



// PRESSEMITTEILUNG

Knochenmark und Kutteln: Junge Talente kochen in der Schwarzwaldstube

Der CookTank von Sternefresser.de vereint im Februar die innovativsten Köche der nächsten Generation im Drei-Sterne-Restaurant der Traube Tonbach. Gastgeber der neunten Koch- und Denkfabrik mit Teilnehmern aus vier Ländern ist Spitzenkoch und Lehrmeister Harald Wohlfahrt. Nachwuchsköche können sich für eine Teilnahme bewerben.

BAIERSBRONN, 26. Januar 2015 – Jung und bereits am eigenen Herd erfolgreich: Ein neue Generation erobert die Gourmetszene und beschreitet dabei ganz eigene Wege. Zehn aufstrebende Kochtalente aus Deutschland, Österreich, der Schweiz und den Niederlanden stellt der CookTank am 23. Februar in den Fokus und bringt sie dort zusammen, wo Spitzenküche schon seit 22 Jahren auf Drei-Sterne-Niveau zelebriert wird: in der legendären Schwarzwaldstube von Harald Wohlfahrt. Auf Einladung des Online-Portals Sternefresser.de wird in seiner Küche einen Tag lang gemeinsam gekocht, probiert und diskutiert. Auf der Agenda stehen Gerichte, die von Schnauze bis Schwanz oder Blüte bis Wurzel möglichst viel vom ganzen Tier bzw. der Pflanze auf den Teller bringen.

Inhaltlich beschäftigt sich die Runde mit der ganzheitlichen Verwertung von Nutztieren und Pflanzen – dem sogenannten „nose-to-tail“ sowie dem vegetarischen Pendant „flower-to-root“. Beides avancierte in den vergangenen Jahren zum gastronomischen Trend, wenngleich der Grundgedanke keinesfalls revolutionär ist. Der einst verbreitete Brauch, neben den Edelstücken vom Tier auch die Innereien und Extremitäten zu essen, erlebt derzeit seine kulinarische Renaissance. Welche Ideen die jungen Spitzenköche zu Herz, Zunge, Kutteln oder Schweineohren haben, zeigt der CookTank. Nacheinander kocht jeder der Küchenchefs ein neues Gericht zum Thema und stellt sich dem Feedback seiner Kollegen.

Doch es geht um weit mehr als das Kochen. „Viel wichtiger sind ein reger Austausch und gute Gespräche“, erklärt Sternefresser-Gründer Christian Stromann. „Wir wollen die Aufsteiger der Gourmetszene besser vernetzen und langfristig fördern. Sie haben das Potenzial, die Branche zu inspirieren und neue Gäste für die vielerorts gebeutelte Spitzengastronomie zu begeistern.“ Fachjournalisten und Foodblogger bringen sich ebenso ein, wie der Lebensmittelforscher Thomas Vilgis vom Max-Planck-Institut in Mainz. Fernab öffentlicher Kochevents findet sich so Raum für Dialog und Diskussion.

Mit von der Partie sind acht spannende Kandidaten aus vier Ländern: Österreichs jüngster Drei-Haubenkoch Harald Irka (23) aus den Sazani Stubn im steirischen Straden trifft auf Christian Geisler vom Kunsthof im Schweizer Uznach und den Niederländer Syro Bakker (30) aus Sergio Hermans Pure C in Cadzand. Hinzu kommen die Sterneköche Tony Hohlfeld (25) aus der Ole Deelee bei Hannover, Benjamin Maerz (26) aus der Rose in Bietigheim, Tohru Nakamura (31) aus dem Geisels Werneckhof in München, Benjamin Peifer (28) aus dem Urgestein in Neustadt sowie der ehemalige Wohlfahrt-Schüler Tristan Brandt (28) aus dem Opus V in Mannheim. Die beiden letzten Plätze werden per Wildcard besetzt.

Wildcard für den Nachwuchs: Interessierte Köche unter 30 Jahren können sich noch **bis zum 2. Februar** mit einem Rezept zum Thema „nose-to-tail“ für den CookTank bewerben. Die zwei überzeugendsten Talente werden eingeladen. Alle Details online unter www.sternefresser.de.



CookTank

Der CookTank ist ein Format von Sternefresser.de, dem Online-Magazin für die Spitzengastronomie. Die Koch- und Denkfabrik bringt seit 2011 in regelmäßigen Abständen deren wichtigste Akteure zum Ideenaustausch zusammen. Seit 2012 gibt es mit dem „SweetTank“ auch eine Auskopplung der Reihe für hochklassige Pâtissiers. Partner der ersten Stunde sind Prof. Dr. Thomas Vilgis vom Deutschen Max-Planck-Institut in Mainz sowie das Foto- und Filmteam „White Plate“ aus Rosenheim, das jedes Treffen für die Branche dokumentiert.

Weitere Informationen unter www.sternefresser.de.

Traube Tonbach

Umrahmt von hohen Tannen liegt die Traube Tonbach in einer der schönsten Naturlandschaften Europas – dem Schwarzwald. Tradition und Lebensart prägen das traditionsreiche Fünf-Sterne-Superior-Hotel seit über 220 Jahren. Fortwährend in Familienbesitz wird das Feinschmecker- und Ferienresort heute von Patron Heiner Finkbeiner und seiner Familie auf sehr persönliche Weise geführt. Individueller Service, höchster Komfort, eine vielfach ausgezeichnete Küche und ein modernes Spa & Resort sorgen für ein besonderes Wohlfühlambiente, in dem der Gast stets im Mittelpunkt steht – und das seit 1789.

Weitere Informationen unter www.traube-tonbach.de

Hering Berlin

1992 gründete Stefanie Hering, Designerin und Keramikmeisterin, ihre Manufaktur in Berlin. Das hochwertige Porzellan schmückt heute die Tafeln zahlreicher Spitzenrestaurants weltweit und bietet eine ebenso formschöne wie edle Bühne für große Kochkunst.

Weitere Informationen unter www.heringberlin.com.

Pressekontakt für Fragen und Bildmaterial

Daniela Heykes

ROOM426. Relations

Netzwerk für Esskultur und Medien

Schulenburgstraße 6
38446 Wolfsburg
Deutschland

t: +49 5363-9979421

t: +49 176-800 84340

e: heykes@room426.com

w: www.room426.com