

// PRESSEMITTEILUNG

Traube-Pâtissier Pierre Lingelser nahm an SweetTank teil

Deutschlands beste Dessertköche trafen sich zum Ideenaustausch

Baiersbronn, Tonbach, 19. April 2013 (dh) – Das Dessert bildet traditionell den Abschluss eines großen Menüs und sollte beim Gast auch nach vielen Gängen noch einen nachhaltigen Eindruck hinterlassen. Längst gibt die Zutatenauswahl dafür mehr her als Sahne, Zucker, Schokolade und Früchte. Wie kreativ und vielseitig die Zubereitung von Nachspeisen heutzutage sein kann, zeigte sich am vergangenen Montag beim sogenannten „SweetTank“, einem Workshop für die besten Pâtissiers Deutschlands, der halbjährlich vom kulinarischen Online-Magazin Sternefresser.de organisiert wird. Zu den zehn geladenen Könnern ihres Metiers gehörte auch Pierre Lingelser, langjähriger Chef-Pâtissier von Harald Wohlfahrt in der Schwarzwaldstube im Hotel Traube Tonbach. Die Top-Pâtissiers widmeten sich einen ganzen Tag lang dem Ideenaustausch über neue Desserts und Themen der süßen Küche. Gemeinsam wurde gekocht, verkostet und diskutiert. Austragungsort war das Drei-Sterne-Restaurant Aqua in Wolfsburg.

Als Dienstältestem der Runde war es Lingelser (52) eine besondere Freude auf den engagierten Nachwuchs zu treffen: „Es ist großartig zu sehen, wie talentiert und ideenreich die jungen Kollegen am Werke sind. Das ist für mich selbst nach über 30 Berufsjahren sehr interessant und spannend.“ Doch auch die SweetTank-Teilnehmer wussten das Mitwirken des erfahrenen Dessertkünstlers zu schätzen. Organisator und Sternefresser-Gründer Christian Stromann fasste es so zusammen: „Pierre Lingelser ist eine Ikone unter den Pâtissiers. Kaum einer hat es wie er geschafft, im Laufe seiner Karriere so viele Schüler für die süße Seite der Sterneküche zu begeistern und viele haben uns verraten, dass seine klassischen Grundrezepte sie durch die Ausbildungsjahre begleitet haben.“

Als Kostprobe servierte der gebürtige Elsässer mit „Geräucherte Schwarzwälder Kirschtorte“ seine moderne Version des bekannten Klassikers. Eine gute Chance, sein Talent zu zeigen, bekam auch Traube-Pâtissier Matthias Spurk. Lingelser hatte ihn als seinen Postenchef nicht nur zur Unterstützung mitgenommen. Mit „Geeister Armer Ritter“ durfte er ein eigenes Dessert aus der Ideenschmiede der Traube Tonbach vorstellen und sich so einbringen.

Ziel der Veranstaltungsreihe ist es, den Pâtissiers ein Forum zum Fachsimpeln zu bieten und den Dialog untereinander zu fördern. Lingelser lobte die Idee: „Die Pâtisserie ist schon ein ganz eigener Bereich in der Küche und wir haben viel seltener die Gelegenheit uns untereinander auszutauschen als zum Beispiel die Küchenchefs. Durch den SweetTank habe ich viele Kollegen besser kennengelernt. Das inspiriert nicht nur gegenseitig, sondern auch den Nachwuchs.“ Für das wissenschaftliche Fundament des Workshops sorgte Prof. Dr. Thomas Vilgis, Physiker am Max-Planck-Institut. In Kurzvorträgen lieferte er Hintergrundwissen zu Allergien, Lebensmittelunverträglichkeiten und Süßungsmitteln aus der Forschung und bereicherte damit den Austausch.

Pressekontakt für Fragen und Bildmaterial:

Daniela Heykes

ROOM426. Relations

Netzwerk für Esskultur und Medien

Schillerstraße 40

D-38440 Wolfsburg

t: +49 176-800 84340

e: heykes@room426.com

www.room426.com

Weitere Informationen zum Hotel Traube Tonbach:

Antonia Huppertz

Hotel Traube Tonbach

Assistentin der Geschäftsleitung

Familie Finkbeiner KG

Tonbachstraße 237

72270 Baiersbronn

t: +49 7442 / 492 746

f: +49 7442 / 492 740

e: antoniahuppertz@traube-tonbach.de

www.traube-tonbach.de