

Chefs beim CookTank No.8 im Haerlin, Vier Jahreszeiten Hotel Hamburg

Gastgeber



Christoph Rüffer
Küchenchef im Restaurant Haerlin, Hamburg

Bewertungen: 2 Michelin Sterne, 18 Pkt Gault Millau
Begleiter: Gesamtes Team
Gericht: Fjordforellen-Tatar (Amuse) und „Alpha / Omega“

Teilnehmer



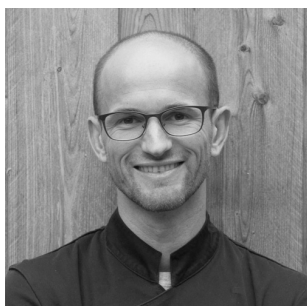
Ralf Haug
Küchenchef im Freustil, Binz

Bewertungen: 1 Michelin Stern, 15 Pkt Gault Millau
Begleiter: David Wlodarczyk
Gericht: „Ostseegurke“



Robert Stolz
Küchenchef im Restaurant Stolz, Plön

Bewertungen: 1 Michelin Stern, 17 Pkt Gault Millau
Begleiter: Sebastian Sandor
Gerichte: Fjordforelle, Kohl und Pumpnickel (Amuse) und
Falsches Kakaomousse mit Roter Bete, Malt No.1 Bier, Hafer
und Apfel



Christian Richter
Küchenchef im Restaurant Perior, Leer

Bewertungen: 1 Stern Michelin, 16 Pkt Gault Millau
Begleiter: Niklaas Prins
Gericht: Tatar vom Dammkalb, Wurzelfrüchte, Pilzessenz und
Rapskernöl



Johannes King
Küchenchef im Restaurant im Söl'ring Hof, Sylt

Bewertungen: 2 Michelin Sterne, 18 Pkt Gault Millau
Begleiter: Jan Philipp Berner
Gericht: Warmer Meerssalat mit getrockneten Austern



Jens Rittmeyer
Küchenchef im Restaurant Kai3, Sylt

Bewertungen: 1 Michelin Stern, 17 Pkt Gault Millau
Gericht: Im Namen der Rose



Sebastian Zier
Küchenchef im Restaurant La Mer, Sylt

Bewertungen: 2 Michelin Sterne, 17 Pkt Gault Millau
Begleiter: Daniel Kaiser
Gericht: Die prickelnde Perle



Kevin Fehling
Küchenchef im Restaurant La Belle Epoque, Travemünde

Bewertungen: 3 Michelin Sterne, 18 Pkt Gault Millau
Begleiter: Alexander Hohlwein
Gericht: Macaron LBE

Wildcard-Gewinner



Maximilian Goldberg
Küchenchef im Restaurant Schlössl, Oberotterbach

Bewertungen: 14 Punkte Gault Millau
Gericht: Gebeizte Makrele, Zwiebel, Vogelmiere,
Sellerieschale und Hühnerchip



Erik Scheffler
Sous Chef im Restaurant Lärchenhof, Köln

Bewertungen: 1 Michelin Stern, 16 Pkt Gault Millau
Gericht: Schafsquark mit Heidelbeeren, Senf und Knäckebrot



Christian Steska
Küchenchef im Restaurant Christian & Friends, Fulda

Gericht: Fjordforelle, Kaviar, Algen, Krabben, Ei und
Kräutereis

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.