



// PRESSEMITTEILUNG

Erster CookTank in Berlin: Ideenaustausch unter den Sterneköchen der Hauptstadt

Erstmals findet der CookTank, die Koch- und Denkfabrik des Online-Magazins Sternefresser.de, in Berlin statt. Für die nächste Auflage der etablierten Reihe trifft sich die Kochelite der Hauptstadt am 2. Juni mit Fachjournalisten, Wissenschaftlern und Nachwuchstalenten im Restaurant „first floor“. Einen Tag lang wird zusammen gekocht, verkostet und über die Küche von morgen gesprochen.

Berlin, 26. Mai 2014 – „Kochen und fachsimpeln – darum geht es beim CookTank“, erklärt Christian Stromann, Herausgeber von Sternefresser.de. Das Online-Magazin für die Spitzengastronomie bringt die Koch- und Denkfabrik am 2. Juni erstmals in die Hauptstadt. Für einen Tag zwischen Küche, Esstisch und Diskussionsrunde wurden acht Berliner Spitzenköche eingeladen. Drei Nachwuchstalente haben sich zudem über eine Wildcard zur Teilnahme am Köchentreffen qualifiziert. Der Austausch wird durch Vertreter aus Wissenschaft, Kritik und Medien ergänzt. Das Fünf-Sterne-Hotel Palace Berlin bietet mit Gastgeber Matthias Diether und dem Restaurant „first floor“ den idealen Ort für den Ideenaustausch. Partner der Veranstaltung ist das Konsortium für Parmigiano Reggiano.

Welche kulinarischen Trends zeigen sich aktuell in Berlin? Woran arbeiten die Küchenchefs der Hauptstadt und welche Zutaten oder Kochtechniken begeistern die Profis derzeit? Diese Fragen stehen bei der Koch- und Denkfabrik im Mittelpunkt des Geschehens. Doch neben gutem Essen kommen auch Themen auf den Tisch, die für alle Teilnehmer einen Mehrwert bieten. Ein Fachvortrag zu einer aktuellen Forschung der Humboldt Universität beschäftigt sich so mit der Frage, wie die Umgebung eines Gourmetrestaurants oder die Präsentation eines Gerichts das Essverhalten beeinflussen. Fernab öffentlicher Veranstaltungen und Kochevents bildet der CookTank ein unverkrampftes Forum zum freien Gedankenaustausch. Ziel ist es, den Dialog untereinander zu fördern. Die Atmosphäre ist entspannt, konstruktiv und offen: „Jeder Koch bringt beim CookTank seine Erfahrungen und Ideen ein, stellt ein eigenes Gericht vor und bekommt Feedback von Kollegen sowie Raum für Fragen“, so Stromann.

Mit von der Partie sind acht Küchenchefs der derzeit spannendsten Sternerestaurants Berlin. Mit Gastgeber Matthias Diether nehmen Daniel Achilles (Reinstoff), Michael Kempf (Facil), Sebastian Frank (Horváth), Marco Müller (Weinbar Rutz), Sonja Frühsammer (Frühsamers), Christian Singer (Tim Raue) und Roel Lintermans (Pierre Gagniere) teil.

Um neben den bekannten Könnern auch Nachwuchstalente beim CookTank eine Bühne zu bieten, bestand für Jungköche und Postenchefs die Chance, sich über eine von drei Wildcards für die Teilnahme zu qualifizieren. Aus 41 Einsendungen schafften es die sieben besten Bewerber mit ihrem eigenen Gericht zum Thema „Parmigiano Reggiano“ in die engere Auswahl. Entschieden wurde per Abstimmung auf Facebook. Mit den meisten Stimmen durchgesetzt haben sich die beiden Österreicher Kevin Micheli aus Johann Lafers „Stromburg“ und Lukas Mraz aus der „Cordobar“ in Berlin sowie Sascha Ludwig, Küchenchef im Berliner „Filetstück“.

Der Ablauf hat sich in der siebten Auflage der Reihe bewährt: Nacheinander kocht jeder der Teilnehmer ein neues Gericht aus seinem Portfolio. Zubereitung und Geschmack werden in der Gruppe besprochen, wobei Manöverkritik unbedingt erwünscht ist. „Das Feedback ist ein sehr wichtiger Aspekt beim CookTank. Man hat als Koch schließlich selten die Chance, einen neuen Gang einer ganzen Riege von versierten und geschätzten Kollegen vorzustellen“, bestätigt Sternekoch Matthias Diether.

Wissenschaftlich unterstützt wird die Berliner Runde von Prof. Werner Sommer. Der Psychologe der Humboldt Universität gibt Einblicke in seine Forschungen zur Wahrnehmung einer Mahlzeit und Einflüssen auf das Essverhalten. Vertreter kulinarischer Medienressorts tragen durch ihre unabhängige Beobachtung der Branche zum Austausch bei.

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 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“, das jedes Treffen für die Branche dokumentiert.

Weitere Informationen unter www.sternefresser.de.

Consorzio del Parmigiano Reggiano

Das Konsortium für Parmigiano Reggiano vertritt und unterstützt die Arbeit der rund 380 Käsereien in Norditalien, die heute noch das Original des weltbekannten Hartkäses herstellen. Die Rohmilch- und Käseerzeugung erfolgen nach jahrhundertealter Tradition ausschließlich in den Provinzen Parma, Reggio Emilia, Modena, Bologna westlich des Reno sowie Mantua östlich des Po. Die geschützte Ursprungsbezeichnung und das Gütesiegel mit dem Brandzeichen „Parmigiano Reggiano Consorzio Tutela“ gewährleisten die Einhaltung der strengen Vorgaben.

Weitere Informationen unter www.parmigiano-reggiano.it.

Hotel Palace Berlin

Das Hotel Palace Berlin ist ein privat geführtes Business- und Gourmethotel im Westen der Hauptstadt. Die zentrale Lage zwischen Zoologischem Garten, Gedächtniskirche und KaDeWe bedient alle Interessen. Das „Leading Hotel of the World“ ist zudem bekannt für sein besterntes Gourmetrestaurant „first floor“ unter Leitung von Matthias Diether, der eine moderne, europäische Küche auf Basis der Haute Cuisine zelebriert und u.a. zum „Berliner Meisterkoch 2013“ gewählt wurde.

Weitere Informationen unter www.palace.de.

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