

## **Newsletter. Aktuelles in Kürze**

### **20.05.17      BUCHVORSTELLUNG: "50 Küchen, eine Heimat"**

Am 18.05. wurde in Berlin das Buch "50 Küchen, eine Heimat" zu der gleichnamigen TV-Serie der Deutschen Welle (DW) vorgestellt. Das Crossmedia-Special (Online, Buch, TV) bietet ungewöhnliche Einblicke in die gastronomische Szene Berlins, zeigt die aufregendsten Restaurants der Hauptstadt und präsentiert köstliche Gerichte aus aller Welt. Hier finden Sie Reportagen über 50 ausgewählte Lokale und die Menschen dahinter, mit Kochrezepten, Top-Shot-Kochvideos und vielem mehr. Herausgeber: GCM Go City Media GmbH. Das Buch ist eine Koproduktion von DW und Tip Berlin. 226 Seiten, EUR 14,90  
Link: <http://www.dw.com/de/coq-au-riesling-luxemburg/a-37746715>

### **19.05.17      FRÜHSTÜCK an Christi Himmelfahrt ab 10:00 Uhr**

Am kommenden Donnerstag, 25.05.2017 haben wir vormittags bereits um 10:00 Uhr geöffnet. Wir bieten besondere Angebote zum Frühstück an. Lassen Sie sich überraschen. Wir freuen uns auf Ihren Besuch!

### **31.03.17      OSTERN im MAUFEL !!**

Wie jedes Jahr bieten wir auch in 2017 ein besonderes Menü zu Karfreitag an: Drei Fisch-Gänge - mit Steinbutt im Hauptgang - und eine kleine Osterüberraschung als Dessert stehen auf dem Programm. Außerdem gibt es exklusiv in der Woche vor Ostern – neben unseren bekannten Klassikern – auch ein österliches Menü mit Lammrücken an Frühlingsgemüse & Bärlauch-Parisses in der Abendkarte. Weitere Infos am Telefon oder gerne auch auf Anfrage per Mail. Wir freuen uns auf Ihren Besuch!

### **17.03.17      Feinkost-Test im Berliner Tagesspiegel: Unser Brioche glänzt auf Platz 1**

Im Tagesspiegel ist heute, am 17.03.2017, ein Test erschienen, der einen "Run" auf unsere Feinkostabteilung auslöste. Verglichen wurden Brioche unterschiedlicher Hersteller und Anbieter in Berlin. Überraschenderweise konnte sich dabei unser Brioche gegen Produkte ausgewiesener Spezialisten der Branche - Galerie Lafayette, Sarah Wiener, Butter Lindner oder Aux Délices Normands - klar durchsetzen. Seit fast zehn Jahren ist die aufwendige Herstellung dieses besonderen Gebäcks im Maufel Programm. Das Brioche ist ein Hefegebäck, das - wie Croissant und Baguette - traditionell zum französischen Frühstück gehört. Häufig wird es auch zur Foie Gras gereicht. Die material- und zeitaufwendige Herstellung erfordert einiges an handwerklichem Geschick. Der Teig enthält reichlich Butter und Eier. Damit er leicht und luftig wird, wird er am Vortag angesetzt und dann mehrfach geknetet und gehen gelassen. Der Teig ist in der Regel kaum gesüßt. Typisch für das Brioche ist heute der meist gewellte "Kragen" und die runde Teigkugel obendrauf. Diese sog. Pariser Form ist seit dem 19. Jahrhundert bekannt. In Luxemburg findet der Brioche-Teig auch in anderen Gebäck-Formen Verwendung - bspw. dem traditionellen "Kaffiskuch" oder den beliebten Boxemännercher an St. Nikolaus.

### **20.02.17      Drei Abendessen im Radio zu gewinnen!!**

Bereits ein Paar Tage vor der Tourismusmesse ITB in Berlin wird "Luxembourg for Tourism" eine Werbekampagne im Radio durchführen. Am 04.03. werden in der Sendung "Reisefieber" (Radio Potsdam 89.2) gleich 3 Abendessen für zwei Personen im de Maufel zu gewinnen sein. Wir wünschen viel Glück!

### **18.02.17 De Maufel auf der ITB Berlin 2017: Halle 10.2 vom 08.03. - 12.03.2017**

Für das Catering am Luxemburger Stand bei der ITB in Berlin werden wir auch in diesem Jahr wieder zuständig sein. Nicht nur leckere Häppchen, sondern auch Besonderheiten von der Luxemburger Mosel werden die Messe-Besucher erwarten. An einer kleinen Wein-Bar schenken wir Luxemburger Crémant & Weine aus. Ein Highlight auf dem Messestand wird ein Gewinnspiel sein, bei dem es u.a. ein Abendessen für Zwei mit Weinbegleitung im de Maufel zu gewinnen gibt! Auf zur ITB!

### **17.02.17 Geschmacksache: Thomas Platt stellt De Maufel im Kulturradio vor!**

Thomas Platt hat am Freitagmorgen im Berliner Kulturradio (rbb) mit hörbarer Begeisterung unser Restaurant vorgestellt. In seiner Sendung "Geschmacksache" erzählt er von unseren Anfängen vor 10 Jahren, die er selbst miterlebt hat, klärt seine Hörer in extenso über die Luxemburger Küche auf und stellt ein paar Gerichte aus unserer Karte vor. Natürlich waren wir über soviel Lob sehr erfreut! Nachzuhören und gar nachzulesen ist die Sendung im Internet unter: <http://www.kulturradio.de/rezensionen/geschmackssache/2017/02/De-Maufel.html>. Viel Spaß!

### **14.02.17 Menü zum St.Valentinstag**

Unsere Küche bietet auch in diesem Jahr wieder ein tolles Menü zum Valentinstag an: Tartare vom Rind mit Wachtelei an krossen Kartoffeln & Lauch-Crème als Entrée, ein Süppchen von der Schwarzwurzel mit Garnele & Orange im zweiten Gang, gefolgt vom Rehrücken unter der Mandelkruste an Steckrübe (mit Speck-Jus) als Hauptgericht. Beim Nachtisch steht ein herrliches Törtchen von der Passionfrucht im Mittelpunkt ... Unser Angebot: 4-Gang-Menü à 49,00 EUR / Pers und 3-Gang-Menü à 39,00 EUR / Pers (ohne Tartare). Um Reservierung wird gebeten / Tel. 030 3100 4399. Wir freuen uns auf Ihren Besuch!

### **28.01.17 Neues Menü-Thema im Monat Februar: WILD!**

Der Winter ist Jagd-Zeit in den Wäldern Brandenburgs und folgerichtig bieten wir in dieser Jahreszeit - eingebettet in ein stimmiges Vier-Gang-Menü - ein Zweierlei von dem Brandenburger Hirschen an. Das Thema „Wild“ wird uns den Februar hindurch begleiten. Besondere Wild-Gerichte gelten nicht nur in der unmittelbaren Umgebung Berlins als regionale Spezialitäten, sondern sind auch in der Luxemburger Küche von Bedeutung - nicht zuletzt wegen der wildreichen Wälder in den Luxemburger Ardennen, dem "Ösling". Hervorzuheben sind in diesem Zusammenhang auch die hausgemachten Pasteten (Pâtés, Terrinen) mit Wild, die in unseren Feinkost-Theken angeboten werden. Wir freuen uns auf Ihren Besuch!

### **13.01.17 Unser Enten-Rillette wird im Berliner Tagesspiegel hervorgehoben !!**

Wer ein wirklich hausgemachtes und gehaltvolles Enten-Rillette sucht, dürfte sowohl mit dem von De Maufel (230 ml 6,90 Euro) in der Charlottenburger Leonhardtstr. 13 als auch mit dem von Edouard Artzner (170 g 9,20 Euro) bei Manufactum am Ernst-Reuter-Platz gut bedient sein. Zitat aus "Es geht ans Eingemachte" von Thomas Platt im Berliner Tagesspiegel (13.01.2017), nachzulesen auch unter folgendem Link:  
<http://www.pressreader.com/germany/der-tagesspiegel/20170113/281840053359254>

### **12.01.17 Thema in unserer Abendkarte zum Jahresbeginn: LEICHTE KOST**

Wir möchten das neue Jahr mit einem besonderen Menü einläuten. Im Fokus steht dabei die „leichte Kost“. Und das wird sicher, nach den üppigen Feiertagsgelagen am Jahresende, für manchen Gourmet eine nette Abwechslung sein. Wir freuen uns auf Ihren Besuch. (3- oder 4-Gang-Menü in unserer Abendkarte ab 12.01.2017)

### **20.12.16 Öffnungszeiten rundum die Feiertage**

Vom 20.12. - 24.12. haben wir wie gewohnt geöffnet - außer Samstag (Heiligabend) 24.12. nur bis 14:00 Uhr.  
Vom 27.12. - 31.12. haben wir wie gewohnt geöffnet. An Silvester-Abend bieten wir unser Silvester-Menü an (s. unten).  
Vom 03.01. - 05.01.2017 inkl. haben wir geschlossen! Ab Freitag, 06.01. haben wir wieder wie gewohnt geöffnet.

### **30.11.16 Silvester-Menü**

Am 31.12. 2016 feiern wir mit tollem Essen und guten Weinen Silvester !! Küchenchef Martin Temnitz schlägt folgendes Fünf-Gang-Menü vor: Taube confiert an Foie Gras & Apfel gefolgt von Karpfen kross an Kartoffel & Kapern, anschließend eine Consommé vom Reh mit Rosenkohl & Trüffel und im Hauptgang Filet vom Rind an Schwarzwurzeln. Zum Nachtisch überrascht er seine Gäste mit einem Assortiment de Mignardises (Süsse Kleinigkeiten) ... Und wie jedes Jahr begrüßen wir Sie auch an diesem Silvester mit einem besonderen Häppchen und einem Gläschen Luxemburger Crémant!  
Menü-Preis 88,00 EUR/ Person. Reservierungen sowie weitere Einzelheiten gerne am Telefon (s. oben) oder per Mail.

### **29.11.16 Gans-Essen im Maufel: Letzter Termin mit Menü am 07.12.2016**

Ab dem 11.11. bieten wir traditionell an fünf Terminen ein Drei- & ein Vier-Gang-Menü mit der Gans an! Dabei folgen auf ein Gläschen Luxemburger Crémant (zur Begrüßung) im 1. Gang eine Terrine von Saibling & Jakobsmuschel an Orangen-Marmelade & Lauch, im 2. Gang eine "Käschtzopp" (Maronen-Süppchen) mit Apfel-Chutney und im Hauptgang das Zweierlei von der Dithmarscher Gans (Brust & Keule in Gänseschmalz confiert) an Kartoffelklößen & Apfel-Rotkohl. Zum Dessert reichen wir einen Birnen-Haselnuss-Wickel an Marzipan-Eis! Das Vier-Gang-Menu bieten wir à 67,00 EUR/ Person an, das Drei-Gang-Menu à 59,00 EUR / Person (ohne Suppen-Gang). Am 07.12. sind noch ein paar Plätze frei. Wir freuen uns auf Ihre Tisch-Reservierung (Tel. 030 3100 4399)

## 19.11.16 **Gault Millau 2017: eine Kochmütze & 13 Punkte !!**

Im gerade erschienenen Gault-Millau-Guide wird unser "Maufel" mit 13 Punkten geehrt. Wir freuen uns natürlich sehr !! Weitere Details im neuen Führer, der ab jetzt in den Buchhandlungen ausliegt oder später auch hier ..

## 31.10.16 **FEINKOSTWOCHEN: Die Gewinner unseres Preisrätsels !!**

Wir gratulieren! Folgende Gewinner unseres Preisrätsels wurden am 29.10.2016 ermittelt:  
ANDREA REIBOLD gewinnt ein Vier-Gang-Menü "Gans-Essen" für 2 Personen (mit Weinbegleitung), NORBERT NIEMEYER vier Flaschen Crémant de Luxembourg, MARIA TOLKSDORF eine Kiste Rotwein, HEIKE SOMMER einen 25 EURO-Gutschein (Feinkost), ANNEMIE ENGEL eine Flasche Cassis und MICHAEL KRATZER ein Tagesgericht Kniddelen mit einem Gläschen Rivaner. Herzlichen Glückwunsch!

## 15.10.16 **Ankündigung: Ein Abend mit Alexandra Klobouk am 02.11.2016**

Einblick in die portugiesische Küche !! Eine Portugal-Kennerin im Gespräch und eine spannende Kochbuch-Vorstellung. In der ersten November-Woche feiern wir sowohl in unserer Bistrot- als auch in unserer Abendkarte die portugiesische Küche mit einer kleinen Hommage. (Es werden u.a. auch Gerichte aus dem vorgestellten Kochbuch zu entdecken sein.) Luxemburg hat ein besonderes Verhältnis zu Portugal. Knapp ein Fünftel der Luxemburger Bevölkerung sind Portugiesen. Über ihre mehr oder weniger gelungene Integration streitet sich in Luxemburg nach wie vor die Politik, der spürbare Einfluss ihrer Kultur in vielen Bereichen des alltäglichen Lebens jedoch ist mittlerweile unbestritten. Unter kulinarischen Aspekten betrachtet fallen einem die portugiesischen Produkte in den Supermärkten auf, die unzähligen portugiesischen Läden und Kneipen sowie die gerade von Luxemburgern gut besuchten und hoch geschätzten Restaurants ..

## 04.10.16 **FEINKOSTWOCHEN im Maufel !! Besondere Angebote vom 12.10.-22.10.2016**

Knapp 2 Wochen lang werden wir unseren Feinkostbereich in den Fokus stellen. Mit einem vielfältigen Warenangebot, attraktiven Sonderangeboten - insbesondere bei den Weinen - und einem pffiffigen Preisausschreiben\* wollen wir diesem besonderen Anlass gerecht werden! Ein Besuch im Maufel lohnt sich!

\* Der Gewinner freut sich auf ein Gans-Essen für 2 Personen mit Weinbegleitung. Es gibt zudem noch weitere, sehr attraktive Preise zu gewinnen.

## 30.09.16 **Bordeaux-Weine entdecken! Menü mit Weinbegleitung vom 10.10.-22.10.2016**

Erinnerungen an schöne Urlaube in Frankreich werden wach? Bordeaux! Eine der schönsten Städte Frankreichs kommt einem in den Sinn, umgeben von einer traumhaften Landschaft, in der seit Römerzeiten Weine angebaut werden. Milde Winter und lange warme Sommer bieten beste klimatologische Bedingungen für die berühmten Weine aus der Region, von denen einige zu den teuersten der Welt zählen.

In der Zeit vom 10.10.2016-22.10.2016 bieten wir in unserer Abendkarte ein 3-Gänge-Menü an, zu dem wir pro Gang jeweils einen Bordeaux-Wein reichen. Doch nicht die bekannten Spitzenprodukte werden wir hier in den Fokus stellen, sondern vielmehr persönliche Wein-Entdeckungen, die bestens mit unserem guten Essen harmonieren. So nehmen wir mit diesem besonderen Angebot eine kleine Auszeit von unserer gewohnten "Luxemburger" Küche. Und laden Sie

herzlich ein, mit uns auf kulinarische Entdeckungsreise nach Süd-Frankreich zu gehen.

### 08.08.16 **"GRÜNE KÜCHE" vom 23.08.-27.08.2016**

Neben den Gerichten à la Carte, die im Rhythmus der Jahreszeiten wechseln, bieten wir in der Regel alle zwei Wochen ein besonderes Vier-Gang-Menü an. In der vierten August-Woche steht nun ein vegetarisches Menü auf dem Programm. Küchenchef Martin Temnitz verarbeitet dabei nicht nur frische saisonale Produkte vom Markt, sondern gibt, in Machart und Zusammenstellung, dem Ganzen auch das besondere Kolorit, das für die Küche in Luxemburg und den angrenzenden Regionen bezeichnend ist. Reservieren Sie einen „grünen“ Abend auf unserer schönen Sommerterrasse. Lassen Sie sich überraschen von einem wunderbaren Vier-Gang-Menü à 39,00 EUR

### 03.05.16 **Öffnungszeiten an Christi-Himmelfahrt**

Wie gewohnt, haben wir an Christi Himmelfahrt lediglich abends geöffnet - ab 18:00 Uhr. Freitag und Samstag gelten die normalen Öffnungszeiten. Wir wünschen einen schönen, sonnigen Feiertag!!

### 29.04.16 **Unsere neue Abendkarte mit einem deutlich größeren Angebot - ab 01. Mai**

Neu sind die sog. "Klassiker", die zukünftig mit den Jahreszeiten, also vierteljährlich, in unserer Karte wechseln. Ständig im Angebot stehen nun u.a. der Coq au Riesling, Kurzgebratenes vom Rind und die Luxemburger Kniddelen. Zu den Klassikern zählen zudem ein Maufel-typischer Vorspeisenteller, ein Käse-Gang für den kleinen Hunger sowie ein besonderer Flammkuchen! Nach wie vor steht ein vegetarisches Hauptgericht in der Karte. Ein Highlight bleiben jedoch unsere Drei- und Viergang-Menüs, die auch weiterhin, wie gewohnt, im zwei-wöchentlichen Turnus wechseln.

### 07.03.16 **Ostermenü an Karfreitag, den 25.03.2016**

Wie bereits in den vorangegangenen Jahren bieten wir auch in diesem Jahr ein Ostermenü an Karfreitag an. Chefkoch Martin Temnitz hat sich für 4 Gänge entschieden: Krosser Schweinebauch mit Fenchel & Safran-Gelee, Kopfsalat-Suppe mit Tartare vom Hummer sowie im Hauptgang Zweierlei vom Lamm an weißen Bohnen, Yoghurt und Minze. Im letzten Gang verführt er seine Gäste mit einem Trio aus Honig-Mousse, Haselnuss-Tarte und Schokolade mit Fleur de Sel. Das Vier-Gang-Menü (ohne Getränke) kostet 45,00 EUR. Weitere Einzelheiten erhalten Sie auf Anfrage gerne per Mail oder am Telefon 030 31004399.

### 04.03.16 **Themenabende am Mittwoch, 16.03.2016 und Donnerstag, 17.03.2016**

"Geschmackssache Innereien! Ein Menü für Liebhaber und Neugierige." Unter diesem Titel laden wir im März 2016 zu zwei besonderen Themenabenden in den Maufel ein. Bereits seit Bestehen unseres Restaurants - also seit knapp 10 Jahren - stehen in unserer Karte regelmäßig Gerichte mit Innereien. Bries, Leber, Herz oder Nieren spielen gestern wie heute in der Luxemburger Küche eine wesentliche Rolle. Innereien erreichen hier einen ähnlich hohen Beliebtheitsgrad wie man ihn von Frankreich oder dem südlichen Deutschland her kennt. Grund genug, sie an zwei ausgewählten

Abenden bei uns im Restaurant ins Rampenlicht zu rücken. Neben den gewohnten Gerichten in unserer Abendkarte wird unsere Küche an zwei Tagen ein Fünf-Gänge-Menü mit Innereien präsentieren - für Liebhaber und Neugierige! Vielleicht haben Sie ja Zeit und Lust eine kleine Exkursion in die Welt der Luxemburger Küche zu buchen? Auf Ihren Besuch würden wir uns sehr freuen!

#### **04.03.16 ITB 2016: Luxemburg zeigt sich von seiner schönsten Seite. Wir sind dabei!**

Ab 09. März findet in Berlin die alljährliche Tourismus-Messe ITB statt. De Maufel verwöhnt die Besucher am Stand des Großherzogtums die ganze Messe über mit allerlei kulinarischen Köstlichkeiten. In diesem Jahr werden dem interessierten Publikum auch Luxemburger Weine & Crémants vorgestellt. Wir freuen uns über Ihren Besuch an der Luxemburger Wein-Bar!

#### **16.02.16 Hoher Besuch anlässlich der Berlinale 2016**

Das Filmfestival in Berlin ist traditionell das erste Highlight im Veranstaltungskalender der Deutschen Hauptstadt. In diesem Zusammenhang waren kürzlich auch der Film Fund Luxembourg und sein Direktor Guy Daleiden in Begleitung zahlreicher Luxemburger Filmschaffenden und Filmproduzenten zu Gast im Maufel. Prominentester Gast in unserem Restaurant war an diesem Abend sicher Premierminister Xavier Bettel, der in seiner Funktion als Kulturminister und Minister für Kommunikation und Medien die Berlinale besucht hat.

#### **14.01.16 De Maufel im INFO\_RADIO 93,10: "Aufgegabelt" Sa. 23.01.2016, 10:44 Uhr**

Reiner Veit, bekannter Berliner Radio-Moderator, stellt unser Restaurant am Samstag, 23.01.16 in seiner Sendung "Aufgegabelt" im Berliner INFORADIO vor. In seiner Sendung spricht Reiner Veit mit Köchen, Sommeliers, Bauern und anderen Erzeugern, und blickt in die Kochtöpfe Berliner Küchenchefs. "Eine Sendung, - so der Radiosender - für alle, die möglichst viel erfahren wollen über Essen, Trinken und die hohe Kunst des Kochens". Reiner Veit ist Kulturredakteur mit Schwerpunkt Kino und Kulinarisches. Mehr über seine Person und die besagte Sendung erfahren Sie unter folgendem Link: [https://www.inforadio.de/team/mitarbeiter\\_innen/reiner\\_veit.html](https://www.inforadio.de/team/mitarbeiter_innen/reiner_veit.html)

#### **14.01.16 "Maufel"-Pastetchen im Berliner GARÇON-Magazin hervorgehoben**

Im bekannten Berliner „GARÇON“ - Magazin für Essen, Trinken & Lebensart gibt es aktuell unter KOSTPROBEN einen schönen Hinweis auf unser „Maufel“-Pastetchen. Dieser kleine Snack, in Luxemburg „Paschtéitchen“ oder auch „Rieslingspaschtéitchen“ genannt, gilt dort als nationale Spezialität. In Berlin gibt es sie im de Maufel – und mittlerweile auch im KaDeWe!! Die „GARÇON“ zum durchblättern gibt es unter folgendem Link: <http://www.garcon24.de/aktuelle-ausgabe-magazin-garcon-nr-38/>

#### **13.01.16 Resonanz: Artikel von Martin Theobald im Luxemburger "Land"**

Unter dem Thema „Made in Luxembourg“ hat das Luxemburger „Land“ einen seitenlangen Artikel über Luxemburger Kniddelen von Martin Theobald veröffentlicht. Dabei beschreibt der Autor - hinter sinnig und äußerst unterhaltsam - seinen Aufenthalt bei uns im Maufel. Seine Beobachtungen beim Kniddelen-Essen sind ihm ein willkommener Anlass, ein paar kluge Gedanken über Besonderheiten bestimmter Berliner Kieze oder die Luxemburger „Gemütlichkeit“ zu entwickeln. Erschienen im "Lëtzebuurger Land" Nr. 51 vom 18.12.2015 - Unabhängige Luxemburger Wochenzeitung für Politik, Wirtschaft und Kultur. Den Artikel gibt es unter folgendem Link: [kniddelen\\_theobald-lland.pdf](#)

### 31.12.15 **Bonne Année 2016!**

Wir wünschen Ihnen ein glückliches Jahr 2016! An Silvester haben wir, wie bereits im letzten Jahr, geöffnet (und sind erfreulicherweise erneut ausgebucht). Was unseren Gästen bevor steht, lässt ein Blick in unser Silvester-Menü erahnen ... Ab Morgen machen wir bis Mittwoch 06.01.16 inkl. eine Pause. Sicher haben wir demnächst auch wieder Zeit und Muße ein paar facebook-Beiträge zu posten. Darüber hinaus werden wir uns in Kürze auch mit einer neu gestalteten Website präsentieren. Darauf freuen wir uns!

### 22.12.15 **Silvester-Menü**

An Silvester bieten wir, wie bereits 2014, ein besonderes 6-Gang-Menü à 89,00 EUR/Person an (ohne Getränke). Reservierung und Vorauszahlung sind erforderlich. Das Menü lassen wir allen Interessenten per mail zukommen oder geben auch detaillierte Auskunft per Telefon.

### 19.12.15 **Öffnungszeiten rundum die Feiertage**

Ein kleines, originelles Geschenk für Ihre Freunde an Weihnachten, ein besonderes Häppchen für Ihre Gäste an Silvester, zur Feier des Tages ein außergewöhnlicher Wein oder Crémant aus Luxemburg? Auf der Suche nach ein paar guten Ideen, lohnt es sich sicher bei uns vorbei zu schauen! Unsere Öffnungszeiten rundum die Feiertage:  
Am 24.12.2015 geöffnet von 10:00-14:00 Uhr und vom 25.12. - 26.12.2015 geschlossen (Weihnachten).  
Vom 29.12. - 30.12.2015 geöffnet, wie gewohnt, und am 31.12.2015 geöffnet ab 10:00 Uhr (Silvester).  
Vom 01.01. - 06.01.2016: geschlossen (Urlaub) und ab Donnerstag, 07.01.2016 wieder geöffnet, wie gewohnt.

### 14.09.15 **Themenabende, Veranstaltungen, Gans- & Weihnachtssessen ...**

Nach diesem wundervollen Sommer freut man sich auf einen nicht minder herrlichen Herbst. Man denkt bereits an den Winterurlaub oder hat ihn gar schon gebucht. Und in wenigen Tagen schon notiert man die Termine für das Weihnachtssessen mit den Arbeitskollegen oder die Verabredung zum Gansessen in seinen Kalender. An dieser Stelle möchten wir UNSEREN Beitrag leisten und gleich mehrere schöne Anlässe zum Ausgehen in den kommenden Herbst- und Wintertagen anbieten: Unter dem Titel „Das Schwein im Obstgarten“ bieten wir an zwei Abenden, in einer Art Hommage an die traditionelle Luxemburger Küche, ein 5-Gänge-Menü an. Die Termine: Dienstag, 29.09. & Dienstag, 06.10.2015. Zu einer Weinverkostung mit Marcus Gutmann laden wir am Samstagabend, 17.10.2015 ein. Am Sankt-Martinstag gibt es bei uns die Gans im 3-Gänge- oder 5-Gänge-Menü - anschließend immer Mittwochs, am 18.11./ 25.11./ 02.12. und 09.12.2015, ab 18:30 Uhr. Weihnachtssessen bieten wir ab Ende November als 3-Gänge- oder 5-Gänge-Menü an. Auf Anfrage geben wir telefonisch oder per Mail gerne Auskunft und/oder erstellen – insbesondere für größere Gesellschaften - individuelle Angebote. Weitere Einzelheiten folgen in unserem nächsten Newsletter.

## 12.06.15 **Strassenfest in der Leonhardtstrasse am 04.07.2015**

Auch in diesem Jahr findet wieder das bekannte Sommerfest in der Leonhardtstrasse statt. In den zahlreichen kleinen Geschäften und gastronomischen Läden finden die Besucher eine Vielfalt an kulinarischen Leckerbissen - von der Bratwurst bis zur Bouillabaisse, von der Waffel bis zum leckeren Kuchen, vom Bier bis zum Champagner reicht die Angebotspalette! Obendrein gibt es ein reichhaltiges Unterhaltungsprogramm mit viel Musik, Kleinkunst-Attraktionen sowie eine Menge Spiel & Spaß für die Kinder. Im de Maufel stehen Brüsseler Waffeln, Flammkuchen, Fischsuppe, Austern und - last, but not least - Luxemburger Weine & Crémants auf dem Programm. Für die passende Unterhaltung sorgt traditionell der Akkordeon-Virtuose Jens BOGEDAIN. Das Fest beginnt gegen 12:00 Uhr und verläuft sich dann in den Abend hinein! Wir freuen uns auf Ihren Besuch!

## 08.06.15 **Ulli Zelle stellt im RBB-Fersehen seine Lieblingsstrasse vor**

Heute läuft in der RBB Abendschau ein Beitrag von Ulli Zelle über die Leonhardtstrasse. Der bekannte Berliner TV-Journalist führt charmante Interviews, begegnet prominenten Flanierern in der Strasse, stellt ein paar besondere Läden vor und schwärmt von der Gemütlichkeit im Kiez! De Maufel kommt in diesem schönen Beitrag natürlich auch zu Ehren! Den Bericht aus der Leonhardtstrasse kann man sich im RBB-Archiv auch unter folgendem Link anschauen: [http://www.rbb-online.de/abendschau/archiv/20150608\\_1930/leonhardtstrasse.html](http://www.rbb-online.de/abendschau/archiv/20150608_1930/leonhardtstrasse.html)

## 29.05.15 **"Anne's Kitchen" zu Gast am 09.06.2015**

Am 09.06.2015 ist Anne Faber zu Gast im de maufel. Anne Faber ist Journalistin, Bloggerin, TV-Köchin und Kochbuch-Autorin. Die gebürtige Luxemburgerin stellt ihre Arbeit vor und signiert ihr neu erschienenes Buch. Anne Faber wirbt für eine vorbehaltlose Experimentierfreudigkeit beim Kombinieren von Rezepten und Zutaten beim Kochen und erzählt von ihrer Leidenschaft, auf der Suche nach besonderen Gerichten und pfiffigen Ideen, fremde Küchen zu durchstöbern. Anne Faber, die in London lebt, serviert schließlich ein 3-Gänge-Menü, in dem sie eine ebenso verblüffende wie gelungene Kombination aus englischer und luxemburgischer Küche vorführt. Weitere Infos in der Einladung bzw. am Telefon 0049/30 3100 4399. Um eine Reservierung wird gebeten. Wir freuen uns auf einen sehr unterhaltsamen Abend!

## 03.05.15 **Léa Linster signiert ihr neues Buch im De Maufel**

Am Montag, 04.05.2015, ab 20:00 Uhr stellt Léa Linster ihre Autobiografie MEIN WEG ZU DEN STERNEN zunächst im Renaissance-Theater Berlin vor. Ein Muss für alle Léa-Fans! Wir freuen uns auf einen schönen Abend. Infos unter: [www.renaissance-theater.de](http://www.renaissance-theater.de) oder [www.facebook.com/RenaissanceTheater](https://www.facebook.com/RenaissanceTheater). Tickets unter: [www.renaissance-tickets.de](http://www.renaissance-tickets.de) Léa Linster signiert ihr neues Buch dann auch 4 Tage später im Maufel - am Freitag, 08.05.2015, ab ca. 20:30 Uhr !!

## 01.05.15 **De Maufel im KaDeWe Berlin !!**

Montag, 04.05. - Samstag, 16.05. 2015: Während zwei Wochen werden auf der bekannten Feinschmecker-Etage des Berliner KaDeWe Luxemburger Feinkost-Produkte vorgestellt. Dabei werden nicht nur unsere eigenen Pasteten in den



KaDeWe-Theken ausliegen, sondern werden auf einem schmucken Verkaufsstand mitten in der berühmten 6. Etage auch Produkte namhafter Hersteller präsentiert, die wir seit Jahren als Importeur Luxemburger Feinkost in Berlin vertreten: Oberweis, Château de Beaufort, Brennerei Diedenacker, Salaisons Steffen oder die Moutarderie de Luxembourg. In den Käse-Auslagen werden zudem die Käsereien Biohaff Baltus und Berdorfer sowie Luxlait mit der bekannten Beurre Rose im Focus stehen. Darüber hinaus wird das Berliner Publikum im KaDeWe 4 außergewöhnliche Bier-Sorten der Luxemburger Brauerei Simon kennen lernen. Neben de maufel wird die Luxemburger Vinsmoselle ihre Weine und Léa Linster ihren neuen Crémant präsentieren. Und selbstverständlich wird Léa Linster auch diese Gelegenheit nutzen, ihre grade erschienene Autobiografie zu signieren! Für Luxemburg-Fans und Gourmets gibt es ein attraktives Gewinnspiel! Infos am KaDeWe-Stand oder unter <http://www.visitluxembourg.com/en/gewinnspiel-kadewe>

### **20.04.15 De Maufel in der Berliner Morgenpost**

Kreuzung aus Gnocchi und Spätzle im "de Maufel". Dass es überhaupt eine klassisch luxemburgische Küche gibt, mag erstaunen. Doch nicht nur das: Es gibt sogar ein Luxemburger Restaurant in Berlin. Das "de Maufel" bietet herrliche Kniddelen ... Mit diesen Zeilen beginnt ein Lob auf unsere Bistrot-Küche von Eli Hamacher in der Berliner Morgenpost. Zum Nachlesen unter Link: <http://www.morgenpost.de/berlin-tipps/gastronomie/article/139796289/Kreuzung-aus-Gnocchi-und-Spaetzle-im-de-Maufel.html>

### **21.03.15 Unsere Öffnungszeiten rundum den Oster-Feiertag**

Am Karfreitag, den 27.03.15 haben wir ausschließlich abends geöffnet. Darüber hinaus gelten unsere normalen Öffnungszeiten: Dienstag bis Freitag 12:00-24:00 Uhr, Samstag 10:00-24:00 Uhr

### **21.03.15 Wein- und Brantwein-Degustation am Freitagabend, 27.03.2015**

Im Kontext unserer Luxemburger Wochen werden der Luxemburger Privatwinzer Marc Berna seine Weine & Crémants sowie Mariette Duhr-Merges ihre bekannten Diedenacker-Brantweine persönlich vorstellen.  
Termine: Freitagabend 27.03.15 im Restaurant und am Samstag 28.03. im Feinkost-Bereich tagsüber!

### **28.02.15 Luxemburger Wochen Ende März: Eine Hommage an die traditionelle Küche**

Bei uns steht ab 24.03. (bis Gründonnerstag) die traditionelle Luxemburger Küche im Focus. Wir laden ein zu zwei Wochen "Luxemburg à la Carte". Unsere Küche wird regional typische Produkte und Zutaten kombinieren, klassische Gerichte vorstellen und Vorschläge machen für das eine oder andere spannende "Luxemburger Menü"! Selbstverständlich haben wir auch eine ganze Reihe bester Luxemburger Weine & Crémants im Répertoire. Unsere Restaurant-Karte finden sie ab 22.03. im Netz (Website oder facebook). Vielleicht haben Sie ja Lust und Zeit an unserem kleinen Ausflug in die Luxemburger Küche teilzunehmen? Termin: Dienstag, 24.03. - (Grün-)Donnerstag, 02.04.15  
PS) Am Karfreitagabend gibt es ein paar besondere Fischgerichte in der Menükarte zu entdecken!

### **29.01.15 Drei Termine im Februar 2015: St. Valentin und 2 Themenabende ...**

Unser Küchen-Team hat auch in diesem Jahr ein besonderes Menü zu ST.VALENTIN zusammen gestellt, mit dem wir unsere Gäste, bei Kerzen-Licht und gutem Wein, am Tag der Liebe verzaubern möchten! Es wird ein 5-Gänge-Menü geben à 57,00 EUR/Person mit u. a. Zweierlei vom Stubenkücken im Hauptgang. Termin: Samstag, 14.02.2015, 19:00 Uhr. Weitere Einzelheiten finden Sie in der Menü-Karte im Anhang: [st-valentin-menu.pdf](#). Ankündigen möchten wir bei dieser Gelegenheit zwei weitere Termine. Wir werden einen Themenabend wiederholen, der im Oktober 2014 bei unseren Gästen sehr viel Anklang fand: BOHNEN & SPECK. Selbstverständlich servieren wir keine dicken Bohnen und fetten Speck, wie der Titel eventuell vermuten ließe, sondern reichen 5 raffinierte kleine Gerichte (Menü à 55,00 EUR/Person), die Sie mit Sicherheit positiv überraschen werden. Termine: Mittwoch, 18.02.2015 & Mittwoch, 25.02.2015. Detaillierte Auskunft zum Menü erhalten Sie im beiliegenden PDF-Dokument: [menu\\_speck&bohnen.pdf](#) oder gerne auch am Telefon: 030 4300 4399. Um Tisch-Reservierungen wird gebeten.

## 02.01.15 **Unsere Öffnungszeiten im Januar 2015**

In der zweiten Januar-Woche haben wir wie folgt geöffnet: Dienstag, 06.01.2015 bis Samstag, 10.01.2015 inklusive (!) haben wir abends ab 18:00 Uhr geöffnet und tagsüber geschlossen !! Reservierungen nehmen wir per Mail ([info@de-maufel.com](mailto:info@de-maufel.com)) oder am Anrufbeantworter entgegen (T. 030 3100 4399).

## 29.12.14 **Wir wünschen unseren Gästen ...**

Das ganze Maufel-Team wünscht Ihnen ein schönes Silvesterfest und einen guten Start in ein glückliches und erfolgreiches neues Jahr 2015!

Reservierungen & Öffnungszeiten: An Silvesterabend können wir leider keine Reservierungen mehr annehmen. Wir sind ausgebucht. Über den Jahreswechsel haben wir lediglich am 01.01.2015 geschlossen.

## 26.11.14 **Wir feiern am 12.12.2014 Geburtstag!**

Am 12.12.2014 laden wir zu unserem Geburtstagsfest ein! Vor genau acht Jahren haben wir unser Feinkostgeschäft und Bistrot eröffnet. Es hat sich inzwischen eine Menge getan: Unser Baby, das kleine Bistrot (mit anfangs gerade einmal neun Tischen), ist erwachsen geworden. Den Gastraum haben wir vergrößert, die Küche professioneller eingerichtet, die Karte ausgebaut, die Öffnungszeiten ausgedehnt u.v.m. Ursprünglich hatten wir vor, unseren Siebten zu feiern. Doch leider war zu dem Zeitpunkt der Umbau noch nicht fertig, so dass wir auf dieses Jahr verschieben mussten. (Schön, dass wir heute das Fest noch vor uns haben!!). Einzelheiten der Veranstaltung folgen in unserer Einladung. Soviel sei verraten: Wir werden zu einer Küchenparty einladen! Und wir werden dabei u. a. zwei hoch interessante Luxemburger Produzenten vorstellen: die Brennerei Diedenacker und den Privatwinzer Marc Berna. Freuen Sie sich auf einen unterhaltsamen Abend! Informationen am Tel. 030 3100 4399 oder [info@de-maufel.com](mailto:info@de-maufel.com)

## 25.10.14 **Susanne Kippenberger liest am 03. Dezember im Maufel**

Am 03.12.2014 laden wir zu einem Abend mit Susanne Kippenberger ein. Susanne Kippenberger erzählt Geschichten und Anekdoten, liest aus ihren Werken und freut sich auf gute Gespräche. Ihr Thema sind Pioniere der Küche, die maßgeblich dazu beigetragen haben, Essen und Trinken als Genuss und die Tafel als besonderen Ort für Kommunikation und Lebensfreude zu etablieren. Unsere Küche wird den Abend mit leckeren Kleinigkeiten und Luxemburger Weinen

begleiten. In Anlehnung an ein Rezept von Julia Child werden wir zur Veranstaltung ein Boeuf Bourguignon anbieten. Die Autorin, 1957 in Dortmund geboren, arbeitet als Redakteurin beim Tagesspiegel, wo sie unter anderem die Seite „Essen und Trinken“ der Sonntagsausgabe betreut. Im Berlin Verlag veröffentlichte sie das gefeierte Portrait ‚Kippenberger. Der Künstler und seine Familien‘, das sie über ihren Bruder Martin Kippenberger schrieb. Gerade erschienen ist ihre Biographie ‚Das rote Schaf der Familie: Jessica Mitford und ihre Schwestern‘ (Hanser Berlin). Einzelheiten zu dieser Veranstaltung finden Sie hier in der Einladung: [invitation\\_kippenberger.pdf](#)

#### **11.10.14 Sechs-Gänge-Menü an Silvesterabend**

Der Abend beginnt um 19:00 Uhr. Wir begrüßen unsere Gäste mit einem Gläschen Luxemburger Crémant und ein paar leckeren Häppchen ... Einem Zweierlei von der Entenleber folgt dann eine Consommé vom Sellerie mit Trüffel-Nocke. Als dritten Gang servieren wir marinierte Schwarzwurzeln mit Maronen & Portwein und anschließend Heilbutt im Rotkohl-Sud an krosser Schalotte im vierten. Im vorletzten Gang reichen wir ein Stück vom Châteaubriand & eine gebackene Praline vom Ochschwanz an confierten Steinpilzen. Zum Abschluss gibt es ein Crémant-Törtchen mit Quitte. Der Preis für das 6-Gänge-Menü beläuft sich auf 89,00 EUR / Person (ohne Getränke). Reservierung & Vorauszahlung sind erforderlich. Infos unter Tel. 030/3100 4399.

#### **25.09.14 Themenabend "Bohnen & Speck", Gans-Essen, Silvester-Menü ...**

Wir möchten Sie noch einmal sehr herzlich einladen zu den Themenabenden am Mittwoch, 22.10. und Mittwoch 29.10.2014. Im Mittelpunkt steht das Thema „Bohnen & Speck“. Die Menü-Karte zum Ausdrucken finden Sie zur Zeit bei facebook. Wir lassen sie Ihnen auch gerne per Mail zukommen. Auch über unsere Menüs für besondere Weihnachtsessen geben wir auf Anfrage gerne Auskunft. Erinnern möchten wir bei dieser Gelegenheit auch an die Termine für unsere Gans-Essen: jeweils Dienstags, 11.11., 18.11., 25.11. und 02.12.2014. Vielleicht haben Sie ja Zeit und Lust sich mit uns auf die Winterzeit einzustimmen. Wir möchten Sie nicht nur mit einem tollen Essen überraschen, sondern Ihnen in unseren neuen Räumen in einem gemütlichen Ambiente einen schönen Abend bereiten. Wir freuen uns auf Ihren Besuch! Und falls Sie an Silvester noch nichts vor haben ... Wir haben geöffnet. Und erfreuen Sie mit einem fantastischen Silvester-Menü! Weitere Einzelheiten an dieser Stelle in Kürze.

#### **08.08.14 Strassenfest in der Leonhardtstrasse am 23.08.2014**

Das Strassenfest in der Leonhardtstrasse beginnt gegen 14:00 Uhr ... und klingt irgendwann am Abend aus. Wir laden Sie sehr herzlich ein! Es wird, wie jedes Jahr, den ganzen Samstagnachmittag über ein attraktives Kultur-Angebot zu bestaunen sein: Musik, Gesang, Theater und vieles mehr. Das kulinarische Angebot wird an Vielfalt und Qualität dem kulturellen in keinster Weise nachstehen. So sind bei uns u.a. Flammkuchen, Brüsseler Waffeln, Fischsuppe, Austern sowie Luxemburger Crémants & Weine im Programm! Wir hoffen auf schönes Wetter und freuen uns auf Ihren/Euren Besuch!

#### **16.07.14 Bis Samstag 19.07. am Abend krankheitsbedingt geschlossen**

Sehr geehrte Restaurant-Gäste! Bedauerlicherweise ist unser Restaurant - krankheitsbedingt – von Donnerstag, 17.07. bis Samstag, 19.07.2014 inkl., ab 18:00 Uhr; abends geschlossen. Ab Dienstag, 22.07.2014 sind wir wieder in der Abendküche für Sie da! Bistrot & Feinkost-Geschäft haben weiterhin von 12:00 - 18:00 geöffnet. Wir bedanken uns sehr

für Ihr Verständnis!

### 31.05.14 **Fußball-WM im Maufel**

Essen im Restaurant - mit oder ohne WM? In den kommenden Wochen dreht sich die ganze Welt um die Fußball-Weltmeisterschaft. Wir waren zunächst etwas unschlüssig, ob auch wir unseren Beitrag dazu leisten sollten. Wir machen's! Während unseren normalen Öffnungszeiten - also nicht am Sonntag und nicht am Montag - werden wir Fußball am Großbildschirm zeigen und dabei, neben unserem normalen Angebot in der Restaurant-Karte, eine besondere Häppchen-Platte zur WM anbieten! Weitere Einzelheiten dazu folgen noch. Selbstverständlich gibt es auch die Option wegzuschauen: In unseren neuen Räumlichkeiten bietet sich nun auch Möglichkeit abseits der lauten Fußball-Show - in Ruhe - schön und gut zu essen ... !

### 22.03.14 **Theater-Vorstellung mit kombiniertem 3-Gänge-Menü am 27. & 28. März 2014**

Das Kasematten-Theater Luxemburg ist zu Gast im Maufel. Marc Limpach u. Germain Wagner spielen "Mein Essen mit André", nach einem Drehbuch von Wallace Shawn u. André Gregory, verfilmt von Louis Malle (1981), zu dem wir herzlich einladen. In Kombination mit der Vorstellung servieren wir unseren Gästen ein Drei-Gänge Menü. Die Veranstaltung, organisiert in enger Kooperation mit der Botschaft des Großherzogtums Luxemburg, findet jeweils am 27.03. und 28.03. statt und beginnt um 18:30 Uhr. Eintritt & Menü kosten 38,00 EUR. Um Tisch-Reservierung wird gebeten. Weitere Informationen im folgenden PDF-Dokument: [einladung\\_theater.pdf](#)

### 04.03.14 **Heute: Signierstunde mit Léa Linster im Maufel**

Am 04. März 2014 signiert die Luxemburger Sterneköchin Léa Linster ihre Kochbücher im Maufel. Bei dieser Gelegenheit wird sie, sozusagen - en Avant-Première - auch ihr neuestes Buch "Das Gelbe vom Ei" vorstellen, das erst in 2 Tagen offiziell erscheinen wird! Termin: ab 14:00 Uhr (bis ca. 16:00 Uhr)! Morgen ab 11:00 Uhr wird Léa Linster auch auf der internationalen Tourismus-Messe ITB auf dem Luxemburger Stand präsent sein. Wir im Übrigen auch. Neben den Luxemburger Spezialitäten, die Léa Linster vor Ort anbieten wird, genießen die ITB-Gäste auch Produkte aus unserem Catering-Répertoire: Scheibchen von unserer Pâté en Croûte "Maufel" bspw.! Wir freuen uns auf Ihren Besuch!

### 23.02.14 **Ab dem 04. März 2014 betreiben wir neue, schönere, größere Räumlichkeiten**

Ab dem 04. März 2014 betreiben wir neue, schönere, größere Räumlichkeiten. Wir haben uns vergrößert, unsere Einrichtung etwas erneuert, die Kücheneinrichtung professionalisiert. Noch sind ein paar Details nicht fertig, doch mit dem bisherigen Ergebnis lässt sich gut leben (und arbeiten)! Bereits in den neuen Räumen werden wir am Sonntag, den 02.03.2014 mit Marc Krier aus Luxemburg eine Wein-Degustation durchführen! Weitere Einzelheiten demnächst an dieser Stelle, in der Newsletter, die wir per Mail verschicken oder am Telefon: (0049 30) 31004399.

09.02.14

## **Am Freitag, 14.02.14 gibt es ein besonderes Menü zu St. Valentin!**

Zu St.Valentin bieten wir auch in diesem Jahr ein besonderes Menü an. Wir freuen uns auf Ihren Besuch! Unser 5-Gänge-Menü à 59,00 EUR / Person (ohne Wein-Begleitung) wird wie folgt aussehen: Vornweg (zur Wahl) 3 Austern "Fines de Claire" oder 3 Scheibchen von der Maufel-Pastete (Petit Pâté en Croûte) gefolgt von einer Consommé vom Wirsing mit Einlage. Als Zwischengang servieren wir ein Tartare vom Winter-Kabeljau (Skrei) auf Rote-Bete-Carpaccio mit Koriander, Ingwer & Orange. Gebratene Wachtel an Topinambur und schwarzem Trüffel reichen wir als Hauptgericht und zum Abschluß ein Dessert-Trio mit Sorbet von der Himbeere, Mousse von der weißen Schokolade und ein Tartchen vom Apfel. Zur Begrüßung offerieren wir Ihnen ein Gläschen Crémant de Luxembourg. Das Menü können Sie sich hier als PDF-Dokument herunterladen oder ansehen: [Menü\\_St.Valentin.pdf](#). Um eine Tisch-Reservierung wird gebeten: Tel. 030 / 3100 4399 oder [contact@de-maufel.com](mailto:contact@de-maufel.com)

31.01.14

## **Umbau-Maßnahmen in unseren Räumen**

Seit November 2013 laufen nun schon die Baumaßnahmen im Maufel. Unmittelbar an unser Lokal anschließend, waren plötzlich Räume frei geworden und wir mussten uns entscheiden, ob wir vergrößern und umbauen wollen oder nicht.. Die Entscheidung es schließlich zu tun, die Planung und die Bauarbeiten bis heute - wie nicht anders zu erwarten - haben viel Zeit, Nerven und Geld gekostet und heute stehen wir endlich kurz vor dem Abschluss des Unternehmens. In der ersten Februar-Woche wird nun die Küche umziehen. Der frei werdende Raum wird dann als Gastraum umgebaut und eingerichtet. Wir werden deswegen eine Woche schließen und ab der zweiten Februar-Woche bereits wieder loslegen. Unsere Gäste am Valentinstag werden also bereits aus der neuen Küche bekocht! Eine echte Eröffnung des "neuen" Maufel planen wir jedoch erst für Anfang März 2014. Wir halten Sie hier und bei Facebook am Laufenden!

19.12.13

## **Unsere Wünsche für die Feiertage**

Das Maufel-Team wünscht besinnliche und nicht weniger fröhliche und entspannte Weihnachten sowie einen guten Rutsch in das neue Jahr! Bei uns wird das Jahr 2014 mit einigen einschneidenden Veränderungen beginnen, auf die wir uns jetzt schon sehr freuen ... und von denen wir hier bald schon berichten werden.

17.12.13

## **Öffnungszeiten zwischen den Feiertagen und aktuelle Angebote ...**

1) Unsere Öffnungszeiten an und zwischen den Feiertagen: Am 23.12. von 10:00 - 18:00 Uhr; am 24.12. von 10:00 - 14:00 Uhr; am 30.12. von 10:00 - 18:00 Uhr und am 31.12. von 10:00 - 14:00 Uhr

2) Unsere besonderen Angebote in den Feinkost-Theken und im Bistrot an den genannten Tagen: Die FOIE GRAS von der Ente und der Gans sowie unsere BRIOCHE, unser ROASTBEEF (Kaale Brod) und die hausgemachte Sauce BÉARNAISE, der hausgebeizte LACHS oder die frischen AUSTERN (Fines de Claire) und nicht zuletzt die Luxemburger Weine, insbesondere unser hervorragende CRÉMANT. Wir freuen uns auf Ihren Besuch im Bistrot und/oder Ihren Einkauf. Vorbestellungen sind selbstverständlich möglich.

In den Auslagen finden Sie, wie gewohnt, Schokolade, Baumkuchen, Marzipan u.v.m. aus dem Hause OBERWEIS (Luxbg) sowie eine besondere Auswahl an Kuchen und Süßigkeiten aus eigener Herstellung.

### 30.10.13 **Gans-Essen im Maufel (II)**

Ab dem 11.11. tischen wir an einigen ausgewählten Abenden unsere gebratene Gans auf! Wir begrüßen Sie mit einem Gläschen Luxemburger Crémant und servieren dann 4 Gänge: Ein Luxemburger Wein-Süppchen gefolgt von der rosa gebratenen Brust an Rosenkohl, Maronen und Pommes Macaire. Im 3. Gang reichen wir die in Gänse-Schmalz confierte Keule an Quitte-Rotkraut und Grünen "Kniddelen" (alternativ: Deutsche Klöße). Zum Abschluss gibt es ein Dreierlei im Dessert mit Mokka-Bûche, Pflaumen-Sorbet und Praliné-Mousse. Preis pro Person (ohne Wein-Begleitung): 55,00 EUR. Avis aux Amateurs! Um Tisch-Reservierung wird gebeten. Unsere Termine für die Gans-Essen sind folgende: Montag, den 11.11.2013, um 18:00 Uhr sowie jeweils Dienstag, den 19.11., 26.11. und 03.12.2013 um 19:00 Uhr. Weitere Informationen bei facebook oder am Telefon: 030 31004399

### 08.10.13. **Neue Öffnungszeiten: Unser Restaurant wird erwachsen!**

Ab dem 22. 10. 13 wird unser Restaurant nun auch am Dienstag- und am Mittwochabend bis 24:00 Uhr geöffnet haben. Vor knapp 7 Jahren begann unser "Projekt" als Feinkostgeschäft mit angegliedertem Bistrot, in dem man neben Kaffee und Kuchen auch den einen oder anderen kleinen Imbiss zu sich nehmen konnte. In der Bistrot-Karte standen eine kleine Auswahl an Quiches, hausgemachte Pasteten mit Salat und Croq Monsieur. Immer der steigenden Nachfrage folgend haben wir unser Sortiment Schrittchen für Schrittchen erweitert. Vor vier Jahren haben wir dann zunächst Donnerstagabend geöffnet und knapp ein Jahr später auch am Freitagabend. Und ab dem 29.10.2010 haben wir schließlich auch am Samstag abends Küche angeboten. Aus dem ursprünglichen Bistrot heraus entwickelte sich so nach und nach ein kleines Restaurant. Das Bistrot tagsüber blieb und bleibt unseren Gästen - wenn auch leicht verändert, mit einer weitaus differenzierteren Karte und einem wechselnden Mittagstisch - weiterhin erhalten. Am Abend im Restaurant pflegen wir eine besondere französisch-luxemburgische Küche, die nun zunehmend Erfolg hat. In gut 14 Tagen werden wir demnach an zwei weiteren Wochentagen abends für unsere Gäste da sein. Wir freuen uns auf Ihren Besuch!

### 05.10.13 **Gans-Essen im Maufel (I)**

Auch in diesem Jahr werden wir an bestimmten Tagen im November und Dezember Gänse-Essen veranstalten. Die Termine stehen mittlerweile fest: Am Montag, den 11.11.13 sowie an den drei darauf folgenden Dienstagen - am 19.11.13, am 26.11.13 und am 06.12.13. Über Einzelheiten zu den Menüs informieren demnächst wir an dieser Stelle und/oder bei Facebook. Reservierungen werden bereits jetzt entgegen genommen, gerne telefonisch (030 3100 4399) oder per Mail: [contact@de-maufel.com](mailto:contact@de-maufel.com)

### 26.08.13 **In der ersten September-Woche haben wir geschlossen !!**

Ab dem 02. 09. 2013 machen wir ein bißchen Urlaub bevor es in die arbeitsintensiven Herbstmonate geht! Erst am Dienstag, 10.09. 2013 haben wir wieder geöffnet. Wir fahren u .a. nach Luxemburg, besuchen Produzenten & Lieferanten und bringen sicher wieder, wie gewohnt, ein paar schöne und besondere "Dinge" mit nach Berlin.

### 25.08.13 **Gestern war Strassenfest ...**

Das Fest ist vorbei. Und die Bilanz ist positiv! Die Besucherzahlen waren nach Einschätzung vieler Geschäftsleute höher

als in den vergangenen Jahren. Das ist zum einen dem guten Wetter geschuldet und zum anderen dem wachsenden Bekanntheitsgrad des Festes. Zum Erfolg haben sicher auch maßgeblich die attraktiven kulinarischen Angebote beigetragen. Einen herzlichen Dank möchten wir unseren fleißigen, super motivierten Mitarbeitern aussprechen, die sich vom Aufbau frühmorgens bis zum Ende des Abbaus spätabends unermüdlich und engagiert in unserem "Projekt Strassenfest" eingebracht haben. Eine Reihe von schönen Foto-Schnappschüssen gibt es bei Facebook zu sehen.

### 16.07.13 **Strassenfest in der Leonhardtstrasse am 24.08.2013**

Das beliebte Strassenfest findet in diesem Jahr erst nach den Schulferien am 24. August statt. Das Fest wird jedes Jahr umfangreicher und attraktiver. Die Geschäftsleute aus der Leonhardtstrasse feiern draußen auf der Strasse - die als eine der schönsten im Berliner Zentrum gilt - mit Musik und allerlei kleinkünstlerischen Attraktionen, mit zahlreichen Spiel-Angeboten für Kinder und mit Getränke- und Essensständen, die mit echten Spezialitäten aufwarten ... Am Maufel-Stand gibt es Fisch-Suppe und leckere Snacks, Crémant de Luxembourg und Luxemburger Weine sowie Brüsseler Waffeln! Wir hoffen auf gutes Wetter und freuen uns auf Ihren Besuch!

### 12.07.13 **"Unsere" Mayonnaise in der FAZ getestet und für Spitze befunden!**

Eine sensationelle Presse hat zur Zeit ein Produkt, das man nicht automatisch mit Luxemburg in Verbindung bringen würde: Mayonnaise. Namhafte deutsche Köche haben Fertig-Mayonnaisen aus dem Handel getestet und dabei die Mayonnaise de Luxembourg als "zur Spitze zählend" hervorgehoben (Frankfurter Allgemeine). Bereits vor einem Jahr hatte ein anderer Test im Berliner Tagesspiegel diese Mayonnaise - die es im Übrigen exklusiv bei uns im Maufel gibt - zum Testsieger erkoren. Die plötzliche und rasant steigende Nachfrage war - und ist nach wie vor - phänomenal. Avis aux Amateurs! Die Tests und ihre Ergebnisse können im Archiv der jeweiligen Zeitungen nachgelesen werden. Unser Laden ist Dienstag bis Freitag von 12:00-18:30 Uhr geöffnet, am Samstag ab 10:00 Uhr.

### 27.05.13 **Beliebter Auftritt: [www.facebook.com/demaufel](http://www.facebook.com/demaufel)**

Nach knapp 6 Wochen bei facebook, haben wir die magische Grenze von 100 „Likes“ bzw. „Gefällt-mir“-Angaben erreicht. Wir veröffentlichen bei facebook nicht nur allwöchentlich unsere Menü-Karte oder Abbildungen verschiedener Gerichte aus dem laufenden Programm, sondern zeigen ebenso kleine Schnappschüsse aus dem Maufel-Alltag sowie, gelegentlich, unterhaltsame Beiträge unseres Mitarbeiter-Teams. Um die besondere Qualität unserer Leistungen und Produkte zu veranschaulichen, planen wir in nächster Zukunft kleine Videos zu „posten“, die Einblicke in verschiedene Arbeits- bzw. Herstellungsprozesse gewähren. Wir wollen das, was wir tun und (bewußt) lassen besser in die Öffentlichkeit kommunizieren und freuen uns auf eine vielfältige Resonanz. Begleiten auch Sie uns auf facebook!

### 07.05.13 **Unsere Öffnungszeiten an Christi Himmelfahrt**

Am kommenden Donnerstag haben das Bistrot und der Feinkost-Laden tagsüber geschlossen! Am Abend ist das Restaurant ab 18:00 Uhr geöffnet (Küche bis 22:00 Uhr). Auf der Karte stehen u. a. Coq au Vin, Dreierlei vom Fisch im Vol au Vent und Lamm-Carré an Bärlauch-Kniddelen ...

### 13.04.13 **Wir "updaten" unsere Bistrot-Karte**

Glaukt man den aktuellen Wetter-Prognosen, wird es ab nächster Woche richtig schönes Wetter werden in Berlin! Wir werden nun endlich unsere Terrassen-Möbel in die Sonne stellen und unseren Gästen eine neu bestückte und neu gestaltete Bistrot-Karte vorlegen können. Wir wollen dabei (1) klarere Unterschiede herausstellen zwischen Bistrot-Küche (Tageskarte) und Restaurant-Küche (Abendkarte) - zum einen. Zum andern (2) werden wir deutlicher differenzieren zwischen gleichbleibenden "festen" Speise-Angeboten (neue Tageskarte) und wechselnden Gerichten (Aushang bzw. Schautafeln im Gastraum). Es wird zudem (3) eine größere Auswahl als bisher an Standard-Gerichten geben, die permanent in der Tageskarte stehen werden. Und als besonders relevanten Teil dieser ständigen Angebote werden wir ab jetzt - ganz neu - (4) eine spannende Reihe unterschiedlicher Tartes Flambées (Flammkuchen) im Programm führen. Einzelheiten finden Sie ab nächster Woche auf Facebook und selbstverständlich auf unseren aktualisierten Karten im "Bistrot-Resto"-Bereich unserer Internet-Seite.

### 12.04.13 **"De Maufel" sucht Freunde bei Facebook**

Nun ist es also doch passiert! Vor allem unserem (jungen) Mitarbeiter-Team ist es zu verdanken, dass wir endlich die seit Jahren diskutierte Präsenz bei Facebook eingerichtet haben. Wir werden ab heute neben unseren Speisekarten allmögliche interessante News & Infos rundum den Maufel "posten". Gleich 4 engagierte Mitarbeiter (Géraldine & Géraldine, Maria, Yavor) haben sich vorgenommen - als sog. Administratoren - regelmäßig neue Beiträge einzubringen. Es wird nun spannend zu verfolgen, wie unsere Facebook-Seite sich nach und nach gestalten wird. Wird sie gut angenommen und häufig "geliked" werden? Wen oder was wird sie bewegen? Besuchen Sie uns bei Facebook unter dem Stichwort "De Maufel" und verschaffen Sie sich einen ersten Eindruck ...

### 18.03.13 **Unsere Menü-Vorschläge in der Woche vor Ostern (8.-30. März 2013)**

Donnerstag, Karfreitag und Samstag vor Ostern bieten wir unseren Gästen zwei besondere Menü-Vorschläge mit jeweils einem Fisch-Gericht und einem Lamm-Gericht als Hauptgang in unserer Abendkarte an. Einzelheiten finden Sie in dem beiliegendem PDF-Dokument: [menu\\_ostern\\_2013.pdf](#)

Auch dieses Mal begrüßen wir Sie mit einem wunderbaren Gläschen Crémant de Luxembourg. Wir freuen uns sehr auf Ihren Besuch. Von Donnerstag bis Samstag haben wir abends von 18:00 - 24:00 Uhr geöffnet.

Um eine Tisch-Reservierung wird gebeten: Tel. 030 / 3100 4399

### 09.02.13 **Am Donnerstag, 14.02.13: Ein Menü zu St. Valentin!**

Bei der Besprechung unserer neuen Wochenkarte, hat sich unser Küchen-Team spontan entschlossen, Ihnen zu St. Valentin ein besonderes Menü anzubieten. Vielleicht haben Sie ja einen schönen Grund mit uns zu feiern? Oder, auch ohne besonderen Anlass, an dem Abend ganz einfach Zeit und Lust auf ein gutes Essen und wunderbaren Wein? Unser 5-Gänge-Menü à 55,00 EUR / Person (ohne Wein-Begleitung) setzt sich zusammen wie folgt:

3 Austern "Fines de Claire" oder 3 Scheibchen von der Maufel-Pastete (Petit Pâté en Croûte) gefolgt von einem Mandel-Safran-Süppchen. Als Zwischengang servieren wir ein Tartare vom Winter-Kabeljau auf Rote-Bete-Carpaccio mit Koriander, Ingwer & Orange. Brust vom Schwarzfederhuhn "en Crépinette", an gebratenen Schwarzwurzeln & karamellisiertem Chicorée reichen wir als Hauptgericht und zum Abschluß ein Rosen-Parfait mit Himbeer-Coulis.

PDF\_Dokument: [menu\\_st\\_valentin\\_2013.pdf](#). Zur Begrüßung offerieren wir Ihnen ein Gläschen Crémant de Luxembourg. Um eine Tisch-Reservierung wird gebeten: Tel. 030 / 3100 4399



## 24.12.12 **Wir wünschen ...**

Das Maufel-Team wünscht Ihnen schöne Feiertage und ein glückliches neues Jahr 2013 - eine gute Gesundheit, Zufriedenheit, Erfolg und - wie immer - enthusiastische Freuden bei gutem Essen und Trinken!

Frederik, Brigitte, Maria, Yawor, Corinne, Gabriel, Ilona, Maxi, Isabella & Lisa, Sali, Joaquino sowie Géraldine & Géraldine, Alana, Sibille, Heike und Luc

## 22.12.12 **Unsere Öffnungszeiten an und zwischen den Feiertagen**

Sonntag, 23.12.2012 (4. Advent):	13:00-17:00 Uhr geöffnet: Feinkost-Geschäft (keine Bistrot-Küche)
Montag, 24.12.2012 (Heiligabend):	10:00 bis 14:00 Uhr geöffnet: (Feinkost-Geschäft & Bistrot-Küche)
Dienstag, 25.12. & Mittwoch, 26.12.2012:	geschlossen!
Montag, 31.12.2012 (Silvester):	10:00-14:00 Uhr geöffnet: (Feinkost-Geschäft & Bistrot-Küche)
Dienstag, 01.01. bis Montag, 07.01.2013 inkl.	geschlossen!

Ab Dienstag, den 08. Januar 2013 gelten wieder die gewohnten Öffnungszeiten

## 13.11.12 **Gault Millau Deutschland 2013**

Heute haben wir's erfahren. Freunde haben uns angerufen und gratuliert. In der aktuellen Ausgabe des Restaurant-Führers Gault Millau 2013 werden wir - genau wie letztes und vorletztes Jahr - mit 14 Punkten geführt. Wir freuen uns natürlich sehr und verneigen uns vor unserem Küchenteam, das mit viel Fleiß und Engagement zu diesem schönen Erfolg beigetragen hat. In diesem Zusammenhang herausstellen und würdigen möchten wir die hervorragende Arbeit von Isabella Monte, die, seit knapp 2 Jahren immer an unserer Seite, den hohen Erwartungen an ihre Leistungen in der Küche mehr als gerecht wird. Im aktuellen Guide in Buchform, und dann Anfang des Jahres auch auf der Homepage des Herausgebers, können Kommentare und Einzelheiten zur Bewertung nachgelesen werden. Einzelne Aspekte werden wir zu einem späteren Zeitpunkt an dieser Stelle gerne zitieren. Heute haben wir und unsere kleine Küchen-Crew allen Grund zu feiern!

## 05.11.12 **Gans-Essen beim Luxemburger (II)**

Zu unserem 3-Gänge-Menü mit der Gans à 48,00 EUR/Person (ohne Wein-Begleitung) laden wir herzlich ein: Als Entrée gibt es ein Süppchen von Sellerie & Apfel. Darauf hin reichen wir die in Gänseschmalz confierte Keule und rosa gebratene Brust der Gans an rotem Cassis-Kraut. Wir begleiten die Gans zudem mit traditionellen Luxemburger "Kniddelen" (Klößchen aus einer Art Spätzle-Teig) oder klassischen deutschen Klößen. Wir beenden das feierliche Gans-Essen mit einem winterlichen Gewürz-Parfait an Rotwein-Pflaumen. Als begleitenden Wein empfehlen wir einen Luxemburger Grauburgunder. Bon Appétit! Unser Menü als PDF\_Dokument zum Ausdrucken: [menu\\_maufelgans.pdf](#)

**Die ersten Termine: Sonntag, 11.11.12 um 18:00 Uhr sowie Mittwoch, 14. / 21. / 28.11.2012 jeweils um 19:00 Uhr**

Wir freuen uns auf Ihre Reservierung. Obwohl sich die Gans vortrefflich in vier Portionen aufteilen lässt, sind Reservierungen für eine Mindest-Anzahl von vier Gästen selbstverständlich nicht zwingend. Einzelpersonen und Paare

sind bei uns herzlich willkommen - schließlich ist auch vier mal eins oder zwei mal zwei gleich vier! Das Gans-Essen bieten wir ebenfalls für Geschlossene Gesellschaften an (bis zu 28 Personen).

### 30.10.12 **Gans-Essen beim Luxemburger (I)**

"Luxembourg meets Germany" sagte neulich ein Gast auf unsere Ankündigung hin, eine deutsche Gans auf unsere "luxemburgische" Karte zu setzen. Genau genommen, zeigt sich gerade hier eine der besonderen Luxemburger Eigenschaften: Fremden Sitten und Gebräuchen, insbesondere den Traditionen der unmittelbaren Nachbarn, neugierig und offen gegenüber zu sein. Luxemburger haben seit jeher Erfahrung im Umgang mit starken Einflüssen von Außen. So haben sie kaum Berührungsängste, wenn es heißt, das eine oder andere Wertvolle und Bereichernde aus andern Kulturen in ihr eigenes Répertoire aufzunehmen - besitzen sie doch obendrein die ausgeprägte Gabe, Fremdes, Andersartiges geschickt mit dem Eigenen zu verbinden und nicht selten etwas verblüffendes Neues daraus entstehen zulassen. Die traditionelle Luxemburger Küche zeigt ursprünglich - ähnlich wie im Elsass - deutliche Parallelen zur deutschen Küche. Nach und nach hat sie sich dann unter Einflüssen aus Frankreich (und Belgien) zu einer luxemburgischen Küche eigener Prägung hin entwickelt und verändert. Vor diesem Hintergrund lässt sich leicht nachvollziehen, wieso es in Luxemburg kein spezifisches Gericht gibt, das man als traditionelles Luxemburger Weihnachtessen bezeichnen könnte. In den Familien findet man unterschiedliche Traditionen: Es gibt neben vielem anderen häufig Fisch, es gibt Fasan und Truthahn - und es gibt auch die Gans zu Weihnachten.

Bei uns gibt es die Gans nun nicht zum Weihnachtsfest, sondern an ein paar ausgewählten "winterlichen" Abenden, die uns sicher auf Weihnachten einstimmen werden. Geplant sind zunächst die Mittwochabende im November und vorab, als Einstieg, nach bester deutscher Tradition, der kommende Sonntag, 11.11.2012.

### 19.10.12 **Kleines "Update" im Maufel ...**

Diese Art von Ablauf ist sicher nicht neu. Am Anfang steht zumeist die Brisanz einiger "besonderer Umstände". Einige sind vorhersehbar, andere wiederum kommen unerwartet. Die meisten sind erfreulich, einige wenige stimmen uns auch wehmütig. Allen gemeinsam ist, dass sie unumgänglich sind. Sie zwingen uns, im durchaus positiven Sinne, über bestimmte Dinge neu nachzudenken und uns ggf. mit passenden Optimierungsmaßnahmen einer sich wandelnden Situation anzupassen. So stehen nun auch bei uns in einigen Bereichen wieder Veränderungen an, die in den nächsten Wochen und Monaten Stück für Stück Realität werden. So wird bspw. unser Team zum Teil neu besetzt. Und wir freuen uns auf neue Mitarbeiter, die in ihren jeweiligen Arbeitsbereichen sicher eigene neue Akzente setzen werden. Eine neu vereinbarte Zusammenarbeit mit einigen Herstellern und Lieferanten wird sich unmittelbar in der Produkt-Auswahl im Feinkost-Bereich niederschlagen. Das Sortiment, nach wie vor außergewöhnlich und hochwertig, wird zudem etwas gestrafft. Nachdem wir bereits im vergangenen Jahr einen ersten Versuch unternommen hatten, nicht mehr um 10:00, sondern erst ab 12:00 Uhr aufzumachen, ist die Ankündigung, unsere Öffnungszeiten wieder entsprechend zu ändern, keine echte Überraschung mehr. Unseren Mittagstisch werden wir weiterhin wie gewohnt anbieten. Über die angesprochenen Veränderungen hinaus, werden insbesondere unseren Stammkunden noch eine Vielzahl an kleinen "Verbesserungen" im Detail auffallen, die sie sicher erfreuen werden. Weitere Informationen zum Thema werden wir hier in der Newsletter demnächst veröffentlichen. Nachfolgend die neuen Öffnungszeiten ab 30.11.2012:

Dienstag, Mittwoch:	12:00 bis 18:30 Uhr
Donnerstag, Freitag:	12:00 bis 24:00 Uhr
Samstag:	10:00 bis 24:00 Uhr
Bistrot-Karte (mit Mittagstisch)	12:00 bis 16:00 Uhr
Abendkarte (Do, Fr, Sa)	18:00 bis 22:00 Uhr

## 12.10.12 **Bestätigung im Test: Unsere Quiche Lorraine auf dem Podium**

Die erfreuliche Nachricht steht heute in der Tageszeitung: Berliner Feinschmecker haben in einem Test Quiche Lorraine unterschiedlicher Hersteller verglichen und dabei erneut die herausragende Qualität unserer Produkte bestätigt! << Frisches Ei, Käse, sahnig, buttrig, blättrig, der Teig "ein Hammer", wie Peter Frühsammer sagte, und Speck lediglich als Gewürz eingesetzt: So sieht ein Sieger aus! Die Rede ist von Heike Kaschnys Version, die jeden Tag frisch in der Vitrine des luxemburgischen Delikatessladens "De Maufel" in der Leonhardtstraße liegt. Dass es am Ende nur zu Bronze reichte, lag an einer Messerspitze Salz – und einer starken Konkurrenz. >> Zitat aus dem Berliner Tagesspiegel vom 12.10.2012 Nur ganz knapp konnten sich die Produkte einiger namhafter französischen Spezialisten gegen die Quiche Lorraine aus unserem Hause behaupten. Geschmackssache! Tagesspiegel-Artikel als PDF: [quiche\\_im\\_test.pdf](#)

## 19.09.12 **Was bringt der Herbst?**

Ab jetzt gibt es bei uns wieder regelmäßig frische Austern (Fines de Claire) und den berühmten Vacherin Mont d'Or aus Frankreich! Auch unsere hausgemachte Foie Gras de Canard feiert diese Woche - nach einer monatelangen Spiel-Pause im Sommer sozusagen - wieder ihr alljährliches Comeback! Eine weitere Besonderheit, die im Herbst unser Angebot in der Feinkost-Theke bereichern wird, sind die neuen Oliven aus Frankreich, deren Ankunft in Berlin wir sehnsüchtig erwarten. Aus Luxemburg haben wir gerade vom Chocolatier OBERWEIS und anderen bekannten Lieferanten neue Waren mitgebracht. Sie sind die Vorboten einer ganzen Reihe interessanter Artikel, die wir in größerem Ausmaß in den nächsten Wochen neu bzw. erneut im Angebot haben werden. Wir freuen uns auf Ihren Besuch!

## 09.09.12 **"Fasan" in unserem aktuellen 4-Gänge-Menü für Gesellschaften à 40,00 EUR**

Die Sommerzeit geht allmählich zu Ende. In bester Luxemburger Tradition - und nicht nur in Luxemburg ist es so üblich - erscheinen nun zunehmend Wild-Gerichte auf den Speiseplänen. Es liegt also nahe zum Auftakt der Herbst-Saison unseren mittlerweile schon berühmten "Faisan à l'Ardennaise" als Hauptgericht in unseren aktuellen Menü-Vorschlag für Gesellschaften aufzunehmen. Diesen Vorschlag verstehen wir als kleine Anregung. Selbstverständlich sind andere Konstellationen denkbar und möglich. Falls Sie Interesse haben oder weitere Erläuterungen wünschen, stehen wir Ihnen für ein Gespräch jederzeit gerne zur Verfügung. Wie immer beraten wir sie auch gerne bei der Zusammenstellung der passenden Weine. Menü als Download: [menu\\_de\\_fetes.pdf](#)

## 10.06.12 **Luxemburger Mayonnaise zur Besten ihre Art im Berliner Handel erkoren!!**

Eine hochkarätig besetzte Experten-Runde um den Gastro-Kritiker und Tagesspiegel-Autor Thomas Platt hat kürzlich im Berliner Sterne-Restaurant FACIL fertige Mayonnaisen getestet. Platt veröffentlicht regelmäßig im Tagesspiegel die Ergebnisse seiner Probierrunden, bei denen er zumeist best bekannte Produkte des alltäglichen Konsums vergleicht, die es so im Supermarkt, im Bio-Laden oder im Spezialitäten-Geschäft um die Ecke zu kaufen gibt. Aus unserer Sicht war es überaus erfreulich, dass die Mayonnaise der Moutarderie de Luxembourg, die wir seit unserem Bestehen im Sortiment führen, als Beste in der Vergleichsreihe abschneiden konnte. Weniger erfreulich war der Umstand, dass unsere Bestände am Tag der Veröffentlichung im Tagesspiegel bereits kurz nach Ladeneröffnung vollständig ausverkauft waren und wir der andauernden Nachfrage nicht nachkommen konnten. Wir haben unverzüglich nachbestellt. Ab Freitag, den 15.06. haben wir die Super-Mayonnaise wieder im Angebot. Tagesspiegel-Artikel als PDF: [mayonnaise\\_im\\_test.pdf](#)

## 12.05.12 **Im Mai / Juni 2012: Ein 4-Gänge-Menü für Gesellschaften à 38,00 EUR**

In den Wochen vor und unmittelbar nach Pfingsten bieten wir das folgende Menü für Gesellschaften an: Im ersten Gang ein Erbsen-Süppchen mit frischer Minze, im Zwischengang eine Mousse vom Ziegenkäse (Crottin de Chavignol) mit Gemüse-Vinaigrette und im Hauptgang Loup de Mer (Wolfsbarsch) auf der Haut gebraten, an sautiertem Spinat & krossen Schalotten. Als Dessert steht ein Fondant au Chocolat mit Cognac-Sahne auf der Karte. Gerne beraten wir bei der Zusammenstellung der passenden Weine. Falls Sie Interesse haben und weitere Erläuterungen wünschen, stehen wir Ihnen für ein Gespräch jederzeit gerne zur Verfügung. Menü als Download: [menu\\_de\\_fetes.pdf](#)

## 09.05.12 **"U5" - Einladung zu einer außergewöhnlichen LESUNG am 20. Mai, 19:00 Uhr**

Das Publikum darf sich dieses Mal an einem Ereignis erfreuen, das weit mehr ist als eine Lesung in der Art, wie man sie kennt. Drei Schauspieler - Luc Feit, Julia Malik und Germain Wagner - lesen, spielen Szenen aus einem Stück, mit dem sie gerade in Luxemburg mit riesigem Erfolg Premiere feiern konnten. Nach dem Roman "U5" des bekannten Luxemburger Autors Pol Sax hat Sabine Mitterecker eine Bühnenfassung geschrieben, die jetzt unter ihrer Regie uraufgeführt wurde. Die Geschichte spielt in Berlin. In abwechselnden Ich-Perspektiven verwebt Sax die Schicksale seiner drei Hauptfiguren Paul, Barbara und Heinrich. Alle drei sind hoffnungslos gescheiterte Existenzen am äußersten Rand der bürgerlichen Gesellschaft. Soziale und kommunikative Suchbewegungen zwischen Einsamkeit, Trauer, Entfremdung und Sehnsucht nach Liebe sind zentrale Merkmale des Romans. In einer für ihn typischen, sozusagen unpräzisen Weise setzt sich Pol Sax mit den großen Themen Tod, Schuld und Liebe auseinander und fasziniert dabei den Leser mit einer lebendigen, facettenreichen Sprache, die, je nach Situation und Anlass, lakonisch, frech, poetisch, abgeklärt oder auch verzweifelt heiter und ironisch auftritt. Wir freuen uns auf einen spannenden, erlebnisreichen Sonntagabend. Einladung: [invitation\\_U5.pdf](#)

## 05.05.12 **Strassenfest in der Leonhardtstrasse in Berlin-Charlottenburg am 09.06.2012**

Auch in diesem Jahr findet im Charlottenburger Kiez zwischen Stuttgarter Platz und Amtsgericht ein Sommerfest statt. Die Geschäfte in der Leonhardtstrasse laden herzlich ein. Auf der Tagesordnung stehen erneut eine bunte Vielfalt an kulinarischen Angeboten sowie ein attraktives Variété-Programm für Erwachsene und Kinder. Im Maufel gibt es traditionell Brüsseler Waffeln und das eine oder andere Highlight an unserem Gourmet-Stand zu entdecken. Eine besondere Attraktion ist sicher das Life-Musik-Programm mit dem Akkordeonisten Jens Bogedain, der unsere Gäste ab ca. 14:00 Uhr mit seinem Musette-Répertoire begeistern wird. Eine echte Neuheit in diesem Jahr wird der Stand an dem die gerade in Profi-Küchen hoch geschätzten Produkte des Berliner Pfefferkontors vorgestellt werden. Hier kann man sich umfassend informieren, viele außergewöhnliche Gewürze probieren, vergleichen und selbstverständlich auch erwerben. Hervorzuheben ist am Ende sicher auch einer der beliebtesten Treffpunkte gleich vor unserer Haustür: der Crémant-Stand, an dem wir Sie mit dem Besten von der Luxemburger Mosel beglücken werden. Wir freuen uns über ihren Besuch! **Unsere Öffnungszeiten:** Das Fest beginnt um 14:00 Uhr zirka und dauert bis in den Abend hinein. Unser Feinkost-Geschäft & unser Bistrot-Restaurant bleiben an dem Samstag geschlossen. Lediglich unsere Stände im Außenbereich haben geöffnet bis voraussichtlich 20:00 Uhr.

## 27.03.12 **An Karfreitag haben wir tagsüber geschlossen & abends ab 18:00 Uhr geöffnet**

An Karfreitag haben wir tagsüber geschlossen & abends ab 18:00 Uhr geöffnet. An allen anderen Tagen rundum Ostern gelten die üblichen Öffnungszeiten. Telefonische Tisch-Reservierungen werden per AB registriert und von uns bestätigt. Wir wünschen schöne Oster-Feiertage!

## 21.03.12 **Reportage über den "Maufel" in der aktuellen Ausgabe des "Télécran"**

Heute erscheint die neue Ausgabe des Luxemburger "Télécran". Die auflagenstärkste Zeitschrift in Luxemburg ist zugleich Wochenmagazin und Programmzeitschrift. Eine umfangreiche Reportage von Caroline Hero erzählt von der Gründung des "Maufel", stellt das Geschäftskonzept vor und präsentiert einige Highlights aus dem typischen Angebots-Répertoire. Daneben kommen Inhaber und Mitarbeiter ausgiebig zu Wort. Eine schöne Bilderreihe illustriert vorzüglich das besondere Ambiente im Gastraum und nicht zuletzt auch auf der "Terrasse", wo unsere Gäste gerade die ersten warmen Sonnenstrahlen genießen. Über den gleichsam informativen und unterhaltsamen Beitrag haben wir uns sehr gefreut und wir bedanken uns ausdrücklich bei Frau Hero und der verantwortlichen Redakteurin Kathrin Werno. Die Reportage kann man nachlesen unter: [maufel\\_telecran\\_2012.pdf](#)

## 29.02.12 **Ein 4-Gänge-Menü für Gesellschaften à 37,00 EUR**

In den Wochen vor und unmittelbar nach Ostern bieten wir das folgende Menü für Gesellschaften an: Dem ersten Gang, einem Süsschen von der Brunnenkresse mit pochiertem Wachtel-Ei folgt eine Assiette Entrée mit Crevettes Rosés & Lachs-Tatar an Gürkchen und Avocado. Als Hauptgang servieren wir "Huesenziwi" - Hase à la Luxembourgeoise - an Brioche-Speck-Auflauf & frischen Kräutern. Zum Abschluss der Essensfolge reichen wir eine Assiette Dessert mit Schokoladen-Küchlein, Zitrusfrüchte-Essenz & Praliné-Parfait. Gerne beraten wir Sie bei der Zusammenstellung der passenden Weine. Falls Sie Interesse haben und weitere Erläuterungen wünschen, stehen wir Ihnen für ein Gespräch gerne zur Verfügung.

## 20.01.12 **NEU: Zum Mittag ein Tagesgericht & ein kleines Menü!**

2012 werden wir einen besonderen Mittagstisch anbieten und dabei die Qualität und das nicht alltägliche Repertoire unserer Küche mit ausgewählten Gerichten herausstellen. Auf unserer Karte stehen Gerichte, die man als Mittagstisch-Angebote eher selten in Berliner Lokalen findet. Wir denken dabei an die Königin-Pastete, den Boeuf Bourguignon, den Coq au Vin, die gebratene Blutwurst, die Tarte mit frischem Lachs & Kabeljau oder an Jakobsmuscheln, Foie Gras u.v.m. Daneben haben wir täglich eine besondere Suppe im Angebot sowie eine spannende Auswahl an weiteren kleinen Gerichten. Auf der Mittagskarte steht zudem ein kleines Menü, das keinen Preis-Leistungsvergleich zu scheuen braucht. Donnerstag bis Samstag gibt es (bis ca. Ende April) auch tagsüber frische Austern.

## 31.12.11 **Wir wünschen ein gutes neues Jahr 2012 !!**

Unseren Kunden im Feinkostgeschäft sowie unseren Gästen im Bistrot-Restaurant wünschen wir ein glückliches neues Jahr 2012! Géraldine & Géraldine, Alana, Thessy, Frederik, Maxi, Judith, Isabella, Sali, Joaquino, Yawor und Ilona sowie Sibille, Heike und Luc

## 04.12.11 **Unsere Öffnungszeiten an und zwischen den Feiertagen**

Sonntag, 18.12.2011 (4. Advent):	13:00 bis 18:30 Uhr geöffnet
Samstag, 24.12.2010 (Heiligabend):	10:00 bis 14:00 Uhr geöffnet
Samstag, 31.12.2010 (Silvester):	10:00 bis 14:00 Uhr geöffnet
Vom 01.01. bis 04.01.2012 (Mittwoch)	geschlossen

Ab Donnerstag, den 05. Januar 2012 gelten wieder **die gewohnten Öffnungszeiten**

Dienstag, Mittwoch:	10:00 bis 18:30 Uhr
Donnerstag, Freitag, Samstag:	10:00 bis 24:00 Uhr
Sonntag, Montag:	Ruhetage

Frühstück	10:00 bis 13:00 Uhr
Bistrot-Karte (mit Mittagstisch)	12:00 bis 16:00 Uhr
Abendkarte	18:00 bis 22:00 Uhr

## 26.11.11 **Wein-Dégustation mit 6-Gänge-Menü am 09.12. und 10.12.2011, 19:00 Uhr**

Marc Krier wird an zwei aufeinander folgenden Abenden Weine aus seinem Hause vorstellen. Besondere Weine der Caves Krier in Luxemburg gehören seit unserem Bestehen zum festen Répertoire in unseren Wein-Regalen und in unserer Wein-Karte: Luxemburger Crémant, Riesling, Pinot Gris oder Auxerrois sind für unsere Kunden längst keine Unbekannten mehr. Sicher wird es interessant sein zum aktuellen Jahrgang, zum Hersteller oder gar allgemein zum Luxemburger Weinanbau Wissenswertes zu erfahren. Marc Krier ist nicht nur ein genadeter Weinkenner und -produzent, sondern auch ein eloquenter Vorträger. Wir werden unseren Gästen ein 6-Gänge-Menü servieren und Marc Krier wird dazu die jeweils passenden Weine kombinieren. Einzelheiten zum angebotenen Menü à 68,00 EUR (inkl. Weinbegleitung) finden Sie in den beiliegenden PDF-Dokumenten: [degustations\\_menu.pdf](#) bzw. [invitation\\_krier.pdf](#). Wir freuen uns auf Ihre Tisch-Reservierung!

## 23.11.11 **Schauspieler Thomas Thieme liest Frank Quilitzsch am 11.12.2011, 19:00 Uhr**

Nachdem ärgerlicherweise die für den 30.11. angekündigte Veranstaltung nicht stattfinden konnte, freuen wir uns jetzt umso mehr, dass wir den Schauspieler Thomas Thieme für eine Lesung am Sonntag, 11.12.2011 (19:00 Uhr) gewinnen konnten. Thomas Thieme (63) ist zur Zeit einer der bekanntesten und begehrtesten deutschen Theaterschauspieler. Er stand in seiner Geburtsstadt Weimar als Faust auf der Bühne, in München als Othello und spielte in Salzburg und Berlin alle vier Hauptrollen in Luk Percevals Molière-Projekt. Zudem wurde er durch zahlreiche Auftritte in Film und Fernsehen bekannt (Der Untergang, Das Leben der Anderen, Hotel Lux). 2009 verkörperte er in einer TV-Doku Helmut Kohl. Thomas Thieme liest aus „Dinge, die wir vermissen werden“ von Frank Quilitzsch. Vom Teppichklopfer bis zum Liebesbrief. In kurzen, heiteren Geschichten erzählt der Autor von vertrauten, banalen Dingen, die aus unserem Alltag zu verschwinden drohen ... Es verspricht ein sehr unterhaltsamer Abend zu werden! Zu dieser Veranstaltung möchten wir hiermit sehr herzlich einladen: [invitation\\_thieme.pdf](#)

## 18.11.11 **Tom Hillenbrand liest nicht am 30.11.2011**

Tom Hillenbrand hat seine Lesung vom 30.11. kurzfristig abgesagt. Wir bemühen uns zur Zeit um eine neue

Veranstaltung mit einer professionelleren Besetzung. Wir entschuldigen uns bei all denjenigen, die bereits Interesse an der genannten Lesung bekundet und Plätze reserviert haben. Wir sind zuversichtlich in Kürze zu einer neuen Veranstaltung einladen zu können. Einzelheiten erfahren Sie hier in unserer Newsletter oder demnächst in einer neuen Einladung - soweit Sie bei uns im Verteiler sind (contact@de-maufel.com).

### **17.11.11 Der Gault Millau Deutschland 2012 ist erschienen. Und wir dürfen uns freuen ...**

Heute haben wir erfahren, dass wir in der neuen Ausgabe des Restaurant-Führers Gault Millau unsere gute Bewertung vom letzten Jahr (14 Punkte) sozusagen verteidigen konnten. Einen ausführlichen Kommentar dazu können Sie zunächst im aktuellen Guide (in Buchform) und dann Anfang des Jahres auch auf der Homepage des Herausgebers nachlesen. Einzelne Aspekte werden wir zu einem späteren Zeitpunkt an dieser Stelle gerne zitieren. Heute, genau wie vor einem Jahr, haben wir und unsere kleine Küchen-Crew allen Grund zu feiern!

### **14.11.11 Besondere Angebote in der vorweihnachtlichen Zeit und zum Jahresende**

Unsere Karte wechselt wöchentlich. Üblicherweise gibt es bei uns ein Fisch- und ein Fleisch-Gericht im Hauptgang. Zum Jahresende möchten wir Sie mit ein paar Highlights überraschen: Mufflon, Hase und Fasan, Pferd und Kalb (Bries od. Nierchen) stehen neben Wolfsbarsch, Seeteufel, Heilbutt und einer Fisch-Suppe in den kommenden Wochen abends im Programm! Einzelheiten erfahren Sie vor Ort im Maufel oder per Telefon unter 030 3100 4399.

Neben den genannten Angeboten bieten wir für besondere Anlässe das folgende 4-Gänge-Menü an (35,00 €/Person): Einem Petersilienwurzelsüppchen (1) vorneweg folgt eine Assiette Entrée mit Gemüse-Terrine an marinierten Pilzen oder einer Forellen-Terrine mit Forellen-Kaviar und Roter Bete (2). Als Hauptgericht gibt es ein Gratin au Cabillau (Kabeljau in Schalotten-Weißwein-Sauce, an pürierter Kartoffel) oder ein Ragoût vom Hirschen mit traditionellen Luxemburger Kniddelen (3). Zum Abschluss der Essensfolge reichen wir eine Maronen-Mousse (4). Falls Sie Interesse haben und weitere Erläuterungen wünschen, stehen wir Ihnen für ein Gespräch gerne zur Verfügung.

### **01.11.11 Tom Hillenbrand liest am 30.11. aus seinem kulinarischen Krimi "Teufelsfrucht"**

Tom Hillenbrand (39) lebt und arbeitet in München. Er schreibt als freier Autor über Technologie- u. Wirtschaftsthemen. Hillenbrand hat jetzt einen Roman geschrieben, der rezent bei Kiepenheuer & Witsch erschienen ist. Die Geschichte handelt von einem Luxemburger Sternekoch, der unter Mordverdacht gerät und beschließt eigene Ermittlungen aufzunehmen. Diese führen ihn nach Paris und nach Genf. Er stößt dabei auf eine äußerst schmackhafte, mysteriöse Frucht, auf gewissenlose Lebensmittelkonzerne und egomanische Fernsehköche. Immer tiefer taucht er in die von Konkurrenzkampf und Qualitätsdruck beherrschte Gourmetszene ein ...

Wir laden herzlich ein zur Lesung am Mittwoch, 30.11.2011, um 19:00 Uhr (Eintritt 5,00 €). Selbstverständlich gibt es an diesem Abend Luxemburger Wein und die im Buch erwähnte "Rieslingpaschtéit". Auch eine weitere, im Buch zitierte Luxemburger Spezialität steht bei uns in den folgenden Tagen auf der Abendkarte: der "Huesenziwwi" (Hasenpfeffer). Avis aux Amateurs! Weitere Informationen zur Lesung finden Sie in der Einladung (ab 13.11. über den Verteiler oder auf unserer Homepage) sowie im "Maufel".

### **01.11.11 Unsere aktuellen Öffnungszeiten: Stand 01.11.2011**

Dienstag, Mittwoch:	10:00 bis 18:30 Uhr
Donnerstag, Freitag, Samstag:	10:00 bis 24:00 Uhr
Sonntag, Montag:	Ruhetage

Frühstück	ab 10:00 Uhr
Bistrot-Karte (mit Mittagstisch)	12:00 bis 16:00 Uhr
Abendkarte	18:00 bis 22:00 Uhr

### **28.10.11 Wein-Dégustation der Caves Krier (Luxemburg) am 09.12. und 10.12.2011**

Ankündigung: Wir laden - nach einer ersten, sehr erfolgreichen Veranstaltung im Nov. 2008 - dieses Jahr erneut zu einer Degustation der Caves Krier aus Luxemburg ein. An zwei aufeinander folgenden Abenden wird Marc Krier persönlich mehrere Wein-Spezialitäten aus seinem Hause vorstellen. Die Weinverkostung wird unsere Küche mit einer passenden Auswahl an besonderen Gerichten begleiten. Hier wird sich also die Gelegenheit bieten, ausgiebig über spannende Kombinationen von Weinen und Speisen zu diskutieren. Die Ausführungen von Marc Krier werden nicht nur eingehende Informationen zu einzelnen Weinen und deren Herstellung vermitteln, sondern auch einen interessanten Einblick in die Geschichte des traditionsreichen Weinbaus an der Luxemburger Mosel geben. Wir freuen uns auf zwei unterhaltsame und gleichermaßen informative Abende rundum das Thema Wein. Die Termine ( 09.12. und 10.12.2011 ) stehen fest. Da unsere Plätze sehr begrenzt sind, bitten wir um eine Tisch-Reservierung.

### **30.09.11 Ab 29.10.2011 haben wir auch am Samstagabend geöffnet**

"Luxemburger Feinkostgeschäft kombiniert mit kleinem Bistrot" - so lautet in etwa unsere Geschäftsidee. Seit der Gründung vor knapp fünf Jahren jedoch hat sich einiges getan. Unser kleines Bistrot gedeiht prächtig und fordert allmählich mehr Platz. Es geht dabei nicht nur um einen größeren Gastraum, sondern auch um längere Öffnungszeiten. Während sich - aus Gründen, die sich unserem direkten Einfluss entziehen - die geplante Vergrößerung und Modernisierung unserer Räume etwas hinauszögert, tun wir zunächst einmal das, was heute sozusagen in unser Macht steht: Wir verändern unsere Öffnungszeiten. Demnach werden wir ab dem 29. Oktober neben Donnerstag- und Freitag- auch am Samstagabend für Sie geöffnet haben (Abend-Karte ab 18:00 Uhr). Wir freuen uns auf Ihren Besuch!

### **15.09.11 Austern, Vacherin Mont d'Or & neue Oliven läuten den Herbst bei uns ein**

Der Herbst ist in unseren Breitengraden Erntezeit. Wir freuen uns auf besondere kulinarische Genüsse, die wir jetzt, nach langen Monaten der Abstinenz, geradezu schmerzhaft zu vermissen beginnen. Dem Rhythmus der Jahreszeiten folgend verändert sich nach und nach das Angebot auf unserer Speisekarte und in den Auslagen unseres Feinkost-Geschäftes: Neue Wein-Jahrgänge aus Luxemburg rücken allmählich nach in den Wein-Regalen, die neue Oliven-Ernte aus Frankreich ist angekommen, die ersten Mont d'Or Vacherin stehen in der Theke und ab nächster Woche auch auf der Bistrot-Karte. Eine Besonderheit sind selbstverständlich auch die neuen Austern, die ab Donnerstag (22.09.2011) regelmäßig auf unserer Abend-Karte stehen.

### **20.06.11 Öffnungszeiten im Sommer - ab Dienstag, den 28.06.11**

Wir ändern unsere Öffnungszeiten im Sommer. Mit Beginn der Schulferien, genau genommen ab dem Dienstag, 28.06.



werden wir die Woche über erst um 12:00 Uhr öffnen – außer am Samstag (10:00 Uhr). Die Ladenschluss-Zeiten bleiben dabei unverändert. Einkaufen im Feinkostgeschäft ist während der üblichen Öffnungszeiten immer möglich. Es gibt nach wie vor Frühstück sowie Café & Kuchen. Zwischen 12:00 und 16:00 Uhr bieten wir unseren "Mittagstisch" an (Bistrot-Karte). Donnerstag und Freitag ist abends geöffnet. Ab 18:00 Uhr gilt dann unsere Abendkarte.

Dienstag - Mittwoch:	ab 12:00 bis 18:30 Uhr
Donnerstag - Freitag:	ab 12:00 Uhr; abends geöffnet
Samstag:	ab 10:00 bis 16:00 Uhr (ab 29.10. auch abends geöffnet!)
Sonntag, Montag:	Ruhetage

## 05.06.11 **Sommerfest in der Leonhardtstrasse am 18.06.2011**

Unter dem Motto "Das Leben ist ein Zirkus" findet auch dieses Jahr im Charlottenburger Kiez rund um den Stuttgarter Platz am Samstag, den 18. Juni ein Straßenfest statt. Die Geschäfte in der Leonhardtstrasse laden ein. Auf der Tagesordnung stehen eine bunte Vielfalt an kulinarischen Angeboten sowie ein attraktives Variété-Programm für Erwachsene und Kinder. Bei uns im Maufel gibt es traditionell Brüsseler Waffeln und - wie gewohnt - das eine oder andere kleine Highlight an unserem Gourmet-Stand zu entdecken ... Wir wünschen allen Gästen ein tolles Fest und freuen uns auf ihren Besuch! **Unsere Öffnungszeiten:** Das Fest beginnt um 14:00 Uhr und dauert bis in den Abend hinein. Unser Feinkost-Geschäft & unser Bistrot-Restaurant bleiben an dem Samstag geschlossen. Lediglich unsere Stände im Außenbereich haben geöffnet bis ca. 20:00 Uhr.

## 17.04.11 **Unsere Öffnungszeiten an den Osterfeiertagen**

Rundum die Osterfeiertage gelten die üblichen Öffnungszeiten (siehe: Ende der Newsletter) - mit folgenden Ausnahmen bzw. Besonderheiten: Karfreitag öffnen wir erst um 13:00 Uhr; abends haben wir wie üblich geöffnet. Ostersonntag bis Mittwoch, 27.04.11 inkl. haben wir geschlossen. Donnerstag, 28.04.11 öffnen wir erst um 13:00 Uhr

## 10.04.11 **Heute im Berliner Tagesspiegel: "Boeuf Bourguignon und Kartoffelpüree"**

Bernd Matthies hat uns besucht und heute im Berliner Tagesspiegel in einer seitenlangen Spalte kritisch kommentiert: [www.tagesspiegel.de/weltspiegel/essen-trinken/de-maufel](http://www.tagesspiegel.de/weltspiegel/essen-trinken/de-maufel). Den ersten, offenbar stark irritierenden Eindruck eines (Zitat) "gemütlichen, leicht patinierten Feinkostgeschäftes", das der Autor nicht ohne Weiteres als Restaurant ausmachen wollte, werden wir in absehbarer Zeit sicher korrigieren können. Die bewährte Kombination aus Feinkostgeschäft und Restaurant werden wir weiterhin pflegen und ausbauen, doch mit der - voraussichtlich bis zum Herbst oder Winter 2011 - vollzogenen Vergrößerung (und der einher gehenden neuen Einrichtung) unseres Gastraumes werden wir nach außen hin mehr Klarheit in dieser Frage schaffen. Am gedeckten Tisch hat sich der Autor dann offenbar doch wohl gefühlt. Er findet sehr anerkennende Worte für die Küche (auch wenn er indirekt mehr Kreativität fordert) und er lobt die Qualität der Luxemburger Weine (auch wenn er die deutschen besser findet). Positiv wird ebenso herausgestellt, dass wir - sehr unüblich in der Gastronomie - eine Auswahl an hausgemachten Terrinen in der Karte führen. Am Ende wird schließlich die Haus-Spezialität, der "Maufel", vorgestellt und den Lesern empfohlen, allein schon seinetwegen einen Blick in unseren Laden zu riskieren. Es werden selbstverständlich noch weitere interessante Aspekte angesprochen in dieser Kritik, die man leicht im Tagesspiegel-Archiv nachlesen kann.

### 31.03.11 **Gault Millau-Rezensionen 2011 sind online**

Unsere Kunden haben uns heute zugetragen, dass die aktuellen Gault Millau-Rezensionen inzwischen im Internet veröffentlicht wurden: [www.gaultmillau.de](http://www.gaultmillau.de). Wir wünschen viel Spass bei der Lektüre des kritischen Kommentares zu unserem Lokal. Der Tester - glaubt man seinem einführenden Worten - hat die Adresse eigentlich für sich behalten bzw. sie nur seinen besten Freunden verraten wollen. Und dann hat er - Gott sei Dank! - die Leserschaft des Gault Millau doch in seinen engsten Freundeskreis mit einbezogen ... ([Gault Millau 2011.pdf](#))

### 26.02.11 **de maufel im rbb Fernsehen**

In der Reihe "Berliner Ecken und Kanten" hat das rbb Fernsehen am Dienstag, 22.02. um 20:15 Uhr eine interessante Reportage über den legendären Stuttgarter Platz in Berlin-Charlottenburg wiederholt (Film v. Felix Oehler; Erstausstrahlung 20.10.2008). Der Film begleitet einige - an ihren Lebensentwürfen gemessen - sehr unterschiedliche Anwohner des "Stuttis" in ihrem Alltag und zeichnet so ein äußerst reizvolles, heterogenes Bild dieses Platzes und seiner unmittelbaren Umgebung. In diesem Zusammenhang werden natürlich typische Cafés, Restaurants und Geschäfte mit ihren Besonderheiten herausgestellt - und dabei erfreulicher Weise auch unser Laden. In einer längeren Sequenz dürfen uns die Zuschauer u. a. bei der Herstellung einiger Spezialitäten in unserer Werkstatt beobachten.

### 01.02.11 **Positive Bewertung in der Berliner Morgenpost**

Unter dem Titel "Luxemburger Schlemmereien am Amtsgerichtsplatz" wird unser Lokal in der Berliner Morgenpost - Ausgabe vom 01.02.2011 - in extenso vorgestellt und sehr positiv bewertet. Insbesondere die Küche, das Ambiente und nicht zuletzt das gute Preis/Leistungsverhältnis konnten den Tester überzeugen.

### 01.02.11 **Jeff Oberweis muss seinen Termin in Berlin leider verschieben**

Jeff Oberweis bedauert sehr, dass er seine Veranstaltung am 05.02. im de maufel aus gesundheitlichen Gründen kurzfristig absagen muss. Dabei beteuert er seine feste Absicht in absehbarer Zeit nach Berlin zu kommen. Wir werden einen neuen Termin vereinbaren.

### 11.01.11 **Ein "Luxemburger" wird Wein des Monats Januar 2011**

Im Berliner Tagesspiegel wird an diesem Wochenende der Luxemburger **Pinot Gris der Caves Krier Frères** in Remich als Wein des Monats Januar 2011 gefeiert! Vorgestellt wird der Pinot Gris, Domaine Privé Hépertsbour, Grand Premier Cru 2008. Die Weine dieses Luxemburger Weinguts - hervorzuheben sind u.a. auch die international hochdekorierten Crémants - führen wir seit unserem Bestehen im Angebot. Ehre wem Ehre gebührt!

Im Großherzogtum werden - neben dem Riesling - die überzeugendsten Erfolge inzwischen mit Pinot Gris erzielt. Seine Vorzüge liegen in seiner niedrigen Säure, seinen intensiven Aromen und einer Großzügigkeit, die ihm in sonnigen Jahrgängen eine gewisse Opulenz verleiht, und er erreicht mit Volumen, Samtigkeit, Komplexität und Harmonie ein bemerkenswert hohes Niveau.

## 05.01.11 **Chocolatier Jeff Oberweis am 05.02.2011 in Berlin angekündigt**

Es freut es uns sehr, an dieser Stelle einen außergewöhnlichen Termin ankündigen zu dürfen, der alle Freunde des Métiers und sicher viele darüber hinaus begeistern wird: Der Maître Chocolatier persönlich – Jeff Oberweis – wird voraussichtlich am Samstag, 05. Februar 2011 in unseren Räumen einen Vortrag halten. Wie die Veranstaltung im Einzelnen ablaufen wird, ist noch nicht definitiv geklärt, der Termin jedoch steht fest.

## 05.01.11 **De Maufel in der aktuellen Ausgabe des Berliner Szene-Magazins "Garçon"**

In der neuesten Ausgabe des "Garçon"-Magazins (Heft 4/2010) erscheint ein ausführlicher Bericht über den "Maufel". Autor Jörg Teuscher gibt ein kurzes Aperçu über die Luxemburger Küche, skizziert die Entstehungsgeschichte des "de maufel" und lobt am Ende die Besonderheiten einer "Cuisine Luxembourgeoise", die ohne Anflüge plumper Deftigkeit oder gestelzter Nouvelle Cuisine, immer phantasievoll und korrekt gekocht mit saisonal kritisch ausgewählten Produkten" (Zitat) überzeugt.. Und unser "charmanter Service" (Zitat) bekommt ein Lob oben drauf. Danke! Wir fühlen uns geehrt! Das Ganze ist nachzulesen im Garçon-Heft oder im Internet unter <http://garcon24.de/>

## 05.12.10 **Unsere täglichen Bistrot-Angebote**

Frühstück bei uns bedeutet z.B.: außergewöhnlich guter Kaffee, Tee oder heiße Schokolade, täglich frische Brioche oder leckeres Weißbrot aus französischem Mehl, eine Auswahl an besonderen Rohmilchkäsen oder hausgemachte Terrinen, Luxemburger Schinken und Wurst ...

Mittagstisch bei uns bedeutet z.B.: täglich eine besondere Suppe und (mindestens) ein Tagesgericht sowie eine Vielfalt an wechselnden kleinen Gerichten - luxemburgisch oder französisch „inspirierte“ Happen und Häppchen aus eigener Herstellung, kombiniert mit raffinierten Beilagen. Am Donnerstag, am Freitag und am Samstag gibt es Austern!

Café & Kuchen bei uns bedeutet z.B.: exzellenter Café, eventuell auch ein Gläschen Crémant de Luxembourg, ein Stückchen „Pâtisserie“ aus unserem besonderen Répertoire oder gar eine kleine Auswahl an Pralinés des bekannten Luxemburger Chocolatiers OBERWEIS.

In unserem Angebot gibt es immer wieder Neues, Außergewöhnliches und Ungewohntes zu entdecken. Eine Besonderheit sind sicher auch die Luxemburger Weine (Elbling, Rivaner, Auxerrois, Riesling u.a.) sowie der Crémant de Luxembourg! Die meisten Weine, die man bei uns an der Feinkost-Theke erwerben kann, stehen im Übrigen auch als offene Weine in unserer Karte!

Unsere Bistrot-Karte (ebenso wie unsere Abendkarte) steht jede Woche neu im Internet unter [de-maufel.com/](http://de-maufel.com/)! Wir freuen uns auf Ihren Besuch!

## 01.12.10 **Erwähnenswert ...**

Grund zu feiern gab es am Montag, 15.11.2010, dem Erscheinungsdatum des „Guide Gault Millau Deutschland 2011“. In der Pressemitteilung ([www.gaultmillau.de](http://www.gaultmillau.de)) des Verlages haben wir erfahren, dass wir in Berlin nicht nur erwähnt, sondern gleich mit 14 Punkten bewertet worden sind. Den Kommentar dazu gibt es zur Zeit nur im Guide und im Laufe des Jahres sicher auch im Netz nachzulesen. Wir freuen uns sehr!

01.12.10

## **Unsere Karte in der Zeit vor Weihnachten und Silvester!**

In der Vor-Weihnachtszeit finden Sie einige Besonderheiten auf unserer Karte: Anders als üblich und dennoch vertraut, feierlich, ein wenig exotisch und dennoch „très léger“! Unsere Menü-Angebote:

In der Woche vom 14.12. bis 18.12. steht das Menü „Faisan à l'Ardennaise“ auf der Karte: Einer „Rëndsbritt“ genannten Consommé mit Mangold und geriebenem Gruyère folgt eine „Assiette Maison“ mit hausgemachter Terrine von der geräucherten Forelle, hausgebeiztem Lachs und Salat-Bouquet. Anschließend servieren wir den Fasan in Weißwein-Honig-Jus mit gedämpftem Obst und Auflauf von süßlicher Brioche und herzhaftem Speck. Als Dessert schließt ein Weintrauben-Parfait mit karamellisierten Walnüssen das feierliche Menü ab. Menü (1) à 38,00 € / Person

In der Woche vor Heiligabend bieten wir ein besonderes Fisch-Menü an („Cabillaud Enrobé“): Im Anschluss an unser Kräuterschaum-Süppchen reichen wir eine „Assiette“ mit hausgemachter Pâté vom Wildschwein, Gänseleber-Parfait, glasierten Maronen und gefüllten Pflaumen. Es folgt als kontrastierender Hauptgang der mit Speckstreifen ummantelte Kabeljau mit Linsen-Gemüse. Zum Abschluss servieren wir ein traditionelles Stückchen Bûche de Noël als Nach Tisch. Menü (2) à 32,00 € / Person

Unsere Wein-Empfehlungen: Zum Fasan in Weißwein-Honig-Jus empfehlen wir einen Pinot Gris der Caves Krier, Domaine Privé Remich Hépertsbour, Grand Premier Cru 2008 (à 24,50 €/Flasche). Zum Fisch gefällt ein Luxemburger Auxerrois, Domaine Thill, Château de Schengen, Grand Premier Cru 2007 (à 20,00 €/Flasche). Auf unserer Karte stehen zudem französische Austern (Fine de Claire) zu denen wir den Jahrgangs-Crémant der Domaine Clos des Rochers 2007 wärmstens empfehlen (31,00 €/Flasche).

Termine: Tisch-Reservierungen nehmen wir noch an für Donnerstag, den 16.12. und 23.12.2010, sowie Freitag, den 17.12.2010, jeweils mittags und abends. Für andere Termin-Absprachen, Fragen und besondere Wünsche stehen wir unter 030 3100 4399 jederzeit gerne zur Verfügung.

Auch in der Woche zwischen den Feiertagen – vom 28.12. bis 31.12.2010 – gibt es, wie gewohnt, unsere Kleinigkeiten im Bistrot: Rote-Linsen-Suppe mit Merguez, Französische Austern, Foie Gras mit Maronen und Trauben-Kompott, Gratin Chicorée mit Roquefort und karamellisierten Walnüssen, Crêpes mit einer Farce aus gehacktem Rind-, Schweinefleisch und leichtem Curry, Crottin de Chavignol oder Vacherin Mont d'Or aus dem Ofen, Tarte mit Sauerkraut und Blutwurst und schließlich am Donnerstagabend, den 30.12.2010: Kalbsbäckchen auf Petersilienwurzel-Purée.

01.12.10

## **Unsere Öffnungszeiten während der Feiertage am Jahresende 2009**

Sonntag, 19.12.2010 (4. Advent):	13:00 bis 18:30 Uhr geöffnet
Freitag, 24.12.2010 (Heiligabend):	10:00 bis 14:00 Uhr geöffnet
Freitag, 31.12.2010 (Silvester):	10:00 bis 14:00 Uhr geöffnet
Samstag, 25.12.2010 bis Montag, 27.12. (inkl.):	geschlossen
<b>Samstag, 01.01.2011 bis Mittwoch, 05.01.11 (inkl.):</b>	<b>geschlossen</b>