



// PRESSEMITTEILUNG

Premiere für CookTank Schweiz – Sternefresser laden zum Ideenaustausch unter Spitzenköchen

Erstmals fand die Koch- und Denkfabrik „CookTank“ des deutschen Online-Portals Sternefresser.de im helvetischen Alpenland statt. Zur Premiere traf die Schweizer Kochelite im neuen Park Hotel Vitznau auf Fachjournalisten, Branchenkenner und Nachwuchstalente der Gourmetszene. Einen Tag lang widmete sich die Runde dem Ideenaustausch. Gemeinsam wurde gekocht, verkostet und über die Küche von morgen gesprochen.

Vitznau (CH), 20. August 2013 (dh) – „Wir wollen beim CookTank die Vorbilder der Gourmetszene besser vernetzen, Denkanstöße bieten und den Austausch untereinander fördern. Die Idee ist, ein langfristiges Netzwerk über den Tellerrand hinaus zu schaffen, das auch den Nachwuchs der Branche einbezieht und inspiriert“, erklärt Sternefresser-Gründer Christian Stromann das Ziel der CookTanks. Die sechste Koch- und Denkfabrik des gastronomischen Online-Magazins war zugleich die erste ihrer Art auf helvetischem Boden. Für die Premiere in der Schweiz vereinten die Sternefresser am gestrigen Montag die Speerspitze der Hochküche mit Vertretern aus Fachmedien und Wissenschaft im neuen Park Hotel Vitznau. Die große Küche und das Restaurant Focus im jüngst wiedereröffneten Luxusresort am Vierwaldstättersee boten für einen abwechslungsreichen Tag zwischen Herd, Esstisch, Fotostudio und Vortragsrunde ideale Bedingungen. Interessierte Zuschauer konnten einen Teil des Geschehens in der Küche per Live-Cam mitverfolgen und so den Chefs beim Anrichten am Küchenpass über die Schulter schauen. Ermöglicht wurde die Veranstaltung durch die Unterstützung des Haushaltsapparateherstellers V-ZUG.

Die zwölf geladenen Spitzenköche gehören zu den besten ihrer Zunft. Als Gastgeber des Hauses hießen Generaldirektor Urs Langenegger und seine beiden Küchenchefs Christian Nickel (Prisma) und Nenad Mlinarevic (Focus) die vielfach ausgezeichneten Sterne- und Haubenköche Andreas Caminada (Schloss Schauenstein), Rolf Fliegau (Ecco / Ecco on Snow), Tanja Grandits (Stucki Basel), Marcus Lindner (The Alpina Gstaad), Peter Knogl (Cheval Blanc), Fabian Inderbitzin (Seerestaurant Belvédère) und Markus Arnold aus Bern willkommen. Den Gewinn einer Wildcard zur Teilnahme sicherten sich zwei Nachwuchstalente. Aus über 30 Bewerbungen setzten sich Lars Middendorf (25) und Patrick Korschak (24) mit ihren Rezeptideen durch und durften somit am Gedankenaustausch teilnehmen. Die Sternefresser steuerten mit Kevin Fehling (La Belle Epoche) den derzeit jüngsten Drei-Sterne-Koch Deutschlands als Botschafter ihrer Heimat bei.

Jeder der Teilnehmer kochte ein Gericht, dessen Zubereitung und Geschmack in der Gruppe besprochen wurden. Kritik war dabei ausdrücklich erwünscht, bestätigt auch Prof. Dr. Thomas Vilgis vom deutschen Max-Planck-Institut: „Feedback ist ein sehr wichtiger Aspekt, schließlich hat man selten die Chance, seine Ideen einer ganzen Riege von versierten Kollegen vorzustellen.“ Fachlich vertiefte die Runde zwei ausgewählte Themen, die als Inspiration für die Gerichte des Tages dienten. Neben „Würzen mit ungewöhnlichen Zutaten“ bekam Käse als verarbeitetes Produkt in der Menüfolge abseits vom Käsewagen eine Bühne. Herausgekommen sind verblüffende Teller, wie der von Zwei-Sterne-Koch Rolf Fliegau aus

dem Ecco in Ascona. Er nutzte das Austernwasser von 100 Schalentieren, um seiner Königsmakrele zu einer feinen Salznote zu verhelfen. Besonders komplex und dennoch absolut stimmig geriet das „Berglamm mit Bambushonig, Grünem Tee, Pandanblattöl, Avocadocurry, Reiskrokant, Melone, Wasserspinat, Gurke und Kardamomlimetten“ von Tanja Grandits. Bei anderen Kreationen kamen geräucherter Eistee, Kutteln, Bier oder auch Gerstenkaffee und Tannennessig zum Einsatz. Am ungewöhnlichsten jedoch interpretierte Starkoch Andreas Caminada die Aufgabe. Für den letzten Kick „würzte“ er sein neustes Forellengericht, indem er es kurzerhand auf einem iPad servierte und mit kunstvollen, weißen Lichteffekten durchleuchtete. Eine nette Spielerei, die für regen Gesprächsstoff sorgte.

Innovative Ansätze gab es auch bei der Weiterentwicklung von Käsegerichten zu bestaunen. So kombinierte Markus Lindner einen Ziegenquark mit Beifuss und Greyerzer Saibling. Bei Fabian Inderbitzin traf Ziegenfrischkäse auf Foie Gras und geschmorte Karotte, während Gastgeber Nenad Mlinarevic selbigen aromenstark mit gefrorenem Sanddorn, Malz und Cerealien auf den Teller brachte. Neue Blickwinkel für die Weiterentwicklung und Analyse der Kostproben lieferte Prof. Vilgis durch Kurzvorträge und Hintergrundwissen aus der Lebensmittelforschung. Fachmedienvvertreter waren eingeladen, um sich am Diskurs zu beteiligen und diesen durch ihre unabhängige Beobachtung der Branche ebenfalls zu nähren.

Neben den Gastgebern unterstützte der Haushaltsapparatehersteller V-ZUG die Veranstaltung maßgeblich. Die Zusammenarbeit machte besonders Sinn: Schon seit vielen Jahren arbeitet der Schweizer Marktführer in seiner Lifestyle-Sparte eng mit der Haute Cuisine zusammen und bringt praktische Erfahrungen in die Weiterentwicklung seiner Produkte ein.

Um die Küche von morgen zu prägen, wurde der Austausch unter Spitzenköchen, Fachmedien und Wissenschaft im Jahr 2011 von den Sternefrassern ins Leben gerufen. Neue Rezepturen, innovative Produkte und Kochtechniken stehen im Fokus, aber auch die Herausforderungen der Branche und die Inspiration für den Nachwuchs sind wichtige Punkte des Programms. „Uns ist damals aufgefallen, dass es unheimlich viele Einzelkämpfer in der Gourmetszene gibt und trotz allgegenwärtiger Vernetzung und frei zugänglicher Informationsquellen wie dem Internet kaum tatsächlicher Ideenaustausch unter den kreativen Köpfen der Branche stattfand. Jeder kochte quasi sein eigenes Süppchen“, veranschaulicht Christian Stromann die Ausgangssituation. „Viele talentierte Chefs trafen sich auch meist nur dann, wenn man bei öffentlichen Kochevents oder Gourmetfestivals nebeneinander am Herd stand. Nicht gerade die besten Voraussetzungen dafür, ausgiebig zu fachsimpeln. In Deutschland konnten wir das Format erfolgreich etablieren und wir hoffen, dass der CookTank auch in der Schweiz viele Freunde findet.“

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“ zudem eine Auskopplung der Reihe nur für hochklassige Pâtissiers. Partner der ersten Stunde ist sind Prof. Dr. Thomas Vilgis vom Deutschen Max-Planck-Institut sowie das Foto- und Filmteam „White Plate“ von Klaus Einwanger, das jedes Treffen für die Branche dokumentiert. Weitere Informationen unter www.sternefresser.de.

V-ZUG

Die V-ZUG AG bildet zusammen mit den Tochtergesellschaften Gehrig Group AG und SIBIRGroup AG den Geschäftsbereich Haushaltapparate. Als Schweizer Marktleaderin entwickelt, produziert und vertreibt die V-ZUG hochwertige und ressourcen schonende Apparate für Küche und Waschraum. Dabei gelingt es ihr immer wieder, sich durch zukunftsweisende Innovationen als Technologieführerin zu profilieren. Die V-ZUG, die 2013 ihren 100. Geburtstag feiert, ist in Zug beheimatet und beschäftigt über 1.300 Mitarbeitende. In der Schweiz sind über 4 Millionen V-ZUG Geräte im Einsatz. Weitere Informationen unter <http://lifestyle.vzug.ch>.

PARK HOTEL VITZNAU

Das Park Hotel Vitznau, am Ufer des Vierwaldstättersees liegend, wurde während dreieinhalb Jahren umfangreich renoviert und empfängt seine Gäste seit März 2013 als Fünf-Sterne-Hotel. Die 47 Residenzen, Suiten und Junior Suiten des eleganten Belle Epoque Hauses sind individuell nach den Themenwelten Wine & Dine, Art & Culture sowie Health & Wealth gestaltet. Feinschmecker werden in den Restaurants „Focus“ und „Prisma“ glücklich: Die Chefs Nenad Mlinarevic und Christian Nickel überraschen mit feiner Küche. In sechs Weinkellern findet sich eine Sammlung von rund 30.000 Flaschen mit vielen Raritäten, die das besondere Erlebnis abrunden. Weitere Informationen unter www.parkhotel-vitznau.ch.

Pressekontakt für Fragen und Bildmaterial:

Daniela Heykes
ROOM426. Relations
Netzwerk für Esskultur und Medien

Schulenburgstraße 6
38446 Wolfsburg

t: +49 176-800 84340
e: heykes@room426.com
w: www.room426.com