seiner Frau...???.. unterstützt wird, ganz unterschiedliche Schmanckerl zusammengetragen, die Lust aufs Probieren machen: Wobei das entscheidende Stichwort schon geliefert ist, denn bei Florian Henrich kann man fast alles probieren, auf einem eigenen Tisch dafür stehen Dips in verschiedenen Geschmacksrichtungen bereit, die gerne mit einem Stück Weißbrot getestet werden können. Und wie wäre es gleich noch mit einem Cognac oder Grappa dazu? Florian Henrich bietet auch davon eine exquisite Auswahl feine Essige, aus Weintrauben, Granatäpfeln und anderen Früchten. „Diese eignen sich auch hervorragend als Apéritif, um die Geschmacksnerven anzuregen“, weiß Henrich, der seinen Kunden gerne Tipps für interessante Kombinationen in der Küche mit auf den Heimweg gibt. In seinem sogenannten „Hessenschrank“ findet sich eine Auswahl an deftigen Köstlichkeiten wie beispielsweise Kalbsfleischleberwurst und Zwiebelschüttelbrot oder Vinschgauer. Auch erlesene Weine vom Prinz von Hessen und Kochbücher mit Anregungen für die Heimatküche sind zu haben. Ebenfalls einladend präsentiert sich eine große Auswahl an Chutneys und Risottos, sei es das „Mango-Chutney“ oder das „Limonen-Risotto“. Sie warten förmlich darauf, ausprobiert zu werden. Daneben gibt es

schöne Geschenkideen, zum „Anreichern“ für das Geschenkkorbchen – wie zum Beispiel die Schiefertafeln für Wand oder Tisch, auf denen in schwungvollen Lettern steht: „Kochen mit Liebe“. Inmitten des Geschäftes thront Henrichs Aktionstisch, mit dem er Abwechslung in seine Produktpalette bringt. Zur Zeit finden sich dort passend zum Herbst frische Äp-



fel, Speierlingsbrand vom Vorsitzenden des Obst- und Gartenbauvereins, Heiko Fischer, Ebbelwoisenzitrus, eingelegter Apfel mit Zimt und Vanille, Walnusslikör und ein Büchlein mit Handkäs'-Kompositionen. „Hier kann ich mich austoben“, sagt er schmunzelnd, schließlich sei er immer wieder gerne unterwegs, um für seine Kunden neue kleine Manufakturen zu finden, die etwas Besonderes kredenzen oder Altbewährtes, was kaum noch jemand selbst herstellt, wieder auf die Ladentheke zaubern – wie beispielsweise die von Oma eingeweckten Mirabellen. Als nächsten Schritt plant Henrich, dem die Freude darüber, seinen Traum von einem eigenen kleinen Feinkostladen verwirklicht zu haben, im Gesicht geschrieben steht, seine Kunden einmal zu einem kleinen Event, einer Wein- oder Schokoladenverkostung, in seine neuen Räume einzuladen. Wer jetzt neugierig geworden ist: Ehepaar Henrich und sein Team freuen sich über Ihren Besuch und beantworten gerne weitere Fragen unter folgender Telefonnummer 6010077.