



# PURE NATURE

Der Rhein vor meinen Augen. Weinberge. Sofort stellt sich pure Entspannung ein – im **Hotel Papa Rhein am Binger Rheinufer**. Hier im **Restaurant Bootshaus** kann man die hochgelobte Floraküche von **Nils Henkel** genießen.

Nils Henkel leitete unter anderem als Küchenchef bei Dieter Müller das Restaurant Lerbach. Das Restaurant Schwarzenstein im Relais & Chateaux Hotel Schwarzenstein in Johannisberg, führte er in die Liga der deutschen Toprestaurants. Er setzt auf eine Symbiose aus regionaler und weltöffnender Küche. Der Fokus liegt auf Fisch und Gemüse. Was hier auf den Tisch kommt, ist hochwertig und modern interpretiert.

Pur! So, wie auch das Geschirr, auf dem seine modernen Kreationen präsentiert werden. Nils Henkel setzt auf die mehrjährige Zusammenarbeit mit **ASA Selection Germany**.

Auch hier steht der Leitspruch – simple things are beautiful – für ein ausgesprochen sensibles Gefühl für Trends und Zeitgeist.

Yvonne Schubkegel, Geschäftsführerin und Designerin von **ASA Selection Germany**, wird ebenfalls von einer kreativen Vielseitigkeit geleitet. Nicht verwunderlich also, dass das Geschirr von ASA Selection Germany Nils Henkel schon sehr lange begleitet. Seine Kreationen und die von ASA Selection Germany harmonisieren perfekt miteinander. „Hands with passion“, handgefertigt mit Leidenschaft, ein Statement welches beide blind unterschreiben können.

Wir danken Dir lieber Nils für jahrelange Treue und Deine fantastische Arbeit!

Anke Camps, Projektleitung Gastronomie  
[www.asa-selection.com](http://www.asa-selection.com)



simple things are beautiful



Brinckstar - Kollidierome - Kapuzinerkresse - Senfblatt  
 Angerichtet auf Kolben

Restaurant Bootshaus & Hotel Papa Rhein  
[www.paparinhotel.de/kolbenkitchen-bootshaus](http://www.paparinhotel.de/kolbenkitchen-bootshaus)



Sonnendunst - pochierter Bock - Pfifferlinge  
 Angerichtet auf Kolben



Binare - Schokolade - Espresso - Basilikum  
 Angerichtet auf 6 in Muson-Auster



Risibowl - Gemüse - Fenchelsaft - Koriander  
 Angerichtet auf Cuba



Yvonne Schubkegel  
 Geschäftsführerin,  
 ASA Selection Germany

**Projektleitung  
 Gastronomie:**  
 Anke Camps  
[anke.camps@asa-selection.de](mailto:anke.camps@asa-selection.de)  
 Tel.: 02624-189-66

**Showroom:**  
 ASA Selection GmbH  
 Rudolf-Diesel-Str. 3  
 D-56203  
 Höhr-Grenzhausen