

## GENIESSER-GALA IM HOTEL ATLANTIC KEMPINSKI HAMBURG



### GROSSER GOURMET PREIS HAMBURG & SCHLESWIG-HOLSTEIN

Begleitet von begeistertem Applaus hanseatischer Gourmets wurde im Luxus-Hotel Atlantic Kempinski der „Große Gourmet Preis Hamburg & Schleswig-Holstein“ im Anschluss an ein erlesenes Gala-Dinner an die besten Sterne-Köche der beiden nördlichsten Bundesländer verliehen. Zum vierten Mal in Folge konnte **Thomas Martin** vom „Jacobs Restaurant“ im Hotel Louis C. Jacob die silberglänzende Trophäe auf der Bühne im Großen Saal entgegennehmen.

Unter dem Motto „Sechs Gänge, sechs Stars“ hatte Thomas Martin zunächst mit fünf weiteren nominierten Spitzen-Köchen mit kulinarischen Meisterleistungen aufgetrumpft. Höchste Raffinesse und exquisite Gaumen-Schmeicheleien erlebten die rund 260 Gala-Gäste bereits beim Ruinart-Champagner-Empfang: **Tillmann Hahn** vom Grand Hotel Kempinski Heiligendamm, der Anfang Juni beim G-8-Gipfel aufkocht und mitten in der Menü-Abstimmung mit dem Team um Bundeskanzlerin Angela Merkel steckt, lieferte die Amuse Bouche.



FOTOS: Uli Kaatz für CAPRICE

Heinz Wehmann vom „Landhaus Scherrer“ konnte leider nicht persönlich seine Vorspeise ‚Gebratene Jacobsmuschel mit Vongole in Bleichselleriefond und Sellerieschaum‘ zubereiten, da er zwei Tage zuvor ins Krankenhaus eingeliefert und operiert wurde. Am Herd vertrat ihn jedoch sein Sohn **Julian Wehmann** meisterlich. **Alessandro Pape** vom „Fährhaus Sylt“ beeindruckte alsdann mit einem ‚Süppchen von zweierlei Kirschtomatenperlen auf weißem Tomatenschaum mit wilden Garnelen‘. Bevor das kulinarische Feuerwerk mit ‚Warm gebeiztem Bachsaibling mit Kräutersugo und gegrilltem Spargel‘ von **Christoph Rüffer** vom „Restaurant Haerlin“ im Fairmont Hotel Vier Jahreszeiten weiterging, gab es einen kleinen Blick hinter die Kulissen: Kameras übertrugen den kollegialen Koch-Wettbewerb per Live-Schaltung aus der Küche auf Großbildleinwände in den stilvoll mit Zitrus-Früchten dekorierten Ball-Saal des Atlantic. Die üppige Dekoration aus Orangen, Zitronen und Kumquats war ebenfalls essbar, wie **Heinrich Hodorff** (Hodorff Fruchtimport), der die Zutaten für die Preis-Gala beigesteuert hatte, versicherte.

Begleitet von edlen und köstlichen Tropfen aus dem Wein-Hause Ludwig von Kapff komponierte **Thomas Martin** für die Gourmet-Gala-Gäste ‚Rosa gebratene Milchlammkeule mit Cocobohnen, Aubergine und Piment d’Espelette‘ und **Jörg Müller** vom "Hotel Restaurant Jörg Müller", Westerland, verwöhnte mit ‚Rinderfiletmedaillon Rossini mit Perigord Trüffelsauce‘. Krönenden Abschluss der versammelten Kochkultur bildete das Dessert von **Karlheinz Hauser** vom „Seven Seas“ auf dem Süllberg: ‚Komposition von Rhabarber und Champagner mit Erdbeeren‘.

Von entsprechender Spitzen-Klasse war das begleitende Showprogramm: Mit den Grammy- und Echo-nominierten „KLazz-Brothers“ sowie einem heiteren Mix aus Klassik und Jazz ging es musikalisch um die Welt. Erstmals wurde auch der beste Koch-Auszubildende ausgezeichnet: **John Benjamin Schiffmann** aus dem Hotel Atlantic Kempinski. Gala-Sponsor Königs Pilsener ermöglicht ihm eine Hospitanz bei Deutschlands 3-Sterne-Koch Dieter Müller: „Damit er in die Fußstapfen von den Köchen treten kann, die uns heute Abend verwöhnt haben.“



FOTOS: Uli Kaatz für CAPRICE