



// PRESSEMITTEILUNG

Die nächste Generation der Herdhelden

Spitzenköche der „Next Generation“ stehen beim fünften Sternefresser CookTank im Fokus – Nachwuchs kann sich für Teilnahme bewerben

FRANKFURT, 8. Mai 2013 (dh). *Mit großen Schritten auf zu den ersten Auszeichnungen, gut ausgebildet, aber mit eigenem Kopf und längst aus dem Schatten ihrer Lehrmeister herausgetreten: Eine neue Generation erobert die Küchen und sorgt mit viel Talent für frischen Wind in der kulinarischen Landschaft. Diese aufstrebende Riege junger Spitzenköche stellt der fünfte CookTank des Online-Magazins Sternefresser.de in den Fokus und bringt ihre innovativsten Vertreter am 15. Juli zum Ideenaustausch in Frankfurt zusammen.*

Die Kernfragen der „Next Generation“ sind aktueller denn je: Wohin entwickelt sich die Sternegastronomie? Regional, nachhaltig, ethisch vertretbar – welche Produkte gehören in die Küche von morgen? Wie begeistert man neue Gäste in Zeiten sozialer Medien? Und wie viel Medienpräsenz verträgt sich eigentlich mit dem nötigen Engagement am Herd? Vertreter aus Wissenschaft, Kritik und Medien stellen sich den Fragen der Spitzenköche und suchen gemeinsam mit ihnen den Weg zum Mehrwert. „Gutes Miteinander und konstruktive Gespräche sind uns besonders wichtig“, betont CookTank-Gründer Christian Stromann. „Wir wollen die Aufsteiger der Gourmetszene noch besser vernetzen und fördern, denn sie sind die Zukunft einer ganzen Branche.“ Die große Küche in der Loftatmosphäre des Ateliers der Genussakademie bietet für einen Tag zwischen Kochstation, Esstisch, Fotostudio und Vortragsrunde den idealen Rahmen.

Dialog und Vernetzung sind die Zauberworte der CookTank-Idee. Doch geht es um weit mehr als ein nettes Kennenlernen und das gemeinsame Kochen vor Ort. Bereits seit März stehen die elf ausgewählten Kandidaten der nächsten Generation in regem Kontakt. Eine eigene Facebook-Gruppe dient als lebendiges Forum, um den ersten Austausch zu vertiefen. Zudem gibt es schon im Vorfeld viel für die Teilnehmer zu tun: Vorschläge für die fachübergreifenden Vorträge werden gemeinsam sondiert, mögliche Themen für neue Gerichte untereinander diskutiert.

Fernab öffentlicher Kochevents findet sich so Raum zum Ideenaustausch. Neue Blickwinkel und Erkenntnisse aus Vermarktung, Öffentlichkeitsarbeit und Fotografie ergänzen die Inhalte. Für das wissenschaftliche Fundament der Veranstaltungsreihe sorgt Prof. Dr. Thomas Vilgis vom Max-Planck-Institut in Mainz. Der Autor, Physiker und Nahrungsmittelforscher bereichert die Runde mit Kurzvorträgen und wertvollem Hintergrundwissen aus der Forschung.

Die Inspiration für den Nachwuchs steht nicht ohne Grund oben auf der Agenda. Längst hat der viel gefürchtete Fachkräftemangel auch die Sterneküchen erreicht. Interessierte Jungköche können sich deshalb für eine Teilnahme am CookTank per Wildcard qualifizieren. Das Bewerbungsthema „Zeige uns DEINE Küche – koche einzigartig“ wurde von den Spitzenköchen selbst entwickelt und ermutigt zur eigenen Stilistik. Alle Einsendungen werden gemeinschaftlich geprüft und die überzeugendsten Talente eingeladen.

Mit von der Partie sind **Hendrik Olfen** (28), Sous Chef von Zwei-Sterne-Koch Hans Horberth im Kölner La Vision sowie die Ein-Sterne-Köche **Andreas Tuffentsammer** (27) aus der Ole Deele bei Hannover, **Christopher Schmah** (27) aus dem Graf Leopold in Daun/Eifel, **Dirk Hoberg** (31) aus dem Ophelia in Konstanz, **Thomas Macyszyn** (33) aus dem Narvette in Rüsselsheim, **Sebastian Prüßmann** (32) aus der Villa Hammerschmiede in Pfintztal, **André Rickert** (34) aus dem Weinsinn in Frankfurt und **Steffen Mezger** (34) aus dem Atelier in München. Ergänzt wird die Runde durch die schon zweifach besternten Kollegen **Erik Arneke** (30) und **Eric Werner** (27) aus der Résidence in Essen und **Matthias Schmidt** (31) aus der Villa Merton in Frankfurt.

Wildcard für den Nachwuchs: Einsendeschluss von Rezept und Bild des Gerichts für die Teilnahme am CookTank ist der 7. Juni 2013 unter info@sternefresser.de.

Der CookTank ist ein Format von Sternefresser.de, dem Online-Magazin für die Spitzengastronomie. Die Koch- und Denkfabrik bringt in regelmäßigen Abständen deren wichtigste Akteure zum Ideenaustausch zusammen. 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 für die Branche festhält.

Pressekontakt für Fragen und Bildmaterial:

Daniela Heykes
ROOM426. Relations
Netzwerk für Esskultur und Medien
Im Schiller 40 / 38440 Wolfsburg
t: +49 176-800 84340
e: heykes@room426.com