



### Termine Juni bis Oktober 2010

**So schmeckt der Sommer**  
**Menü Loup de Mer**  
 Ein Fünf-Gänge-Menü  
 Preis pro Person: 42,00 Euro

#### 13. Juni bis 11. Juli WM-Public Viewing

Die deutsche Nationalelf spielt in Südafrika um den Fußball-Weltmeistertitel. Das Silo 16 fiebert mit. Die spannendsten Duelle werden live im Lounge-Bereich übertragen. Start ist am Sonntag **13. Juni** mit der Partie Deutschland – Australien, Anpfiff 20.30 Uhr

**Weitere Termine: 14. Juni, 20.30 Uhr:** Italien – Paraguay; **18. Juni, 13.30 Uhr:** Deutschland – Serbien; **20. Juni, 16 Uhr:** Italien – Neuseeland; **23. Juni, 20.30 Uhr:** Deutschland – Ghana; **24. Juni, 16 Uhr:** Italien – Slowakai. Ab dem Achtelfinale alle Spiele.

#### 8. Juli ab 19 Uhr Küchenparty im Silo16

Die besten Partys steigen in der Küche – so auch im Silo 16.

Schauen Sie hinter die Kulissen! Und starten Sie zur kulinarischen Erkundungstour durch unser Restaurant. Flanieren Sie vom Weinstand zum Pizaofen, vom Grill auf der Terrasse zur Trüffelstation – Antipasti, Fisch, Fleisch, warme und kalte Gerichte, Desserts und natürlich gute Weine warten auf Sie! Preis 59,00 Euro

#### 4. und 5. August

Sie ist der Star unter den italienischen Köchen: **Donatella Zampoli**. Die ausgezeichnete Sterneköchin serviert im Silo 16 fünf Gänge zum Verliebten. Preis pro Person inkl. Wein: 79,00 Euro  
 Preis p. P. ohne Wein: 54,00 Euro  
 Auch einzelne Gerichte möglich.

#### Impressum

Herausgeber: Osvaldo Ferilli  
 Redaktion: Hanna Kastendieck  
 Fotos: Peter Noßek  
 Layout: Almut Moritz

## Sternstunden

Sie ist der Star am Gourmethimmel der Prominenten, Schönen und Reichen. Sie kocht für Spitzenpolitiker und Wirtschafts-bosse, für den italienischen Adel und die Upper-Class. Am 4. und 5. August ist Sterne-Köchin Donatella Zampoli Gastgeberin im Silo 16.

Donatella Zampoli ist Starköchin im wahren Sinne des Wortes. Die international bekannte Köchin bekam 1988 als eine der jüngsten Chefköchinnen den Michelinsterne. Da war sie gerade 29 Jahre alt. Seitdem hat sie ihre Küche von Jahr zu Jahr weiter verfeinert. Einen Auszug ihrer Kochkünste serviert sie im August im Silo 16. Ein exklusives Event der Extraklasse. Einmalig in Hamburg. Und ein Muss für jeden, der in den Gourmethimmel feinsten italienischer Küche eintauchen möchte. Die kulinarische Karriere der italienischen Spitzenköchin begann vor mehr als 28 Jahren als Küchen-



chefin des „Mas del Saugo“ in Calavese, einer Stadt in der Region Dolomiten. Acht Jahre sammelte sie Erfahrungen in Norditalien. Es folgten Stationen in New York, Washington, Bangkok, Florenz, Kuala Lumpur, Budapest. Donatella Zampoli etablierte sich als gefragte kulinarische Beraterin für die besten und edelsten kulinarischen Adressen der Welt.

Seit 1998 ist die Italienerin als Hospitality Manager für Gastlichkeit und Gastronomie bei einem der berühmtesten Weingüter der Toskana, Marchesi de' Frescobaldi, zuständig. Mit über 1000 ha Rebland zählt die Adelsfamilie zu den größten Rebgutbesitzern Europas und erzeugt auf verschiedenen Weingütern in der Toskana und im Friaul Weine von höchstem Qualitätsniveau. In den Genuss ihrer Gastlichkeit kommen daher seit vielen Jahren nur ausgewählte Personen. Ausnahmen macht die Sterne-Köchin als Gast-Chefin in den großen Restaurants – in diesem Jahr sorgt sie für Sternstunden im Silo 16.

# La Gazzetta del SILO 16



### Liebe Gäste,

*Deutschland ist Papst. Deutschland ist Grand Prix. Und – aller guten Dinge sind drei – wäre es doch schön, wenn Deutschland auch bald Fußballweltmeister wäre. Träume können wahr werden. „Eine gute Küche ist das Fundament allen Glücks“, hat der französische Küchenmeister George Auguste Escoffier, der Schöpfer der feinen modernen Kochkunst einst gesagt. Denken Sie darüber nach. Verwöhnen Sie im SILO 16 Ihren Gaumen. Und dann wagen Sie zu träumen. Viel Glück wünscht Ihr*



## Sommer, Sonne, Silo

Es gibt Momente, die verdienen die Bezeichnung „göttlich“. Augenblicke, die man festhalten möchte. Weil sie so schön sind, weil sie einem so gut tun. Ein Abend am Wasser zum Beispiel, wenn der warme Sommerwind über die Schultern streichelt und der erste Schluck Weißwein die Kehle herunter rinnt. Stunden, in denen der Sonnenuntergang die Hafenkulisse in goldrotes Licht taucht – und der Gaumen mit Champagner-Pfirsich Risotto, Loup de Mer-Filet und Gebackenen Erdbeeren verzaubert wird. Und es gibt einen Ort, der diese göttlichen Momente für Sie bereit hält – unsere große Terrasse über dem westlichen Bahnhofskanal. Nehmen Sie Platz, lehnen Sie sich zurück und lassen Sie sich verwöhnen. Von einem sommerlichen Bombay Crash Sommercocktail mit Gin,

Rohrzucker, Lime Juice und Orange zum Beispiel, oder feinem Rindercarpaccio mit Trüffeln, Fisch-Variationen mit Limonen-Aioli und gegrillten Peperoni, von einer hauchdünnen, knusprigen Pizza „Birne“ mit Büffelmozzarella, Gorgonzola, Birne, Pistazien und Honig und einem köstlichen Mascarpone-Limonenmousse auf Zwerg-orangenkompott. Oder gönnen Sie sich eine ganz besondere Mittagspause, eine Auszeit am Wasser. Mit Antipasti oder Melonen-Chili Kaltschale, Kalbsinvoltni auf Blattspinat oder Rotbarschfilet auf Kohlrabigemüse und einem Birnen-Maracuja Milchshake als Dessert. Auf Wunsch servieren wir Ihnen unser Lunchmenü innerhalb von 30 Minuten. Aber ganz ehrlich: Planen Sie lieber ein bisschen mehr Zeit ein. Weil jeder Augenblick zählt.

### Das „Jedermann-Menü“

Von Juli an servieren wir Ihnen ein ganzes Jahr lang\* ein exquisites Vier-Gänge-Menü zum Preis von nur 26,90Euro.  
 So lässt sich für kleines Geld im Silo 16 ganz groß Schmausen.  
 Wir wünschen Ihnen Guten Appetit!

Gegrillte Calamaretti auf buntem Bohnensalat

\*\*\*

Parmesansuppe

\*\*\*

Doradenfilet auf Artischockenrisotto und Tomatenpesto

\*\*\*

Krokantparfait auf Zwetschgenröster

Preis: 26,90 Euro pro Person  
 \*außer Dezember



### Donnerstag 8. Juli 2010 Küchenparty im Silo16

Schauen Sie unseren Köchen über die Schultern!  
An verschiedenen Stationen im ganzen Restaurant kochen wir Ihre Lieblingsgerichte.  
Fisch und Krustentiere, Wild, Steaks, Geflügel und süße Versuchungen  
Es erwarten Sie an unseren Ständen u.a.:  
deutsche und italienische Weiß- und Rotweine  
Gegrillter Fisch  
Trüffel, Antipasti und Hummercarpaccio  
Pizza  
Fleisch vom Grill  
Verschiedene Desserts  
Preis 59,00 Euro

## Ein Wein mit Sammlerwert

Dieser Wein ist ein Kleinod. Eine phantastische Geldanlage. Und einer der begehrtesten Tropfen weltweit. Der italienische Merlot-Wein Masseto der Tenuta dell'Ornellaia ist ein Wein, der durch seine Eleganz betört.

Er ist etwas ganz besonderes. Ein Cru aus einer Einzellage von lediglich sieben Hektar. Nur etwa 30000 Flaschen werden jährlich vom Masseto produziert. Eine limitierte Menge, die das Ergebnis einer rigorosen Selektion und herausragenden Philosophie ist. Der unermüdliche Einsatz des Teams und die idealen mikroklimatischen und geologischen Gegebenheiten vor Ort brachten in den vergangenen zwanzig Jahren Weine hervor, die international große Erfolge erzielten. Seinen Namen bekam der Masseto erst im Jahr 1986. Damals wurde beschlossen, vielversprechende Merlot-Trauben aus der Lage Masseto gesondert anzubauen. In Fachkreisen zählt der Masseto inzwischen zu den exklusivsten Weinen der Welt, hat in der Vergangenheit einen durchschnittlichen Wertzuwachs von 86% pro Jahr erzielt und ist damit nicht nur ein geschmacklicher, sondern auch finanziell lohnenswerter Tropfen. Regelmäßig erntet der Masseto ausgezeichnete Bewertungen

und einstimmigen Konsens seitens der wichtigsten internationalen Meinungsführer. Der Wein zeigt eine vielschichtige Aromatik, eine tolle Dichte, wirkt aber nicht üppig oder überkonzentriert. Exklusiv für seine Gäste hat Silo-16-Chef Osvaldo Ferrilli einige Flaschen eingelagert. Der Preis liegt im Restaurant bei 700 Euro, außer Haus bei 499 Euro. Sprechen Sie uns an!



### Edel sei der Fisch!

Er ist ein Räuber mit Geschmack. Sein Fleisch ist ausgezeichnet. Für die feine Küche ist der Loup de Mer der Spitzenreiter der Meeresfische. Probieren Sie das Loup de Mer Filet mit buntem Spargel und Pfifferlingen – oder kochen Sie das Gericht zu Hause nach: Acht weiße und vier grüne Spargel schälen, bissfest kochen, abschrecken und in Scheiben schneiden. 350 g Pfifferlinge waschen. Vier Loup de Mer Filets (à 110 g) auf der Hautseite einschneiden. Pfifferlinge in einer Pfanne mit Öl anbraten, Spargel und 30 g Butter hinzufügen, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Filets auf der Hautseite mit Mehl einreiben und in einer Pfanne mit Öl anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen und mit dem Gemüse anrichten.

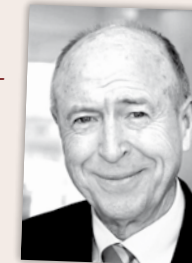


Angelika Leber, Hair Lounge  
Die Partys im SILO 16 haben eine Inszenierung, die geprägt ist vom spektakulären Ambiente des Restaurants eingebettet in eine ganz besondere und abenteuerliche Umgebung. Ein unglaublich inspirierender Mix.



Nele Nitsch, Dr. Giensch & Partner  
Gleich und gleich gesellt sich gern: Die Architektur des Hauses liefert einen Hinweis auf die Gesinnung derer, die es beherbergt. Wer sich so präsentiert, kann alles sein – aber nie langweilig. So sind auch die SILO-16-Feste.

Bernd de Camp, Porsche Zentrum Lüneburg  
Im SILO 16 zu feiern, macht einfach Spaß. Wer Inhaber Osvaldo Ferrilli kennt, der weiß, wie sehr er und sein Team davon beseelt sind, dass sich ihre Gäste wohl fühlen. Und: Man begegnet so vielen tollen Leuten.



Gerold Winter, Schlarmann von Geysso  
Diese tolle Lage am Kanal, dieses einzigartige Ambiente – das alles zeugt von besonderem Stil und gutem Geschmack. Und das spiegelt die Musik und das erstklassige Fingerfood auf den Partys eins zu eins wieder.



## Königliches Konzept

Meckern ist deutsch. Im Land der Dichter und Denker wird viel kritisiert. Gut, Anlässe dazu gibt es genug. Wie im Großen, so im Kleinen. Aber Kritik um der Kritik willen ist destruktiv. Schon Erich Kästner sagte: „Es gibt nichts Gutes, außer man tut es.“

Sie haben es getan. Als ihr alter Verein nicht auf wiederholt vorgetragene Anregungen reagierte, hatten sie – auf gut Deutsch – die Schnauze voll. Irgendwann war es Zeit, Konsequenzen zu ziehen. Schließlich galt es, die eigene Freude an der Sache zu erhalten. Gilt es doch als höchstes Glück auf Erden, Zeit auf dem Rücken von Pferden zu verbringen. Und je besser die Ausbildung, je umfangreicher die Möglichkeiten, desto größer der Spaß.

Seit Anfang des Jahres gibt es jetzt die Reitsportgemeinschaft „Royal Rosengarten“. Hier finden sich engagierte Reiter und Reiterinnen, die ihre Vorstellungen konsequent in die Tat umsetzen:

- **Keine Aufnahmegebühr und keine Arbeitsstunden**
- Ein breit gefächertes Angebot mit **vielen Fortbildungsmöglichkeiten**

- **Subventionierung** von Lehrgangskosten durch Sponsorengelder
- Durch viele Freizeitaktivitäten wird das **Gemeinschaftsgefühl** gestärkt
- Mitglieder sind über den Landessportbund Hannover **umfangreich versichert**
- Finanzielle Mittel gehen ausschließlich in die **Sport- und Jugendförderung**
- **Hochqualifizierte Lehrgangsgeber** ermöglichen die hochwertige Ausbildung

Ein Konzept, das auch vom SILO 16 unterstützt wird. Und so können auch Sie, als Leser, hiervon profitieren. Wer bis zum 31. Juli 2010 Mitglied wird und diesen Artikel vorlegt, bekommt 25 Prozent Rabatt auf den ersten Jahresbeitrag.

Mehr Infos unter [www.royal-rosengarten.de](http://www.royal-rosengarten.de)



Erfolgreicher Nachwuchs: Emma Hesse mit „Oh la la“.



Christina Graven (v. l.), Anja Borgschulze, Mareike Dose, Sarah Bröker & Anja Ehret bilden den Vorstand.