

München, 15. Oktober 2012

12 KÖCHE – 22 STERNE – 6 DIALOGE

Der Dialog der Köche: Gala-Diner in der BMW Welt anlässlich der Verleihung der ECKART 2012

– Redenskript. Es gilt das gesprochene Wort. Sperrfrist Mo., 15.10.2012, 20:00 Uhr –

Dialog 1

Jonnie Boer (Preisträger 2007) – Thomas Bühner

Auster am Strand

& Sardine mariniert, Makrele als Tatar, Petersilienwurzel, Erdmandel

Jonnie Boer, 3 Sterne, Chef-Patron des Restaurants De Librije in der niederländischen Stadt Zwolle östlich von Amsterdam, pflegt eine elegante, feine Küche mit regionalen Produkten. Er bringt seine Heimat einfach mit – die „Auster am Strand“.

Thomas Bühner, 3 Sterne, Restaurant La Vie, Osnabrück, war ein Schüler von Harald Wohlfahrt. Seine modernen Techniken aufgeschlossene Küche ist französisch inspiriert, modern und überraschend.

Die Cuvée Gastronomique für und von Eckart Witzigmann im Champagner-Haus Ayala ausgewählt, besticht durch ein besonders langes Hefelager.

Dialog 2

Marc Haerberlin (Preisträger 2004) – Tohru Nakamura (Preisträger 2011)

Gänseleber-Brioche & Darjeeling-Milch, Amaranth-Müsli, Sanddorn

Marc Haerberlin, 3 Sterne seit Jahrzehnten, Präsident der weltweiten Vereinigung von Spitzenköchen „Les Grandes Tables du Monde“, Auberge de l'ill, Illhausern, Elsass. Das von seinem Vater Paul und seinem Onkel Jean-Pierre begründete Landgasthaus ist heute eine internationale Institution. Haerberlin bringt die Spezialität seiner Heimat und seines Hauses mit.

Tohru Nakamura, bester Nachwuchskoch in Deutschland 2007, arbeitete zuletzt als Sous-Chef bei Sergio Herman, 3 Sterne, in den Niederlanden. Nakamura empfindet es als große Ehre, den Haerberlin-Klassiker mit seiner Kreation zu begleiten.

Dazu gibt es die wohl typischste bayerische Rebsorte: den Silvaner aus Franken in seiner edelsten Ausprägung: 2011 Escherndorfer Lump, Silvaner Auslese, Horst Sauer, Franken.

Dialog 3

Harald Wohlfahrt (Preisträger 2007) für Shalom Kadosh

Konfierte Heilbuttschnitte, Ananas-Mango-Chutney, Duftreiscrème, Kokosnuss-Sud

Harald Wohlfahrt, 3 Sterne, langjähriger Küchenchef in der Schwarzwaldstube im Hotel Traube-Tonbach in Baiersbronn, erhält seit zwei Jahrzehnten die höchsten Bewertungen, die in Deutschland zu vergeben sind. Seine Interpretation des Heilbutts ist eine Hommage an den Preisträger für Koch-Kunst: Shalom Kadosh.

Premiere: 2011 Sauvignon „Ovum“, Fellbach, gekeltert von Gert Aldinger, in einem amphorenähnlichen Steinbehältnis.

Dialog 4

Tanja Grandits – Jörg Sackmann

„Hummer Royal“ & Parmesankoralle, Meeresalgengelée, Lunario-Zitronenschaum

Tanja Grandits, 1 Stern, Küchenchefin des berühmten Baseler Restaurants Stucki, steht für eine hoch ästhetische, farbenfrohe und asiatisch inspirierte Küche.

Jörg Sackmann, 1 Stern, Chef-Patron im gleichnamigen Hotel in Deutschlands kulinarischer Hauptstadt Baiersbronn, hochgeschätzter Kollege, Koordinator hinter den Kulissen, einer der kreativsten Köche Deutschlands.

2011 Sauvignon „Ovum“.

Dialog 5

Hans Haas (Preisträger 2011) – Martin Fauster

Medaillon vom Reh & Getrüffelter Chicorée, Mole, Fichtensprossenöl, Topinambur

Hans Haas, 2 Sterne, einer der beiden Nachfolger von Eckart Witzigmann im berühmten Münchener Tantris, dem Geburtsort der neuen deutschen Küche. Sein Beitrag ist typisch München und typisch Haas – Bestes aus der Region, weltoffen zubereitet: Ein Reh aus bayerischer Jagd.

Martin Fauster, 1 Stern, Küchenchef im Restaurant Königshof am Münchener Stachus, gibt diesem Gericht einen besonderen Touch mit Fichtensprossenöl und einer mexikanischen Mole Poblano.

Dazu aus dem Herzen von Bordeaux: 1999 Château Ferrand Lartigue, Saint Emilion Grand Cru.

Dialog 6

Andoni Luis Aduriz – Claus-Peter Lumpp (Preisträger 2011)

Schokolade ECKART 2012

Andoni Luis Aduriz, 2 Sterne, Träger des ECKART 2012 für Innovation, kreierte zusammen mit dem Schwarzwälder Urgestein Claus-Peter Lumpp, 3 Sterne, Restaurant Bareiss in Baiersbronn, speziell für diesen Abend ein Schokoladendessert. Es trägt den Namen des Preises mit der Jahreszahl. Wie durch einen Blick hinter die Kulissen bekannt, wird dieses Dessert aus zwölf unterschiedlichen Komponenten für diesen Abend erstmalig zubereitet, von acht eigens dafür angereisten Köchen.

Zum Finale "Furioso": Cuvée Rosé, Champagne Laurent-Perrier.

Service

Die Serviceleitung liegt bei Manfred Friedel, Preisträger 2011, (Oberkellner der Jahre 1999 und 2010, beide Ehrungen vom Gault&Millau) und Martin Meixner (DO&CO).

Das 52-köpfige Serviceteam setzt sich aus einigen der besten deutschen Oberkellner und Sommeliers zusammen:

Jochen Benz (Friedrichsruhe, Öhringen), Thomas Brandt (Bareiss, Baiersbronn), Tim Buchmann (Erbprinz, Ettlingen), Giorgio Cherubini (Katzlmacher, München), Ansgar Fischer (Schwarzwaldstube, Baiersbronn), Karl-Heinz Haveland (Königshof, München), Manuel Lechner (Käferschenke, München), Gerhard Mauerhahn (Colombi, Freiburg), Dominique Metzger (Friedrichsruhe, Öhringen), Thomas Minderop (Maitre, Köln), Christian Pachl (Tantris, München), Stéphane Thuriot (Königshof, München), Robert Zeller (Geisel's Vinothek, München).