



// PRESSEMITTEILUNG

Geräucherte Schwarzwälder-Kirsch und zwölf Zuckerbäcker

Die besten Pâtissiers der Spitzengastronomie kommen am 11. November zum SweetTank in der legendären Schwarzwaldstube zusammen. Bei dem Workshop des Gourmetportals Sternefresser.de geht es um die süße Küche von morgen. Junge Dessertkünstler können sich für die Teilnahme am Ideenaustausch bewerben und erhalten zur Nachwuchsförderung ein Fachpraktikum. Ein Ehrenplatz hingegen wird frei verlost: Als Zaungast hat ein Leser die Chance, das Event und seine Akteure live mitzerleben.

Wolfsburg, 7. Oktober 2013 (dh) – Das Dessert bildet traditionell den Abschluss eines Menüs. Längst ist die Produktpalette der sogenannten „Puddingküche“ dabei nicht mehr auf Sahne, Schokolade oder Früchte begrenzt und auch moderne Kochtechniken halten Einzug. Wie kreativ und vielseitig Nachspeisen heutzutage sein können, zeigen die innovativsten Pâtissiers des Landes beim SweetTank am 11. November. Gastgeber für die dritte Veranstaltung der Sternefresser-Reihe ist das Drei-Sterne-Restaurant Schwarzwaldstube von Harald Wohlfahrt im Traditionshotel Traube Tonbach.

Kaum ein anderer Bereich der Gourmetküche hat sich in den vergangenen Jahren deutlicher und selbstbewusster entwickelt als die Pâtisserie. Die Vorreiter der süßen Küche treten längst aus dem Schatten der Küchenchefs und ihre mutigen Ideen bis hin zu eigenständigen Dessertmenüs begeistern Gäste wie Kritiker gleichermaßen. Auch bei den Zutaten sind alte Fessel gelöst: Gemüse- und Salatsorten, heimische wie exotische Kräuter aber auch Getreide, Essige oder gar Räucheraromen tragen zur neuen Vielfalt der Nachspeisen bei. Beim SweetTank stehen diese Themen einen Tag lang im Fokus. Jeder Pâtissier bereitet eine Kostprobe zu, dessen Idee und Rezeptur in der Gruppe erläutert werden. Die Besprechung wird durch Prof. Dr. Thomas Vilgis vom Max-Planck-Institut auch wissenschaftlich vertieft. Der anerkannte Nahrungsmittelforscher zeigt in Kurzvorträgen die komplexen chemischen und physikalischen Zusammenhänge der Lebensmittel auf.

Junge Patissiers können sich noch bis zum 11. Oktober für die Teilnahme am Fachaustausch bewerben. Erstmals erhalten die zwei besten Nachwuchstalente neben der Einladung zum Event auch ein zweiwöchiges Praktikum. Einblick in ihre Küchen und Kenntnisse gewähren dabei Pâtissier-Ikone Pierre Lingelser aus der Schwarzwaldstube und der Shootingstar der Branche, Christian Hümbes, aus dem Restaurant La Mer auf Sylt.

Wer die Desserts von morgen selbst probieren möchte, kann einen Ehrenplatz als Zaungast gewinnen und den SweetTank so live miterleben. Bis zum 20. Oktober verlost das Online-Magazin zusammen mit der Traube Tonbach die Teilnahme an der Veranstaltung für zwei Personen. Für einen genussreichen Aufenthalt sind ein Drei-Gang-Menü am Abend sowie die Übernachtung im Doppelzimmer mit Gourmetfrühstück enthalten. Verlosung auf der Website www.sternefresser.de über das Kontaktformular mit Stichwort „SweetTank“.

Wildcard zur Teilnahme für Nachwuchstalente: Bewerbung mit Rezept und Bild eines eigenen Gerichts zum Thema "Der Herbst im Dessert" per Email an info@sternefresser.de. Einsendeschluss ist der 11. Oktober 2013.

Die SweetTank-Reihe wurde 2012 von Sternefresser.de, dem Online-Magazin für die Spitzengastronomie, gegründet. Das Forum widmet sich seither der Weiterentwicklung der Pâtisserie und bringt zweimal im Jahr deren wichtigste Akteure zum Ideenaustausch zusammen. Neue Rezepturen, innovative Produkte und Kochtechniken stehen im Fokus, aber auch Herausforderungen der Branche und die Inspiration für den Nachwuchs sind wichtige Punkte des Programms. Partner der ersten Stunde ist neben Prof. Dr. Thomas Vilgis vom Deutschen Max-Planck Institut in Mainz auch das Filmteam des kulinarischen Kunstprojekts „White Plate“, das jedes Treffen in Film und Foto dokumentiert.

Pressekontakt für Fragen und Bildmaterial:

Daniela Heykes
ROOM426. Relations
Netzwerk für Esskultur und Medien

Schulenburgstraße 6
38446 Wolfsburg
Deutschland

t: +49 176-800 84340
e: heykes@room426.com
w: www.room426.com