



**balance®**

Das 4 Elemente SPA & Wohlfühl Hotel  
am Wörthersee



PREMIUM



www.hell2o.com

## BALANCE ZUM KENNENLERNEN

### BALANCE\*\*\*\*Premium – Europas erstes 4 Elemente SPA & Wohlfühl Hotel...

... finden Sie an einem besonderen Kraftort oberhalb von Pörschach mit einem einzigartigen Panoramablick über den Wörthersee. Nach jahrtausend alter Gesundheitslehre der Kelten und Römer beleben die 4 Elemente wieder Ihre persönliche Balance und Ihr Wohlbefinden.

Freuen Sie sich auf besondere Genuss-Urlaubstage in Kärnten!

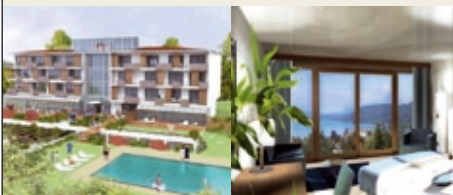
### BALANCE Schnupperzeit

- Übernachtungen in komfortabler Suite (SO-FR) inklusive
- Vital-Frühstücksbuffet
- 1 Kaffeejause auf der Sonnenterrasse
- BALANCE-Wohlfühlloase mit Frucht- & Saftbar und Cerealiencorner
- Kuschelbademantel und Badetücher
- Kärnten Card (Mai bis Okt)
- Sport & Freizeitprogramm mit diplomierten FitnessCoach

**ab € 89,00 pro Person für 2 Nächte**

**ab € 159,00 pro Person für 4 Nächte**

(Buchen Sie mit dem Kennwort: „Reviermanager“ und auf Sie wartet ein persönliches Urlaubszuckerl)



Familie Andrea und Karl Grossmann  
Winklerner Strasse 68 · 9210 Pörschach  
Österreich

Tel. +43 (0)4272 2479

office@balancehotel.at

[www.balancehotel.at](http://www.balancehotel.at)



# Gelungene Cooking Battle Premiere

Jörg Hackbarth bekochte 160 Gäste

**G**eschafft. Premiere gelungen, Gäste begeistert! Das Kochspektakel Cooking Battle feierte am 25. März im historischen Kuppelsaal des Stadtgarten Steele Premiere. Im Rahmen einer unterhaltsamen Show, erlebten die 160 Gäste einen fantastischen Abend.

Jörg Hackbarth von Hackbarth's Restaurant in Oberhausen gab sich als erster Starkoch die Ehre. Mit all seiner Routine gelang es ihm vor den Augen der Gäste ein sensationelles viergängiges Menü in der professionellen Showküche im großen Saal des Stadtgarten Steele zuzubereiten. Dabei holte er sich immer wieder Unterstützung aus dem Publikum. Zwiebeln schnibbeln musste Hubert Gappmeier, von Getränke Hartmann, Partner der Gastronomie in Bochum. Für den gelernten Koch und heute passionierten Hobbykoch kein Problem.

Auch Dr. Thomas Stauder von der Privatbrauerei Stauder wurde nicht verschont. Seine Aufgabe: Zitronen reiben. Das Roastbeef mit

seinem Bier ablöschen durfte er aber nicht. Das tat er dann später am Tisch.

Ein weiterer Höhepunkt des Abends war der Besuch von Jens Nawroht, Geschäftsführer der METRO Essen in der Showküche des Stadtgarten Steele. Jörg Hackbarth freute sich sehr über die tatkräftige Unterstützung seiner „Hilfsköche“ und die Gäste waren von den sympathischen Frozeleien auf der Bühne amüsiert. Dabei verriet Hackbarth, dass seine Mutter an seiner Wahl des Kochberufs schuld sei. Danke, Mama Hackbarth, denn sonst gäbe es einen Spitzenkoch weniger in unserer Region.

Passend zu den Gängen hatte Weinexperte Prierangelo Sini vom FrischeParadies De Pastre eine fantastische Auswahl begleitender Weine zusammengestellt.

Mit insgesamt sechs Kameras und drei Leinwänden wurde den Gästen ein multimediales Spektakel geboten. Neben der Möglichkeit in die Töpfe, Pfannen und Öfen zu blicken, begeisterte die Gäste vor allem der intensive Blick



Dr. Thomas Stauder (Mitte) von der Privatbrauerei Stauder durfte das Essen nicht mit seinem Bier verfeinern.



Hubert Gappmeier (Mitte) von Getränke Hartmann in Bochum erledigte das Zwiebel-schnibbeln locker aus dem Handgelenk.

hinter die Kulissen. Mobile Kameras gewährten Einblicke in die Küche des Stadtgarten Steele, wo das Team von Hackbarth's Restaurant damit beschäftigt war, das Menü für die 160 Personen zuzubereiten. Selbstverständlich wieder mit großartiger Unterstützung des Serviceteams des Stadtgarten Steele. So erlebten die Gäste einen zügigen und professionellen Service am Tisch.

Jörg Hackbarth freute sich an diesem Abend, so wie alle anderen Teilnehmer über den riesigen Applaus der Gäste. An Prominenz mangelte es an diesem Abend auch nicht: Schwimm-Ass Christian Keller saß am Jury-Tisch und lobte vor allem das freundliche und professionelle Serviceteam des Stadtgarten Steele.

In die Kochtöpfe des Mitstreiters schaute auch Nelson Müller Nutakor von Food & Falvour in Essen. Er ist am 20. April der nächste Showkoch und sein Menü ist vielversprechend: Nach einer Variation vom schottischen Wildlachs gibt es Crepinette von Wachtel und Stubenküken, danach Delive vom Kalb und zum krönenden Abschluss gelierte Waldmeisterbowle. Der gebürtige Ghanaer hat gleich zwei Leidenschaften: Kochen und Singen. „Ganz sicher werde ich bei meiner Show am 20. April auch beides so richtig ausleben“, kündigte er an. Wir sind gespannt!

## Das Cooking-Battle-Konzept:

Zwölf Köche stellen sich zwischen März 2009 und März 2010 in zwölf exklusiven Gala-shows dem Urteil des Publikums und einer achtköpfigen Jury und bewerben sich um den Titel des „Besten Showkochs aus Essen“. Mit diesem Live-Cooking-Event soll die Aufmerksamkeit der Menschen in der Region auf die großartigen Köche vor ihrer Haustür gelenkt werden. Für Unternehmen gibt es die Möglichkeit, sich bei dem außergewöhnlichen Event im historischen Kuppelsaal des Stadtgarten Steele vor fachkundigen Gästen und einem informativen medialen Umfeld zu präsentieren. Dafür stehen mehrere Partner-Module zur Wahl. Aktuelle Informationen wie Termine, Menüs und Bilder des jeweiligen Abends gibt es unter [www.cooking-battle.de](http://www.cooking-battle.de).



Jens Nawroht (Mitte), Geschäftsleiter der METRO Essen witzelt in der Showküche des Stadtgarten Steele mit Jörg Hackbarth und Moderatorin Yvonne Peterwerth.



Weinexperte Prierangelo Sini vom FrischeParadies De Pastre stellt eine fantastische Auswahl Speisen begleitender Weine zusammen.

## Termine der Cooking Battle-Shows im Stadtgarten Steele

### 1. Staffel

- 25. März 2009: Jörg Hackbarth, Hackbarth's Restaurant
- 20. April 2009: Nelson Müller Nutakor, Food & Flavour
- 15. Mai 2009: Holger Bartkowiak, Casino Zollverein

### 2. Staffel

- 18. Juni 2009: Franco Giannetti, Lucente
- 19. August 2009: Thomas Friedrich, Rotisserie du Sommelier
- 15. September 2009: Jeannette Schnitzler, Schnitzler's Restaurant

### 3. Staffel

- 08. Oktober 2009: Michael Rohda, Parkhaus Hügel
- 11. November 2009: Stephan Conze, raum.eins
- 15. Dezember 2009: Oliver Steiner, Stadtgarten Steele

### 4. Staffel

- 20. Januar 2010: Markus Halbig-Waßmuth, Banker's Inn
- 23. Februar 2010: Thomas Kinder, Löwental
- 16. März 2010: Dietmar Rogge, Lukas

**Kartenpreis:** 89,- Euro/pro Person inkl. MwSt. und Vier-Gang-Menü, Sektempfang und allen sonstigen Getränken (ausgenommen Spirituosen).

**Kapazität:** 140 Gäste inkl. 8 Jurymitglieder

**Moderation:** Yvonne Peterwerth

**Karten unter:** [www.cooking-battle.de](http://www.cooking-battle.de) oder telefonisch unter 0201/878590.

STADTGARTEN  
STEELE



Vielfach.  
Ausgezeichnet.

Catering heisst - wenn man es wörtlich übersetzt - „Versorgung mit Getränken“. Das ist einfach ausgedrückt und doch für uns so Vieles mehr!

Je nach Art der Location bieten wir unseren Kunden eine abgestimmte Lösung aus technischem Equipment und Personal. Das kann Outdoor-Catering auf einem Schiff, Messestands-Versorgung oder auch die Aktionärsversammlung mit tausenden „Kaffeehungriger“ sein. Wir stellen die Barista's oder auch einen eigenen Techniker, um für eine gelungene und pannenfreie Veranstaltung zu sorgen.

Geschmackvoll, leise und just in time.



**Nobel Kaffee**

Tradition  
seit 1902

**Nobel GmbH & Co. Kaffee KG**  
Lazarettstr. 12-16  
45127 Essen  
Tel. 02 01/24 77 50  
Fax 02 01/24 77 50  
info@nobel-kaffee.de  
[www.nobel-kaffee.de](http://www.nobel-kaffee.de)

Kaffee · Maschinen · Catering · Wartung · Lieferservice · Baristaria®



[www.cateringfactory.de](http://www.cateringfactory.de)

Fine Food Line ■ Partyservice und Event Catering ■ Messe- und Büffetservice ■ Konzepte für Ihre Betriebsverpflegung

Tel. (0201)268982 ■ Fax (02054)935749