



## Der Pott kocht - ganz schön lecker!

„Cooking Battle“ im Essener Stadtgarten Steele – Zwölf Köche aus der Region wollen beweisen, dass man im Ruhrgebiet großartig speisen kann.

Am 25. März startet die kulinarische Show „Cooking Battle“ im Essener Stadtgarten Steele. Es ist DAS kulinarische Highlight des Jahres, bei dem zwölf Köche aus der Region gegeneinander antreten. Jeden Monat gibt es eine Show, in der einer der Maestros ein Vier-Gänge-Menü auf der Bühne des Kuppelsaals im Stadtgarten Steele zubereitet. Sein Küchenteam wird hinter den Kulissen das gleiche Menü für alle anwesenden Gäste zubereiten, Kameras übertragen die Bilder direkt auf die großen Leinwände im Saal.

Der erste Kandidat ist Jörg Hackbarth von Hackbarth's Restaurant in Oberhausen: „Ich bin weder aufgeregt, noch werde ich mich schminken, um zu gewinnen. Ich freue mich einfach auf einen schönen Abend. Wir haben eine sehr nette Moderatorin und können die Gäste ein bisschen quälen, das wird sicher witzig“, sagt er selbstironisch. Ob es eine Qual wird, sein „Gebackenes Lachs-Sashimi und Thunfisch-Teriyaki auf Wasabi Creme Fraiche“ oder sein „US-Roastbeef mit Steinpilz-Cremolata und Wirsing-Canneloni auf getrüffeltem Kartoffelpüree und Kerbeljus“ zu verspeisen, das können wir uns allerdings kaum vorstellen – zumal das nur zwei der vier Gänge sind. Auch ein negatives Urteil der Jury fürchtet der Oberhausener Gastronom nicht: „Ich mache nicht mit, um zu gewinnen, sondern um dabei zu sein“, sagt er. Schließlich sage ein Jury-Urteil über ein einziges Menü nicht sehr viel aus, ist Hackbarth überzeugt. Viel aussagekräftiger ist

hingegen das Renomé seines Hauses: Seit mehr als 17 Jahren gehört Hackbarth's Restaurant in Oberhausen zu den Top 500 der Deutschen Restaurant-Szene und wurde schon fünf Mal zum beliebtesten Restaurant des Ruhrgebiets gewählt.

Unternehmen können sich mit verschiedenen Partner-Modulen auf dem Event präsentieren. Informationen unter [www.stadtgarten-steele.de](http://www.stadtgarten-steele.de).

### Termine des Cooking Battles 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, Löwntal  
16. März 2010: Dietmar Rogge, Lukas

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

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

**Moderation:** Yvonne Peterwerth (Journalistin und Radio-Moderatorin)

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



Jörg Hackbarth eröffnet am 25. März das „Kochduell“ im 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