

CookTank Schweiz Teilnehmer und Gerichte



PARK HOTEL
VITZNAU



Markus Arnold

Position: Küchenchef

Restaurant: Kursaal Bern (bis vor kurzem)

Bewertungen: 1 Stern (Michelin) / 17 Punkte (Gault Millau)

Begleiter: Gino Miodragovic

Gericht: Fermentierte Rohmilch aus Rubigen, Seeländer
Butterbohnen und Pfirsich

Thema: Mehr als Käse



Andreas Caminada

Position: Küchenchef

Restaurant: Schloss Schauenstein

Bewertungen: 3 Sterne (Michelin) / 19 Punkte (Gault Millau)

Begleiter: Patrick Waser

Gericht: Sünde – Forelle, Wildlauch, Rote Bete, Meerrettich
und Kaviar

Thema: Würzen mit ungewöhnlichen Zutaten



Kevin Fehling

Position: Küchenchef

Restaurant: La Belle Epoque, Travemünde

Bewertungen: 3 Sterne (Michelin) / 18 Punkte (Gault Millau)

Begleiter: -

Gericht: Aal Unagi & Auster mit Reisgel, Dashi-Tapioka,
Wasabi und Apfel-Gurkensud

Thema: Würzen mit ungewöhnlichen Zutaten



Rolf Fliegau

Position: Küchenchef

Restaurant: Ecco, Ascona und Ecco on Snow, Champfèr

Bewertungen: 2 Sterne (Michelin) / 16 (15 on Snow) Punkte
(Gault Millau)

Begleiter: Stefan Heilemann

Gericht: Königsmakrele, Limone und Ajo blanco

Thema: Würzen mit ungewöhnlichen Zutaten



Tanja Grandits

Position: Küchenchefin

Restaurant: Stucki, Basel

Bewertungen: 2 Sterne (Michelin) / 17 Punkte (Gault Millau)

Begleiter: Nikolai Wiedmer

Gericht: Berglamm, Bambushonig, Grüner Tee, Pandanblattöl, Avocadocurry, Reiskrokant, Melone, Wasserspinat, Gurke und Kardamomlimetten

Thema: Würzen mit ungewöhnlichen Zutaten



Fabian Inderbitzin

Position: Küchenchef

Restaurant: Belvédère, Hergiswil

Bewertungen: 1 Stern (Michelin) / 16 Punkte (Gault Millau)

Begleiter: Pascal Hurni (Sous Chef)

Gericht: Foie Gras mit Ziegenfrischkäse-Crème und geschmorter Karotte

Thema: Mehr als Käse



Patrick Koschnack (Wildcard-Gewinner)

Position: Gardemanger

Restaurant: Einstein, Aarau

Bewertungen: 13 Punkte

Begleiter: -

Gericht: Geflämmt Lachs, rauchiger Eistee, zweierlei Staudensellerie, eingelegte Gurke, frittierte Radieschen, Ingwer-Biskuit, Apfel-Sauerrahm und Chili-Kresse

Thema: Würzen mit ungewöhnlichen Zutaten / Mehr als Käse



Peter Knogl

Position: Küchenchef

Restaurant: Cheval Blanc, Basel

Bewertungen: 2 Sterne / 18 Punkte

Begleiter: n/a

Gericht: n/a

Thema: Würzen mit ungewöhnlichen Zutaten



Marcus G. Lindner

Position: Küchenchef

Restaurant: The Alpina Gstaad

Bewertungen: 2 Sterne (Michelin) / 18 Punkte (Gault Millau)
bisher im Mesa in Zürich

Begleiter: Chris David

Gericht: Ziegenquark, Greyerzer Saibling, Beifuss und
Waadtländer Saucisson

Thema: Würzen mit ungewöhnlichen Zutaten



Lars Middendorf (Wildcard-Gewinner)

Restaurant: Seehalde, Uhldingen

Position: Sous Chef

Bewertungen: 16 Punkte (Gault&Millau)

Geboren: 1988

Gericht: Lammkutteln in Gerstenkaffee-Emmerbiersauce, in
Tannenessig eingelegter Spitzkohl
und Kartoffelemmerbierschaum

Thema: Würzen mit ungewöhnlichen Zutaten



Nenad Mlinarevic

Position: Küchenchef

Restaurant: Focus im Park Hotel Vitznau

Bewertungen: noch keine

Begleiter: Sven Wassmer

Gericht: Ziegenfrischkäse, Sanddorn, Malz und Cerealien

Thema: Mehr als Käse



Christian Nickel

Position: Küchenchef

Restaurant: Restaurant Pisma im Park Hotel Vitznau

Bewertungen: noch keine

Begleiter: Stephanie Zahner

Gericht: Bierschwein, Aprikose, Blumenkohl und Mole

Thema: Würzen mit ungewöhnlichen Zutaten



Prof. Dr. Thomas A. Vilgis

Promovierter Physiker, Autor und Nahrungsmittelforscher.

Er habilitierte in Mainz, arbeitete in Cambridge, London und Strasbourg und forscht u.a. über die Physik und Chemie der Lebensmittel und des Kochens.

Am **Max-Planck-Institut** für Polymerforschung in Mainz leitet er eine Arbeitsgruppe zur statistischen Physik weicher Materie sowie eine experimentelle Gruppe zur "soft matter food science". Er ist Mitherausgeber der Zeitschrift **Journal**

Culinaire, Autor zahlreicher Bücher zur Naturwissenschaft des Kochens und der Physik und Chemie der Lebensmittel sowie Vorstand der **Deutschen Akademie für Kulinaristik**.

*Der **CookTank** ist ein Format von Sternefresser.de, dem Online-Magazin für die Spitzengastronomie. Die Koch- und Denkfabrik bringt in regelmäßigen Abständen deren wichtigste Akteure zum Ideenaustausch zusammen. Partner der ersten Stunde ist neben Prof. Dr. Thomas Vilgis vom Deutschen Max-Planck Institut in Mainz auch das Filmteam des kulinarischen Kunstprojekts „White Plate“, das jedes Treffen in Film und Foto für die Branche festhält.*