



v.l.n.r.: Holger Bartkowiak, Hubert Gappmaier von Hartmann
Partner der Gastronomie in Bochum, Yvonne Peterwerth.

New World Cuisine mitten im Revier

Holger Bartkowiak vom Casino Zollverein beschließt die erste Staffel des Essener Cooking Battle im Stadtgarten Steele

Er ist es gewohnt in außergewöhnlicher Kulisse Außergewöhnliches zu kochen – Holger Bartkowiak, Küchenchef des Casino Zollverein im UNESCO Weltkulturerbe Zeche Zollverein kochte als dritter und letzter Koch der ersten Cooking Battle Staffel nach Jörg Hackbarth und Nelson Müller Nutakor im historischen Kuppelsaal des Stadtgarten Steele.

Der Clou seines Auftritts: Ein raffiniertes Menü mit Einflüssen aus der mediterranen und der asiatischen Küche – das Markenzei-

chen des Spitzenkochs, der schon Bill Clinton und Gerard Depardieu bekochte.

An diesem Abend ging Bartkowiak zunächst mit gebratenem Seesaibling mit zweierlei mariniertem Spargel und Papaya Chutney ins Rennen um den Titel „Bester Stadtkoch“. Dann folgte eine Champagner-Apfelsuppe mit Sesam-Senfhippe und Garnele. Bei der Zubereitung half Jury-Chef Hubert Gappmaier von Hartmann Partner der Gastronomie. Danach legte Jens Nawroth, Geschäftsleiter der Metro Essen, Hand an das Hauptgericht, einem Iberico Rücken mit Meerrettich, und Papa Dam-Kartoffel-Mille Feuille, einer von der indischen Küche inspirierten Kreation.

Abgerundet wurde das „Neue-Welt-Menü“ von einem Zitronengras-Honigparfait mit Bergamotte Erdbeer-Ingwermousse und Rhabarber Crumble.

Die 130 anwesenden Gäste des Dinner-Abends konnten eine köstliche Mischung innovativer Ideen und traditioneller Zutaten in stimmungsvollem Ambiente genießen – und gleichzeitig die ein oder andere Rezeptidee mit nach Hause nehmen.

Das Konzept der Cooking Battle Show: Zwölf Köche stellen sich zwischen März 2009 und März 2010 in zwölf exklusiven Gala-



Weinexperte Pierangelo Sini vom FrischeParadies De Pastre sorgte wieder für die perfekte Harmonie von Essen und Trinken.



Laden Sie Ihre Kunden ein!

Unternehmen, wie zum Beispiel die Essener Privatbrauerei Stauder, 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 0201-878590.

Die nächsten Cooking-Battle-Termine:

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).

Karten unter: www.cooking-battle.de oder telefonisch unter 0201/878590.



abenden dem Urteil der Gäste und einer acht-köpfigen Jury und bewerben sich so um den Titel „Bester Showkoch aus Essen“. Mit diesem Live Cooking-Event soll die Aufmerksamkeit der Menschen in der Region auf die großartigen Köche vor ihrer Haustür gelenkt werden. ■

Burg Schnellenberg
ATTENDORN / SÜDWESTFALEN

Burghotel und Restaurant
Hochzeit und Bankett
Tagung und Klausur
Wellness und Freizeit



Bilsing Hotelbetrieb GmbH & Co. KG · Burg Schnellenberg 1 · 57439 Attendorn · Telefon (0 27 22) 69 40 · www.burg-schnellenberg.de