

Dinnertrain von Palazzo

Die *Palazzo Produktionen GmbH* (Hamburg), die das erfolgreichste europäische 'Gourmet-Theater Palazzo' produziert, schickt jetzt einen *Dinnertrain* auf drei verschiedene Strecken auf Reisen.

Der luxuriöse Kaiserzug, ein Replik des k.u.k. Hofzuges der **Habsburger**, pendelt an verschiedenen Wochentagen auf vier Routen: Wien - München, München - Füssen, München - Garmisch und Wien - Eisenstadt. In den feudal ausgestatteten Waggons können die Gäste während ihrer Fahrt durch das Alpenvorland ein von Sterneköchen kreiertes Gourmet-Menü genießen. Die Fahrt nach Füssen bietet zudem eine exklusive Besichtigung von *Schloss Hohenschwangau* kombiniert mit einem Menü des 3-Sterne-Kochs **Harald Wohlfahrt**. al

Aus Fusion wird Meastery

Nach über acht erfolgreichen Jahren als Küchenchef im *Restaurant Fusion* hat **Olaf Niemeier** das *Design-Hotel Side* (Hamburg) verlassen. Mit dem Weggang des *Maître* wird sich auch das Gastronomiekonzept und das Interieur verändern.

Ab Mitte September will das *Side* mit einem neuen Konzept und dem neuen Küchenchef **Hendrik Maas** die Gäste der Hansestadt begeistern. Drehen wird sich alles um das beste Steak Hamburgs mit ausnahmslos hochwertigem Rindfleisch aus Argentinien, den USA und Deutschland. Dabei kommt der Reifung in einem speziellen Reifeschrank und das Grillen der Steaks im 800 °C heißen Infrarotofen besondere Bedeutung zu.

Hendrik Maas hat gerade seinen Abschluss zum staatlich geprüften Betriebswirt absolviert. Der 26-Jährige begann seine Karriere in



Hendrik Maas

Jaros leitet Bocuse d'Or Selection Germany

Nach zweijähriger Abstinenz wird am 15. August in Köln endlich wieder der 'Bocuse d'Or Selection Germany 2009' ausgetragen. Deutschlands bester Küchenkünstler und Träger des Bundesverdienstkreuzes, **Harald Wohlfahrt**, begrüßt als neuer Präsident vom deutschen Bocuse d'Or.



Patrik Jaros

Zusammen mit **Patrik Jaros**, der den organisatorischen Part übernimmt, wollen sie dem kulinarischen Contest wieder Leben einhauchen. Jaros, einst Sous-Chef bei **Eckart Witzigmann**, gewann 1994 den 'Bocuse d'Or Germany'. 2009 müssen die Finalisten, die mindestens sieben Jahre Berufspraxis aufweisen, zwei Rezepte zu Kabeljau und Rinderfilet inklusive je zwei Beilagen und einer Sauce präsentieren. Die Jury mit **Dieter L. Kaufmann**, **Juan Amador**, **Heinz Winkler**, **Andreas Meyer** (*Schloss Prielau*) und **Lea Linster** sowie das Publikum entscheiden darüber, welche 10 Köche am kontinentalen Wettbewerb in Genf teilnehmen, um sich dabei für das Finale in Lyon Anfang 2010 zu qualifizieren. Unterlagen gibt es bei Patrik Jaros unter Tel. 02 21 - 925 36 50. rk

Johann Lafers Stromburg. Weitere Stationen waren das *Hotel Gasthof Post* in Lech und das *Sylter Fährhaus Munkmarsch*. Als Restaurant- und Barleiter begrüßt **Sven Sudek** (38). "Wir wollen uns eindeutig von den Kettenrestaurants abheben", betont der Eigentümer des *Side Hotels Gregor Gundlach*. "In einem 5-Sterne-Hotel wird es natürlich auch nur Essen auf diesem Niveau geben." Pünktlich zum neuen Konzept wird das *Fusion* ab September in *Meastery* umbenannt. rk

Blumenthal für Mandarin

Der britische Drei-Sterne-Koch **Heston Blumenthal** und die Hotelgruppe *Mandarin Oriental* entwickeln ein gemeinsames Konzept für ein neues Restaurant im Londoner *Mandarin Oriental Hyde Park*. Das Luxushaus soll im Herbst 2010 eröffnen. Blumenthal, Küchenchef der international berühmten Restaurants *The Fat Duck* und *The Hinds Head* (Bray/Berkshire), ist besonders für seine hervorragende Interpretation von lokalen englischen Rezepten bekannt und wird dieses Konzept auch im neuen Gourmet-Restaurant am Hyde Park einfließen lassen. Für die Ausstattung des Restaurants, in Anlehnung an den tra-

ditionell britischen Stil, sorgt Designer **Adam Tihany**. al

Sansibar ist überall dabei

Das VIP-Catering der *Internationalen Tennis German Open* am Hamburger Rothenbaum übernahm erstmals das Team der *Sylter Sansibar*. "Mit dieser Kooperation wurden die German Open um ein kulinarisches Highlight ergänzt. Eingefleischte Fans reisen nur für einen Besuch im *Sansibar* nach Sylt! Bei uns mussten die Besucher für Secklers beliebte Gourmetküche nicht so weit pilgern", so Sylt-Fan und Turnierdirektor **Michael Stich**.

Sansibar-Chef **Herbert Seckler**: "Ich war sehr gespannt auf das Tennisturnier; zudem freut es mich, dass ich mit dem ersten Shop in der Hansestadt vertreten bin, was einen ganz besonderen Stellenwert für mich hat." Neben den bekannten *Sansibar* Food-Produkten wie Saucen und Gewürzen wurde exklusive Mode und natürlich auch Prosecco und Weine der Marke *Sansibar* angeboten. Die VIP-Gäste goutierten feinste Gerichte von edlem Fisch und Fleisch sowie die bekannte Currywurst mit Bratkartoffeln vom Dünenwirt. rk