

Chefs beim CookTank No.9 „Jung und Hungrig“

23. Februar 2015 in der Schwarzwaldstube, Traube Tonbach, Baiersbronn



Harald Wohlfahrt (Gastgeber)

Küchenchef Schwarzwaldstube – Traube Tonbach

Bewertungen: 3 Michelin Sterne, 19,5 Pkt. Gault Millau

Begleiter: Gesamtes Team um Souschef Torsten Michel

Gericht: Kürbis

Teilnehmer



Benjamin Maerz (26)

Küchenchef Restaurant Rose, Bietigheim-Bissingen

Bewertungen: 1 Michelin Stern, 15 Pkt Gault Millau

Begleiter: Patrick Melzer

Gericht: Yamabohne, Ahornessig, Pfeffer, Ahornsirup,
Kirschblüten und Bacon



Tristan Brandt (30)

Küchenchef Restaurant OpusV, Mannheim

Bewertungen: 1 Michelin Stern, 16 Pkt Gault Millau

Begleiter: Joachim Jaud

Gerichte: Hamachi „nose to tail“ – mit gelber Paprika und
Avocado



Tony Hohlfeld (25)

Küchenchef Restaurant Ole Deelee, Burgwedel

Bewertungen: 1 Stern Michelin

Begleiter: Lars Kösel

Gericht: Moorschucke mit Karotte und Wiese



Christian Geisler (29)
Küchenchef Restaurant Kunsthof, Uznach, Schweiz
Bewertungen: 1 Michelin Stern, 17 Pkt Gault Millau
Begleiter: Reguel Seewer
Gericht: Huhn, Hefe, Kohl und Yuzu



Harald Irka (23)
Küchenchef Restaurant Saziani Stub'n, Österreich
Bewertungen: 17 Pkt Gault Millau (3 Hauben)
Begleiter: Jakob Mayerhofer
Gericht: Interpretation der Feijoada – Wildschein (Blut, Leber, Herz und Speiseröhre), Moro Orangen und Feuerbohne



Tohru Nakamura (31)
Küchenchef Geisels Werneckhof, München
Bewertungen: 1 Michelin Stern, 17 Pkt Gault Millau
Begleiter: Dominik Schmid
Gericht: Jakobsmuschel – Deep, upside-down und flat



Syrco Bakker (30)
Küchenchef Restaurant Pure C, Cadzand, NL
Bewertungen: 1 Michelin Stern, 17 Pkt Gault Millau
Begleiter: Davy van de Velde
Gericht: Kabeljau „Kopf bis Flosse“



Benjamin Peifer (28)
Küchenchef Restaurant Urgestein, Pfalz
Bewertungen: 1 Michelin Stern, 16 Pkt Gault Millau
Begleiter: Max Goldberg
Gericht: Unagi – Pälzer Grumbeere und Zwiwwle

Wildcard-Gewinner



Robin Pietsch (25)

Küchenchef im Restaurant Zeitwerk, Wernigerode

Bewertungen: 14 Punkte Gault Millau

Gericht: Sous la Peau – fünf mal Zicklein, Aubergine, Paprika, Kräuterseitling, Tomate und Chips



Robert Rädels (32)

Küchenchef im Restaurant Oben, Gut Lingental, Leinem

Bewertungen: 1 Michelin Stern, 14 Pkt Gault Millau

Gericht: Taube von Kopf bis Fuß – fermentierter Rotkohl und Roggenbrotcreme



Moritz Crone-Rawe (25)

Küchenchef bei Rolling Taste Catering, Hamburg

Gericht: 7 x Hirsch – Hirsch mit Apfel, Topinambur, Pilzen und Fichte

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.