



CookTank No.13: Wildes Bayern

Genussakademie Bayern, Kulmbach

22. Januar 2018

Gastgeber

Genussakademie Bayern

Die Genussakademie Bayern bündelt Wissen zum Thema Ernährung in Bayern. Zum Repertoire gehören praxisorientierte Qualifizierungen, Fortbildungen und Workshops sowohl für Profis als auch Verbraucher. Mit dem angeschlossenen Kompetenzzentrum für Ernährung werden zusätzlich Fachveranstaltungen zur Unterstützung der bayerischen Ernährungswirtschaft konzipiert, die den wissenschaftsbasierten und interdisziplinären Austausch zwischen Forschung, Ernährungswirtschaft, Produktion und Ernährungsbildung anstreben.

Weitere Informationen unter <https://www.genussakademie.bayern>.

Sternefresser.de

Der CookTank ist ein Format des kulinarischen Online-Magazins Sternefresser.de. Um die Küche von morgen und ein besseres Netzwerk in der Gastronomie zu fördern, wurde der Austausch unter Spitzenköchen, Fachmedien und Wissenschaft im Jahr 2011 ins Leben gerufen. Neue Rezepturen, innovative Kochtechniken, neue Produkte und passionierte Produzenten stehen im Fokus, aber auch die Herausforderungen der Branche und die Inspiration für den Nachwuchs sind wichtige Punkte der regelmäßig stattfindenden Koch- und Denkfabrik. Partner der ersten Stunde ist das Foto- und Filmteam „White Plate“, das jedes Treffen für die Branche dokumentiert.

Weitere Informationen unter www.sternefresser.de.

Teilnehmer



Tobias Bätz

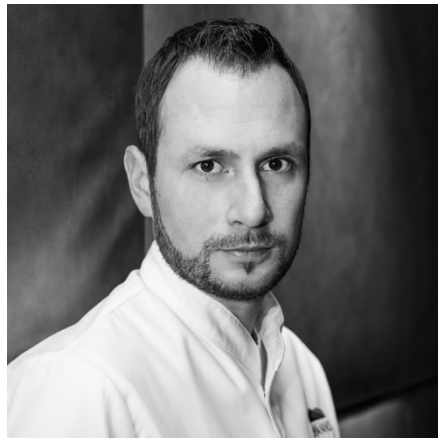
Küchenchef in Alexander Herrmanns Post, Wirsberg

Bewertungen: 1 Michelin Stern, 16 Pkt Gault&Millau

Begleiter: Philipp Weichlein

Bei ihm haben selbst tropische Früchte einen regionalen Ursprung: Passionsfrüchte und Papayas kommen nicht aus der Ferne, sondern direkt aus Oberfranken.

Gericht: Geschmortes Longhorn-Rind, Haselnuss-Nougat, Gewürzbutter und frisches Blaukraut



Michael Simon Reis

Küchenchef im Johannis, Waldkirchen

Bewertungen: 1 Michelin Stern, 16 Pkt Gault&Millau

Begleiter: Manuel Bures

In der Belle Etage des Modehaus Garhammers wird eine so gute, moderne Regionalküche gekocht, dass die Rezepte des geborenen Waldkirchener regelmäßig in der Effilee Platz finden.

Gericht: Bayerwald-DNA – Brotsuppe mit Zwiebelgewächsen, Donauwaller und Heidelbeeressig



Anton Schmaus

Küchenchef im Størstad, Regensburg

Bewertungen: 1 Michelin Stern, 17 Pkt Gault&Millau

Kein Koch hat eine so schöne Doppelbelastung wie er: Anton Schmaus ist nicht nur Inhaber des Størstad, sondern auch offizieller Chefkoch der Deutschen Fußball-Nationalmannschaft.

Gericht: Sauerbraten vom Elch, Böhmisches Knödel und Moltebeeren



Felix Schneider

Küchenchef im Sosein, Heroldsberg

Bewertungen: 1 Michelin Stern, 17 Pkt Gault&Millau

Begleiter: Thomas Prosiegel

Felix Schneider pflückt, sammelt und baut viele Zutaten wie Gemüse und Kräuter selbst an. Wichtig ist ihm die unbedingte Verbindung zum Erzeuger und den Tieren – immer mit dem Blick auf die „Seele des Wesens“.

Gericht: Reh und Wildschwein mit Miso, Ike-Jime-Karpfen mit Rettich



Alexander Huber

Küchenchef im Huberwirt, Pleiskirchen

Bewertungen: 1 Michelin Stern, 14 Pkt Gault&Millau

Begleiter: Mario Waitzhofer und Lennart Dewies

Seit über 400 Jahren wird der Huberwirt als Familienbetrieb geführt: In elfter Generation schafften Alexander Huber und seine bayerisch inspirierte Küche den Sprung vom Dorfwirtshaus zum Sternerestaurant.

Gericht: Oberbayerischer Zander, Sauerei und Blaukraut



Tohru Nakamura

Küchenchef in Geisels Werneckhof, München

Bewertungen: 2 Michelin Sterne, 18 Pkt Gault&Millau

Begleiter: Dominik Schmid und Florian Rottensteiner

Große Auszeichnungen im Vorjahr lassen auf ein spannendes 2018 für den Münchner mit japanischen Wurzeln schließen: Und vielleicht gelingt ihm nebenbei der TV-Durchbruch mit „Kitchen Impossible“?

Gericht: Ramen vom Emmer und Waldstaude, Kräuter aus dem Garten, Schwefelporling in der Brühe



Ludwig Maurer

Inhaber von Ludwig Maurers MEATing Point

Begleiter: Laura Kroiss

Harte Fakten passen hier am besten: Vollblut-Koch, erster Wagyu-Züchter Deutschlands, Fleischexperte – in mehreren TV-Formaten auch einfach nur: „Deutschlands Fleischpapst“

Gericht: „Gegen den Strom“ – eine Seafood-Interpretation der bayrischen Brotzeit



Heiko Antoniewicz

Inhaber der Antoniewicz GmbH

Begleiter: Adrien Hurnungee

Als kreativer Kopf ist er seit 2008 ein gefragter Berater, wenn es um innovative kulinarische Konzepte oder Produkte geht. Auch als Dozent und Buchautor hat er sich einen Namen gemacht. Weil er die Finger nicht so ganz aus der Gastronomie lassen kann, steht er zudem oft für Events und Messecaterings am Herd.

Gericht: Alles Zwetschge: Zwetschgenbammes, Zwetschgenholzeis

Wildcard-Gewinner



Ulrich Kohler

Inhaber von Kohler's Kulinarik, Marktredwitz

Zusammen mit seiner Frau bewirtschaftet der junge Koch ein altes Anwesen mit Gewölbekeller und organisiert verschiedene Veranstaltungen. Aber er kann auch süß: Als gelernter Konditor kreiert er neben Süßspeisen auch atemberaubende Hochzeitstorten.

Gericht: Lauwarme Wildschweinkopfsülze, gebratene Wildschweinleber, eingelegte Quitte, Umeboshi-Salz-Zwetschge, Steckrübe, Schweinskopfvinaigrette mit PX-Essig und Röstzwiebeln



René Stein

Küchenchef im Schwarzen Adler, Nürnberg

Nach einigen Jahren als Küchenchef in den USA zog es ihn wieder nach Bayern: In einem alten Fachwerkhaus kocht René Stein seit einem Jahr unter dem Motto „Zu Gast bei Freunden“ und serviert feine Gerichte der regionalen, bayrischen Küche.

Gericht: In Honig gerösteter Ansbacher Saibling mit Waldpilzen, Kartoffel und geräucherter Crème Fraîche

Passionierte Produzenten und Spezialisten

Peter Kunze, Gärtner

Dipl. Biologe Peter Kunze ist ein moderner Hofgärtner, sein Gemüsereich liegt in Franken. Längst versorgt er von hier viele der bayrischen Sterneköche mit dem, was das Essen krönt, aber nur selten in der von ihm erreichten Qualität zu bekommen ist. Unter anderem baut Kunze Blattsenf und alte Kartoffelsorten an, aber vor allem Tomaten und Paprika haben es ihm angetan – beide kultiviert er in vielen verschiedenen, meist völlig unbekannten Sorten.

Katharina Kempf, Bäcker- & Konditormeisterin

Kempf ist sowohl Bäcker- als auch Konditormeisterin. 2016 holte sie den ersten Platz bei der Deutschen Meisterschaft der Bäckerjugend.

Johannes Schwarz, Gärtner

Schwarz setzt auf Vielfalt statt Massenware: Nicht nur die Artischocke (für ihn die Königin aller Gemüse) hat ein Herz, sondern auch bei der Liebe zu alten, seltenen Wurzelgemüsen oder vielfältigen historischen Tomaten stehen für ihn immer der besondere Geschmack sowie der ökologisch korrekte Anbau an erster Stelle.

Judith Wohlfahrt, Schweinezüchterin

Wohlfahrt hat nach ihrem BWL-Studium auf die Landwirtschaft umgesattelt und leitet seither mit ihrer Mutter einen Schweinezuchtbetrieb für englische Rasseschweine. Die Züchterinnen haben sich bewusst dafür entschieden, ihre Schweine langsam und frei im Wald aufwachsen zu lassen. Dadurch erzielen sie eine hervorragende Fleischqualität.

Fabian Riedel, Garnelenzüchter

Riedel ist Gründer von Crusta Nova, der größten Indoor-Garnelen-Aquakulturanlage in Europa. Aus der Idee einer Zucht von australischen Krebsen entstand das Projekt, in Erding eine nachhaltige Farm für hochwertige Salzwassergarnelen zu errichten.

Thomas Vilgis, Ernährungsphysiker

Prof. Vilgis forscht u.a. zur Physik und Chemie der Lebensmittel und des Kochens. Am Max-Planck-Institut für Polymerforschung in Mainz leitet er eine Arbeitsgruppe zur Physik weicher Materie sowie eine experimentelle Gruppe zur "soft matter food science". Er ist Mitherausgeber der Zeitschrift Journal Culinaire - "Kultur und Wissenschaft des Essens", Autor zahlreicher Bücher zur Naturwissenschaft des Kochens sowie Vorstand der Deutschen Akademie für Kulinaristik.

Pressekontakt

Daniela Heykes
ROOM426. Relations
Netzwerk für Esskultur und Medien

t: +49 176-800 84 340
e: heykes@room426.com