



// Pressemitteilung

In Hamburg am Herd vereint: CookTank mit Spitzenköchen des Nordens

Nordisch by Nature: In der Küche des Zwei-Sterne-Restaurants Haerlin fand am 29. September die erste norddeutsche Auflage der CookTank-Reihe statt. Auf Einladung von Sternefresser.de nutzten Spitzenköche der Nord- und Ostseeküste die Chance, ihre Ideen und neuen Gerichte mit jungen Nachwuchstalenten, Fachjournalisten und Branchenkennern zu teilen.

HAMBURG, 2. Oktober 2014 – Es war die erste Koch- und Denkfabrik im Norden Deutschlands und genau dieser stand auch thematisch im Mittelpunkt: „Mit diesem CookTank wollten wir der aktuellen Spitzenküche der Nordregion eine Bühne geben und die Akteure der spannendsten Restaurants von Ostfriesland über Sylt bis Rügen am Herd vereinen“, erklärt Initiator Christian Stromann vom Online-Magazin Sternefresser.de das Ziel der Veranstaltung in Hamburg. Zwei-Sterne-Koch Christoph Ruffer stellte als Gastgeber seine jüngst modernisierte Haerlin-Küche im Fairmont Vier Jahreszeiten Hotel zur Verfügung. In kommunikativer Atmosphäre zwischen Herdblock und Esstisch diskutierte eine Runde aus elf geladenen Küchenchefs und Nachwuchstalenten mit rund 25 interessierten Medien- und Branchenvertretern über neue Gerichte und Produkte aus dem Norden. Unterstützt wurde der Fachaustausch vom Norwegian Seafood Council (NSC) und der Porzellan-Manufaktur Hering.

Eigens für den CookTank kreiert, hatten 15 neue Gerichte zum Leitthema „Nordisch by Nature“ in Hamburg Premiere. Trotz sehr unterschiedlicher Küchenstile wurden dabei einige grundlegende Gemeinsamkeiten der Chefs schnell deutlich: So spielen Regionalität und Saisonalität in den Spitzenrestaurants entlang der Nord- und Ostseeküste zumeist eine große Rolle. Doch auch die Rückbesinnung auf nachhaltige und umweltschonende Ressourcen sowie die zunehmende Selbstversorgung etwa mit heimischen Wildkräutern, Beeren oder Gemüsesorten zeugen vom bewussten Umgang der norddeutschen Köche mit der Natur. Zudem überraschten die vielfältigen Ideen zu selbsthergestellten und alternativen Würzmitteln.

Eindrucksvoll zeigte dies Robert Stolz. Der Sternkoch brachte aus seiner Wahlheimat am Plöner See in Schleswig-Holstein eingeweckte Hagebutten, Schwarzbeeren und ein regionales Bio-Bier zum Probieren mit. Sein „falsches“ Kakaomousse mit Hafer und Apfel begeisterte mit einer feinherben Kakaonote, die allein durch das Würzen mit verbrannter Rote-Bete-Asche und Bier erzeugt wurde. Ebenso interessant geriet die „Ostseegurke“ vom Team des Sternerestaurants Freustil auf Rügen. Küchenchef Ralf Haug präsentierte eine in Algenessig marinierte und mit Eiercreme gefüllte Gurke. Auch hier wurde nicht einfach herkömmlich gewürzt: Zum Einsatz kam ein sehr salziges Stockfisch-Sorbet.

An eine ungewöhnliche Idee wagte sich das Gastgebersteam vom Haerlin: Mit „Alpha und Omega“ zeigten Christoph Ruffer und sein Chef-Pâtissier Christian Hümb, wie gut es machbar ist, eine Vorspeise und ein Dessert aus nahezu gleichen Produkten zuzubereiten. „Während sich die Anrichteweise unserer Gerichte unterscheidet, kommen bei beiden Preiselbeeren, Fichte, Sauerteig und Rote Bete auf den Teller. Meine herzhaftere Version wird lediglich um eine kurz angebratene und mit Wacholder geräucherte Jakobsmuschel ergänzt“, verdeutlicht Ruffer die innovative Herangehensweise.

Wie sich der Geschmack der Natur verstärken lässt, zeigte auch Zwei-Sterne-Koch Sebastian Zier aus dem La Mer mit einer prickelnden Austernvariation der Sylter Royal. Gleichmaßen inspirierte das intensive Aroma von Muscheln Johannes King vom Söl'ring Hof auf Sylt. Für seinen warmen Meeressalat trafen Miesmuscheln, Wattschnecken und pochierte Austern auf eine extrem intensive Muschelcreme, wobei getrocknete und gemahlene Austern auch zum Salzen dienten. Als kleine Kostprobe hatte der Zweisterner überdies kaum bekannte Salzwiesenkräuter und Strandgewächse von der Nordseeinsel im Gepäck.

Mit dem Gewinn einer Wildcard sicherten sich auch drei Nachwuchstalente einen Platz beim Köchetreffen. Aus 46 Mitbewerbern setzten sich Maximilian Goldberg aus dem Schlössl in der Pfalz, Erik Scheffler aus dem Kölner Lärchenhof und Christian Steska mit ihren Rezeptideen durch. Steska kombinierte unter dem Motto „Norway meets Nordhessen“ gekonnt Nordisches mit Regionalem: Zur Fjordforelle mit Algen, Kaviar, Krabben und Ei servierte der junge Küchenchef aus Fulda ein kräutriges Grüne-Sauce-Eis. Der Fisch selbst bestach vor allem durch seine orange-rote Farbe und das feine aber feste Fleisch. Wie vielseitig er sich verarbeiten lässt, wissen auch Johannes King und Kevin Fehling, die Fjordforelle beide bereits auf ihren Karten hatten. „Ein so kreativer Fisch, passt natürlich wunderbar zum Konzept des CookTanks und so freuen wir uns besonders, dass vier Chefs Gerichte mit der Fjordforelle zubereitet haben“, so Anna Voglstätter vom Norwegian Seafood Council.

Neben guten Gerichten sorgte ein aktuelles Thema für Gesprächsstoff unter den Teilnehmern. Am Beispiel von Norwegen wurden die Chancen und Merkmale von nachhaltig bewirtschafteten Aquakulturen für die Gastronomie vertieft. Die Kooperation mit dem Norwegian Seafood Council lag nahe – norwegische Aquakulturen gelten weltweit als Vorbild, wenn es um eine verantwortungsbewusste Produktion von Zuchtfisch geht. Als Experte informierte Dr. Matthias Keller, Geschäftsführer des Bundesverbands der deutschen Fischwirtschaft, in einem Kurzvortrag auch über den leicht steigenden Frischfischverzehr der Deutschen und erklärte, warum Fische wie Fjordforelle und Lachs aus nachhaltigen Quellen einen positiven Beitrag für die Umwelt und die Ernährung leisten können.

Das Anrichten der einzelnen Kostproben zeigte einmal mehr gutes Teamwork am Herd: Hand in Hand arbeiteten die vielen Köche, um alle Teller vorzubereiten. Bei der gemeinsamen Verkostungsrunde erklärte jeder Küchenchef nicht nur sein Gericht mit den Zutaten und Ideen dahinter, sondern stellte sich auch dem regen Feedback und den Fragen der anwesenden Kollegen, Journalisten und Foodblogger. „Genau das macht den CookTank so wertvoll. Es ist sehr locker und der Austausch ist offen – jeder hat hier die Chance vom anderen zu lernen, Neues auszuprobieren und sich inspirieren zu lassen“, bestätigt Johannes King, der bereits zum zweiten Mal an einem der seit 2011 regelmäßig stattfindenden Branchentreffen teilgenommen hat. Fernab öffentlicher Kochevents hat sich so ein Forum zum Ideenaustausch in der Gastronomie etabliert.

Die achte Ausgabe der Koch- und Denkfabrik „CookTank“ des Online-Magazins Sternefresser.de fand am 29. September im Hamburger Restaurant Haerlin statt. Teilnehmer waren Gastgeber Christoph Ruffer sowie Johannes King (Söl'ring Hof), Sebastian Zier (La Mer) und Jens Rittmeyer (KAI3) von der Insel Sylt, Kevin Fehling (La Belle Epoque) aus Travemünde, Robert Stolz (Stolz) aus Plön, Ralf Haug (Freustil) aus dem Ostseebad Binz und Christian Richter (Perior) aus Leer in Ostfriesland. Als Wildcard-Gewinner waren Christian Steska (Christian & Friends / Fulda), Maximilian Goldberg (Schlössl / Oberrottach) und Erik Scheffler (Lärchenhof / Köln) mit von der Partie.

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“ 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.

NORWEGIAN SEAFOOD COUNCIL

Das Norwegian Seafood Council (NSC) ist die Marketingvertretung der norwegischen Fisch- und Meeresfrüchteindustrie. Mit Niederlassungen in den für Norwegen wichtigsten Absatzmärkten für Fisch, unterstützt das NSC mit dem Herkunftssiegel „NORGE – Fisch aus Norwegen“ Aktivitäten in mehr als 150 Ländern. Als Initiator von Kochwettbewerben wie HOT OR NOT zeigt das NSC zudem, wieviel kreatives Potenzial in Fisch aus Norwegen steckt und wie vielseitig sich die Fjordforelle in der Spitzengastronomie verwenden lässt.

Weitere Informationen unter www.fischausnorwegen.de

FAIRMONT HOTEL VIER JAHRESZEITEN HAMBURG

Historischer Charme und zeitlose Eleganz prägen das Ambiente des renommierten Grandhotels direkt an der Hamburger Binnenalster. Das mit zwei Michelin-Sternen ausgezeichnete Restaurant Haerlin unter Leitung von Küchenchef Christopf Rüffer erstrahlt nach einer umfangreichen Renovierung seit Sommer 2013 in neuem Gewand und wurde erst jüngst vom Magazin Der Feinschmecker zum „Restaurant des Jahres 2014“ gekürt. Fairmont gehört zu Fairmont Raffles Hotels International, einer weltweit führenden Hotelgesellschaft mit mehr als 90 Häusern.

Weitere Informationen unter www.fairmont.com und www.restaurant-haerlin.de.

HERING Berlin

1992 gründete Stefanie Hering, Designerin und Keramikmeisterin, ihre Manufaktur in Berlin. Das hochwertige Porzellan schmückt heute die Tafeln zahlreicher Spitzenrestaurants weltweit und bietet eine ebenso formschöne wie edle Bühne für große Kochkunst.

Weitere Informationen unter www.heringberlin.com.

Pressekontakt für Fragen und Bildmaterial:

Daniela Heykes
ROOM426. Relations
Netzwerk für Esskultur und Medien

Schulenburgstraße 6
38446 Wolfsburg
Deutschland

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