



v.l.n.r.: Stadtgarten-Chefkoch Oliver Steiner mit Stadtgarten-Geschäftsführer Michael Sander, Claudia Buchheister, Zahnärztin aus Essen-Werden und Moderatorin Yvonne Peterwerth.



Jury-Chef Andreas Sievers von Niggemann Food Frischemarkt outete sich als Fischallergiker – was ihn nicht davon abhielt, die köstlichen Jakobsmuscheln zu genießen.

Außer Konkurrenz

Vor ausverkauftem Haus hatte Stadtgarten Steele-Chefkoch Oliver Steiner ein gelungenes Heimspiel.

Als ob es nicht schon aufregend genug wäre, Gastgeber des diesjährigen Cooking Battle-Events zu sein – für das Stadtgarten Steele-Team kam am 15. Dezember noch eine kräftige Portion Spannung hinzu, denn an diesem Abend gab sich der Küchenchef höchstpersönlich als Showkoch die Ehre.

Mit über 170 Gästen war es einer der bestbesuchten Abende seit Beginn des Events im März – für das Team also eine doppelte Herausforderung. Zum Ausklang des Jahres hatten zahlreiche Unternehmer aus der Region Essen ihre Kunden und Partner, aber auch Familie und Freunde eingeladen, um beim Vier-Gänge-Menü und bei erlesenen Weinen im festlich dekorierten Kuppelsaal der Steeler Location einen unterhaltsamen Abend zu verbringen.

Der erste Gang, Saltimbocca von der Jakobsmuschel auf Trüffel-Püree, überraschte nicht nur wegen einer großzügigen Portionierung, sondern auch wegen der großartigen Kombination von Trüffel und Jakobsmuscheln – ein Verwöhnprogramm für den Gaumen. Selbst Jury-Chef Andreas Sievers von Niggemann Food Frischemarkt leerte trotz einer Fischallergie begeistert seinen Teller.

Der zweite Gang bestand aus einer Thai-Chicken-Soup mit Limettenblättern und Zitronengras, begleitet von einem fruchtigen Weißwein. Mut bewies der Küchenchef mit dem Hauptgericht: Für 170 Personen ließ er sein Team deftige Involtni (Art Roulade) vom Entrecote in Barolosauce mit Steinpilzen und Pommes Maccaire zubereiten. Zwölf Stunden hatte allein schon das



Weinpartner der 3. Staffel: Rainer Bierwirth von der Agentur Bierwirth



Laden Sie Ihre Kunden ein!

Unternehmen, wie zum Beispiel das Volvo Center Essen, nutzen die Möglichkeiten, sich bei dem außergewöhnlichen Event im historischen Kuppelsaal des Stadtgarten Steele vor fachkundigen Gästen und einem medialen Umfeld zu präsentieren. Dafür stehen mehrere Partner-Module zur Wahl. Nähere Informationen unter 0201/8785959.

Die nächsten Cooking-Battle-Termine:

3. Staffel

- 11. November 2009: Stephan Conze, raum.eins
- 15. Dezember 2009: Oliver Steiner, Stadtgarten Steele
- 20. Januar 2010: Markus Halbig-Waßmuth, Banker's Inn

4. Staffel

- 23. Februar 2010: Frank David, Löwntal
- 16. März 2010: Dietmar Rogge, Lukas
- April 2010: Siegerehrung

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

Karten unter: www.cooking-battle.de oder telefonisch unter 0201/8785959.

STADTGARTEN





Janina Krüger, Geschäftsführerin der Ehrenamt Agentur Essen, gab einen Einblick in die Möglichkeiten, wie sich auch Unternehmer ehrenamtlich engagieren könnten.



Die erste Veranstaltung seit Januar, bei der die Köche auf der Bühne, nach Birolek-Manier, mit Wein anprotesteten.

Einkochen der Sauce benötigt, sechs Stunden die Zubereitung der Involtini. Ein kleiner Minuspunkt: Die Sauce war so gut, dass sich viele Gäste noch einen kräftigen Nachschlag gewünscht hätten.

Gut, dass es den Nachschlag beim Wein gab: Der zum Hauptgericht gereichte 2008er Doppio Passo Primitivo löste an diesem Abend durch die Bank Begeisterung aus. Verwegen ging es bei dem Dessert-Wein zu: Zum Mille feuille aus Krokantblättereig mit Erdbeeren wurde ein Piratensecco Perle de Palait Rosé auf Eis gereicht – im Piratenglas mit Strohalm. Für die speisenbegleitende

Weinauswahl hatten Rainer Bierwirth und sein Team gesorgt. Der Geschäftsführer der Agentur Bierwirth hat von vielen deutschen und internationalen Winzern die Generalvertretung für das Ruhrgebiet bzw. Nordrhein-Westfalen. Bierwirth ist u.a. Initiator und Vorstand des Vereins „Essen...genießen e.V.“ und organisiert seit 1999 die bekannte Gourmet-Meile „Essen...verwöhnt“ in der Essener Innenstadt.

Gelernt hat Oliver Steiner im Restaurant Kockshusen. Nach Zwischenstationen in renommierten Gastronomiebetrieben wie Jagd-

haus Schellenberg, Kiepenkerl oder dem Ange D`or Junior in Essen-Kettwig ist er seit 2007 Küchenchef im Restaurant Steeler Stadtgarten.

Als „Haus- und Hof-Koch“ des Austragungsortes der diesjährigen Cooking Battle trat Oliver Steiner außer Konkurrenz an, kann also am Ende der Veranstaltung nicht zum „Besten Koch Essens“ gekürt werden – im Gegensatz zu Markus Halbig-Waßmuth, Frank David und Dietmar Rogge, die im Januar, Februar und März 2010 auf der Bühne des Kuppelsaals ihre Showkoch-Qualitäten noch unter Beweis stellen müssen. ■

1/2 quer im Anschnitt