



// PRESSEMITTEILUNG

## **Gastkoch im Ikarus: Wohlfahrt-Küche in Salzburg**

**Im April reiht sich Harald Wohlfahrt in die Schar der renommierten Gastköche des Restaurants am Salzburger Flughafen ein. Einen Monat lang können Gäste die Küche des Drei-Sterne-Kochs aus dem Schwarzwald im eindrucksvollen Hangar-7 erleben.**

**BAIERSBRONN / SALZBURG, 13. März 2015.** Wer die Küche von Harald Wohlfahrt probieren möchte, reist in den Schwarzwald. Nur selten kocht der Küchenchef der Schwarzwaldstube außerhalb seines dreifach besternten Refugiums in der Traube Tonbach. Für eine Ausnahme braucht es einen guten Grund – so wie Anfang April, wenn der Spitzenkoch für einige Tage den Auftakt seines eigenen Menüs im Restaurant Ikarus begleitet. Dank eines weltweit einmaligen Konzepts und der Schirmherrschaft von Jahrhundertkoch Eckart Witzigmann ist das Gourmetrestaurant im Hangar-7, einem Museum für historische Flieger und Formel-1-Rennwagen am Salzburger Flughafen, längst zu einer kulinarischen Institution geworden: Monat für Monat steht hier die Kochkunst eines anderen Gastkochs im Fokus. Nach nunmehr zwölf Jahren ist die Liste der Chefs von Weltrang, die sich und ihre Küche so präsentieren, beeindruckend. Egal ob US-Kochgrößen wie Grant Achatz und Daniel Humm, der gefeierte Brasilianer Alex Atala, der niederländische Ausnahmekoch Sergio Herman oder die preisgekrönten Roca-Brüder aus dem spanischen Girona – sie alle eint das Gastspiel im Ikarus.

„Neben der Vorfreude auf den April waren wir anfangs auch etwas skeptisch und haben diskutiert, wie gut das wohl klappt – in kurzer Zeit zu lernen, ein ganzes Menü mit sieben Gängen perfekt nachzukochen“, bestätigt Wohlfahrt. Um die Gerichte des jeweiligen Kochs möglichst originalgetreu auf die Teller zu bringen, bedarf es in der Tat einigem Können und vor allem einer intensiven Vorbereitung. Bereits Ende Februar besuchte Martin Klein, Executive Chef im Hangar-7, das Team der Schwarzwaldstube für eine ausgedehnte Trainingseinheit im Tonbachtal. Begleitet von Filmteam und Fotograf verbrachte der Elsässer fünf Tage vor Ort, um Einblick in die Arbeitsweise der Drei-Sterne-Küche zu bekommen. Zusammen mit Wohlfahrts Souschef Torsten Michel und Patissier Pierre Lingelser ging es ans Werk: Die Rezepte aller geplanten Gänge wurden ausprobiert, die Arbeitsschritte eingeübt, die nötigen Zutaten und Produkte sowie die Anrichteweise und das passende Geschirr für die Menüfolge im April besprochen. „Wichtig ist nicht nur, die Zubereitung bis ins letzte Detail nachzuvollziehen. Besonders die Feinheiten und geschmacklichen Nuancen muss ich für das spätere Nachkochen durch unser Team im Ikarus genau verinnerlichen“, erklärt der 38-jährige sein Vorgehen.

Auch Wohlfahrt ist indes überzeugt. „Das gemeinsame Probekochen hier vor Ort lief hervorragend und mit der Erfahrung der Profis in Salzburg ist unser Menü bestimmt gut umsetzbar. Ich bin gespannt, was die Gäste sagen“, ergänzt der baldige Gastkoch. Sein 7-Gang-Menü mit Klassikern wie „Carpaccio und Croustillant von wilden Carabineros“, „Rotbarbenfilet mit Macadamia-Nüssen und Kaffirlimette“ sowie mit Löwenzahnhonig und Szechuanpfeffer lackierte „Elsässer Taubenbrust“ wird ab dem 1. April für einen Monat vom Küchenteam im Restaurant Ikarus gekocht und mittags wie abends serviert.

Alle Details und Reservierungen unter [www.hangar-7.com](http://www.hangar-7.com). Die zugehörige TV-Sendung wird in der Serie „Spitzenköche im Ikarus“ erstmals am 11. April im Regionalprogramm auf Servus TV ausgestrahlt und ist danach auch online verfügbar.

###

**Pressekontakte für Fragen und Bildmaterial:**

**Daniela Heykes**

**ROOM426. Relations**

Netzwerk für Esskultur und Medien

Daniela Heykes

Schulenburgstraße 6

38446 Wolfsburg

t: +49 176-800 84340

e: [heykes@room426.com](mailto:heykes@room426.com)

w: [www.room426.com](http://www.room426.com)

**Julia Deleye**

**Hotel Traube Tonbach**

Assistentin der Geschäftsleitung

Familie Finkbeiner KG

Tonbachstraße 237

72270 Baiersbronn

t: +49 7442 / 492 625

f: +49 7442 / 492 740

e: [juliadeleye@traube-tonbach.de](mailto:juliadeleye@traube-tonbach.de)

w: [www.traube-tonbach.de](http://www.traube-tonbach.de)