



Four Hands Dinner: René Stein lädt Ausnahmetalente ins Tisane

Das Chefs Table Restaurant Tisane setzt seine "Four Hands Dinner"-Reihe 2025 fort und startet mit einem hochkarätigen Line-up ins neue Jahr. Küchenchef René Stein teilt seine Küche mit vier Gastköchen, die eines eint: Sie gehören zu den mutigsten Vertretern einer neuen, selbstbewussten Generation von Chefs, die konsequent ihren eigenen Weg gehen und damit die kulinarische Landschaft bereichern. Auf die Gäste warten inspirierende Begegnungen mit den zweifach besternten Spitzenköch:innen Tobias Bätz vom „AURA“, Rosina Ostler vom „Alois“ sowie Silvio Germann vom „Mammertsberg“ und dem aktuellen „Koch des Jahres 2025“ Benjamin Peifer vom „Intense“.

NÜRNBERG, 27. Januar 2024 – Das Tisane im Herzen Nürnbergs wird 2025 wieder regelmäßig zur Bühne für spannende Gastköche, die gemeinsam mit Küchenchef René Stein kochen werden. „2025 stehen unsere Four Hands Dinner ganz im Zeichen mutiger Ausnahmetalente“, verrät der Gastgeber. „Ich habe bewusst Kollegen eingeladen, die durch einen ganz individuellen Stil und ihre charismatische Persönlichkeit beeindrucken.“ Gäste am Chefs Table erleben dank der offenen Küche im Tisane an den vier Terminen das Handwerk und die Gerichte beider Brigaden hautnah. „Unsere Gastkoch-Events sind jedes Mal aufs Neue aufregend. Für einen Abend verschmelzen ja nicht nur unsere jeweiligen Küchen zu einem Menü. Auch unsere Köche und Köchinnen sowie unsere Sommeliers werden zu einer Mannschaft. Das ist immer inspirierend und hat eine besondere Energie“, freut sich Stein.

Tobias Bätz – AURA ** by Alexander Herrmann & Tobias Bätz, Wirsberg (30. März)

Den Auftakt macht Ende März ein Lokalmatador aus Franken: Tobias Bätz (*1983) vom Restaurant AURA by Alexander Herrmann & Tobias Bätz in Wirsberg gehört mit zwei Michelin-Sternen zu den besten Köchen Bayerns. Was ihn noch mehr auszeichnet, ist seine einzigartige Küche. Gemeinsam mit Patron Alexander Herrmann interpretiert Bätz unter dem Motto „grenzenlose Heimat“ regionale fränkische Produkte auf innovative Weise. Mit Gerichten wie „Störfilet mit Meerrettich-Miso“ oder „Fränkischem Schiefertrüffel“ beweist das Duo, wie aufregend Heimat schmecken kann. „Mit dem Tisane verbindet uns eine gewachsene Freundschaft und wertvoller Austausch auf Augenhöhe. Was uns eint, ist die Leidenschaft für gute Lebensmittel und der Umgang mit unserem Team. Wir haben einfach alle großen Spaß daran, die Begeisterung für unser Handwerk zu teilen“, betont Bätz, „und ich liebe es, wenn Gäste so nah dran sind und wirklich sehen, was wir machen.“

Rosina Ostler – Alois **, München (18. Mai)

Die Gastköchin des zweiten Dinners gehört zweifelsohne zu Deutschlands interessantesten und talentiertesten Newcomern: Rosina Ostler (*1992) ist nicht nur frisch gekürte "Entdeckung des Jahres 2025" im Gault Millau, sondern auch die aktuelle „Köchin des Jahres 2025“ des Gusto sowie des Falstaff Guides. Kochen hat sich die gebürtige Münchnerin dabei von der Pike auf angeeignet. Nach einem Food Culture-Studium in Italien und einer Kochausbildung in der kulinarischen Kaderschmiede „Traube Tonbach“ folgten Stationen bei Dreisternern wie der „Schwarzwaldstube“ und dem „Maemo“ in Oslo. 2023 übernahm die 32-Jährige dann eine der berühmtesten Adressen ihrer Heimatstadt: das zweifach besternte „Alois“ im traditionsreichen Kaffeehaus Dallmayr. Ihre klare, moderne Handschrift ist geprägt vom Mut zu starken Aromen und ungewöhnlichen Kombinationen, die ein außergewöhnliches Erlebnis am Chefs Table versprechen. "Ich freu mich sehr auf das Dinner im Tisane, denn dabei geht es um echte Begegnungen – mit René, mit den Gästen, mit der Küche. Genau solche Abende sind der Grund, warum ich diesen Beruf so liebe," betont Ostler.

Silvio Germann – Mammertsberg **, Kanton Thurgau, Schweiz (29. September)

Nach dem Sommer gebührt alle Aufmerksamkeit einem Shootingstar aus der Schweiz: Silvio Germann (*1990), Küchenchef und Partner von Dreisternekoch Andreas Caminada, begeistert seit 2022 im idyllischen Boutiquehotel „Mammertsberg“ im Thurgau am Bodensee mit einer feinen, saisonalen Küche. Gerichte wie „Felchen mit Regenbogenrettich“ spiegeln sein Faible für regionale Produkten wider, die oft auch aus dem eigenen Kräuter- und Gemüsegarten stammen. Binnen eines Jahres katapultierte der Luzerner sein junges Restaurant damit in die Top-Liga des Alpenlandes und heimste nicht nur zwei Michelin-Sterne und 18 Gault-Millau-Punkte ein, sondern auch den „Koch des Jahres“ im Gault Millau. Auf seine Gäste in Nürnberg freut Germann sich schon jetzt: „Das Tisane ist ein Ort, an dem wir Köche wirklich zeigen können, was uns antreibt. Die Atmosphäre dort ist einmalig intim und ehrlich.“

Benjamin Peifer – Intense, Wachenheim an der Weinstraße (09. November)

Zum Jahresabschluss freut sich Stein auf einen Küchenchef, dessen Restaurant „Intense“ im pfälzischen Weinort Wachenheim derzeit zu einer der aufregendsten Adressen für Foodies gehört: Benjamin Peifer (*1988), frisch gekürter „Koch des Jahres 2025“ des deutschen Gault Millau beeindruckt mit einer intensiven, von japanischen Einflüssen geprägten Küche, die trotz präzisiertem Handwerk Traditionelles und Regionales gerne mit einem Augenzwinkern interpretiert. "Ein gutes Four Hands Dinner ist wie ein kreativer Schlagabtausch“, sagt Peifer. „Jeder bringt seine Ideen und Energie ein, und die Gäste spüren das. Ich freue mich sehr, gemeinsam mit René und seinem Team etwas Besonderes zu schaffen.“

Reservierungen und weitere Informationen

Tickets für alle vier "Four Hands Dinner" im Tisane 2025 sind ab sofort buchbar. Reservierungen können direkt über die Website unter www.restaurant-tisane.de oder telefonisch unter +49 911 123456 vorgenommen werden.

TISANE – A Chefs Table Restaurant

Im Herzen von Nürnberg findet sich mit dem Design- und Boutiquehotel Karl August im Augustinerhof ein besonderer Ort, an dem Gastgeben auf Handwerk, Architektur, Kulinarik und französisches Savoir-vivre trifft. Mittendrin zelebriert das 5-köpfige TISANE Team um Küchenchef René Stein und Sommelière Martina Prenn mit einer puristischen, produktfokussierten Küche das Miteinander am Chefs Table. Das TISANE gehört zur OJ Cuisine GmbH & jb Company Nürnberg. Weitere Informationen unter:

<https://restaurant-tisane.de>

TISANE Presseportal

für weitere Medienmitteilungen und Fotos:

<https://news.cision.com/de/tisane>

Pressekontakt

Daniela Heykes | [ROOM426.Relations](#) | +49 176 80084340 | heykes@room426.com | ROOM426