



// PRESSEMITTEILUNG

Neue Ideen und mehr Zusammenarbeit durch CookTank: Spitzenköche aus fünf Ländern im offenen Dialog

OSNABRÜCK, 9. Juli 2012 (dh). *Wie sieht die Küche von morgen aus? Welche neuen Zutaten oder Kochtechniken begeistern zurzeit und was kann eigentlich die Kulinarik aus der Forschung lernen? Um diesen Fragen nachzugehen, trafen sich heute zehn der innovativsten Spitzenköche mit Vertretern aus Wissenschaft und Medien zum gemeinsamen „CookTank“ – einer Koch- und Denkfabrik nach Vorbild des englischen „think tanks“. Auf Einladung des Online-Magazins Sternefresser.de wurde dabei bereits zum dritten Mal zusammen gekocht, gegessen und viel diskutiert. Ziel der fachübergreifenden Treffen ist es, den Dialog untereinander zu fördern und den Teilnehmern ein unverkrampftes Forum zum freien Gedankenaustausch zu bieten. Austragungsort war das Osnabrücker Drei-Sterne-Restaurant „la vie“ mit Gastgeber Thomas Bühner.*

Die Idee zum interdisziplinären Austausch hatte Sternefresser-Gründer Christian Stromann. „Kochen und fachsimpeln – darum geht es beim CookTank. Die Akteure haben hier die Möglichkeit, sich einmal fernab öffentlicher Veranstaltungen dem Dialog über ihre Küchen und neuen Erkenntnissen verwandter Fachbereiche zu widmen.“ Die Atmosphäre ist betont entspannt und offen. „Jeder bringt seine Erfahrungen und sein Wissen ein, doch die Freude am Austausch steht klar im Vordergrund.“

Kernstück des CookTanks ist das Verkosten neuer Gerichte und wenig bekannter Produkte. Jeder der Teilnehmer kocht einen wegweisenden Gang, der bestenfalls noch nicht auf der eigenen Menükarte zu finden ist. Idee, Zubereitung und Geschmack werden in der Gruppe besprochen, wobei Manöverkritik ausdrücklich gewünscht ist. „Das Feedback ist ein sehr wichtiger Aspekt“, bestätigt Stromann und erklärt weiter: „Man hat als Koch schließlich selten die Chance, einen Gang einer ganzen Riege von besterten Kollegen vorzustellen.“ Hinzu kommen interessante Produktneuheiten – so etwa Wildkräuter, Gewürze, Blüten oder rekultivierte, alte Gemüsesorten von Erzeugern wie „Essbare Landschaften“ oder „Food Connection“.

Die Analyse der Kostproben wird nicht nur angeregt sondern auch fachlich vertieft. Für das wissenschaftliche Fundament der Reihe sorgt Prof. Dr. Thomas Vilgis, seines Zeichens Physiker am Max-Planck-Institut, Autor und Vorsitzender der Deutschen Akademie für Kulinaristik. Welche inhaltliche Tiefe sich dadurch entwickelt, zeigen die jeweils zentralen Themen der Koch- und Denkfabrik. Diesmal wurde der vielschichtige Bereich „Sensorik“ mit den Unterpunkten Temperatur, Viskosität und Trocknung im Detail besprochen. In eingestreuten Kurzvorträgen beleuchtet Vilgis die physikalischen und chemischen Aspekte der gekochten Gerichte und liefert wertvolles Hintergrundwissen aus der Forschung.

Bereits Monate vor der Veranstaltung wird im Organisationsteam über interessante Themenvorschläge für das nächste Treffen beraten. Neben den Redaktionsmitgliedern von Sternefresser.de und Prof. Vilgis gehört Gastgeber Thomas Bühner zu den Förderern der ersten Stunde. Die gute Resonanz gibt den Initiatoren recht und spiegelt sich in der Gästeliste wider.

Unter den knapp 30 Teilnehmern fanden sich neben den deutschen Sterneköchen Hans Horberth (La Vision), Sebastian Zier (La Mer), Jörg Sackmann (Hotel Sackmann), Sven Elverfeld (Aqua) und Johannes King (Söl`ring Hof) sowie den Patissiers René Frank (La Vie), Andy Vorbusch (Vendôme) und Christian Hümb's (La Mer) erneut auch internationale Kochgrößen. So vertraten Jacob Jan Boerma (De Leest) und Moshik Roth (&samhoud places) die Niederlande, während Sang-Hoon Degeimbre (L'Air du Temps) aus Belgien anreiste. Kreativchef Michael Simon Reis nahm für das Wiener Restaurant „Steirereck“ teil und mit Zwei-Sterne-Köchin Tanja Grandits aus dem „Stucki“ im Schweizer Basel vervollständigte eine der wenigen Frauen in der Spitzengastronomie die Runde.

Der nächste CookTank findet Ende des Jahres im äußersten Südwesten Deutschlands statt. Drei-Sterne-Koch Christian Bau lädt dann in das Restaurant Schloß Berg nach Perl/Nennig ein.

Die CookTank-Reihe wurde auf Initiative von Sternefresser.de, dem kulinarischen Online-Magazin, im Frühjahr 2011 ins Leben gerufen. Seither wird die Koch- und Denkfabrik in regelmäßigen Abständen organisiert. Partner der ersten Stunde ist neben Prof. Dr. Thomas Vilgis von der Deutschen Akademie für Kulinaristik der Drei-Sterne-Koch Thomas Bühner aus dem Restaurant „la vie“ in Osnabrück.

Pressekontakt für weitere Fragen und Bildmaterial:

Daniela Heykes

ROOM426. Netzwerk für Esskultur und Medien

t: +49 176-800 84340

e: heykes@room426.com