

Zeit & Genuss – die Freude am Genuss weiter vermitteln



Wenn es nach Wildbärenklau und Schafgarbe duftet, dann stehen sie entweder in einem Kräutergarten, oder sie sind bei Florian Henrich in seinem Feinkostgeschäft „Zeit & Genuss“ in der Katharinenstraße 2 bei einem seiner beliebten Wildkräuter-Workshops zu Gast, den er gemeinsam mit der Wildkräuterexpertin Petra Fritsch (www.Kraeuter-Vielfalt.de) in seinem Geschäft anbietet. Dort werden Sie verschiedene Wildkräuter kennen lernen und leckere Köstlichkeiten daraus bereiten. Gemeinsam werden Crostinis mit Wiesenbärenklau, Gundermann-Zitronensauce, Wildkräutersauce und Senfmarinade mit Schafgarbe zubereitet, allesamt Saucen und Dips, die wunderbar zur Grillseason zu Grillgemüse, Kartoffeln, Fisch und Fleisch passen. Florian Henrichs Koch-Events kommen bei den Teilnehmern ausgesprochen gut an. Besonders gerne führt er auch Koch- und Schokoladenkurse für Kinder durch (Termine unter www.zeitundgenuss.de). Ausgewählte Feinkostspezialitäten, basierend auf hochwertigen Zutaten ausgewählter Manufakturen und Erzeugern aus der Region, gibt es bei Florian Henrich, der schon bei Sternekoch Alfons Schuhbeck auf höchstem Niveau gekocht hat, natürlich tagtäglich zu finden. „Ich bin für meine Kunden ständig auf der Suche nach kulinarischen Besonderheiten.“ In dem Geschäft finden sich auf engstem Raum eine große Vielfalt an köstlichen Schätzen. Sie eignen sich ausgesprochen gut als Geschenke für Geschäftskollegen und Freunde, auch wenn es schwerfällt – einmal probiert – sie aus der Hand zu geben. Da gibt es die Honig- und Marmeladenecke mit außergewöhnlichen Mischungen wie Sauerkirsche mit Espresso, Biergelee oder Kartoffel-Apfelmarmelade. Glücklicherweise kann man sich das Regal zu Hause ja wieder auffüllen, wenn „Zeit und

Genuss“ dazu geführt haben, dass alle raffinierten Genüsse aufgenascht sind. „Neu in unserem Sortiment führen wir auch ein Speierlings-Quittengelee“, verrät Florian Henrich, dem bei der Entwicklung neuer Produkte in Absprache mit den kleinen Manufakturen, mit denen er zusammen arbeitet, selten die Ideen ausgehen. „Das Speierlings-Quittengelee allerdings dürfte schnell ausverkauft sein, da es in Kronberg nur eine begrenzte Zahl an Speierlingsbäumen gibt und die Ernte letztes Jahr sehr mager ausgefallen ist“, erklärt er. Ins Auge fallen bei ihm auch die Kronberger-Senf-Spezialitäten wie den „Martkfrauensenf“ mit mediterranen Kräutern, Tomaten und gestoßenem Pfeffer. Ebenfalls neu, die Brotmischungen in der Flasche von einem Bauernhof in Nordhessen, die so dekorativ daherkommen, dass sie zum Backen fast zu schade sind.

In seinen Regalen finden sich auch kostbare Essig- und Ölarten, Liköre und Brände, Chutney, Pesto, Risotto und Gewürzmischungen. Besonders stolz ist Henrich auf sein Weinsortiment, er bietet Weine des Weinguts „Prinz von Hessen“ und „Weine der Stadt Frankfurt“ an. In seinem „Hessenschrank“ warten „Frankfurter rote Soß“, „Handkäsdressing aus der Flasch“, „Hessisch Chutney“, „Frankfurter Pesto“ mit den sieben Kräutern aus der „Grie soß“ und der gute alte „Haddekuche“ zum Äppelwoi auf die Kunden. Sie kennen den „Haddekuche“ gar nicht? Das macht nichts, Florian Henrichs erklärt Ihnen gerne, was es damit auf sich hat. Kommen Sie einfach vorbei, testen sie und nehmen sie die eine oder andere Anregung für die Heimatküche mit nach Hause. Herr Henrich und sein Team helfen Ihnen bei der Auswahl und beraten sie gerne, auch unter folgender Telefonnummer 06173-6010077.