Gastro News: Christoph Rainer kocht jetzt auf Schloss Elmau

Die Rhein-Main-Region verliert wieder einen Spitzenkoch

Christoph Rainer (rechts im Bild), der in der Villa Rothschild in Königstein und im Frankfurter Tigerpalast mit 2 Michelin-Sternen und 17 Punkten im Gault & Millau einer der höchstdekorierten Spitzenköche der Rhein-Main-Region war, wird am 1. Oktober Küchenchef im Restaurant Luce d´Oro auf Schloss Elmau in den bayrischen Alpen. Das Luxus Spa Resort stand zuletzt 2015 im Blickpunkt, als dort der G-7-Gipfel mit Barack Obama stattfand. Christoph Rainer lößt auf Schloss Elmau den bisherigen Küchenchef Mario Paecke ab (1 Stern, 17 Punkte). Ursprünglich wollte Rainer ein eigenes asiatisches Lokal in Frankfurt eröffnen, wobei die Suche nach einer guten und bezahlbaren Location schwieriger als erwartet verlief. Damit verliert die Region innerhalb kürzester Zeit den zweiten Topkoch: Christian Eckhardt (2 Sterne, 18 Punkte) verließ ja ebenfalls die Villa Rothschild und will Ende des Jahres in Andernach das neue Restaurant PurS eröffnen.

Große Champagner-Verkostung

Frankfurt lässt erneut die Korken knallen. „Champagner en vogue“ präsentiert wieder viele junge Avantgarde-Winzer und 30 exklusive Erzeugnisse im Frankfurter Holzhausenschlösschen: Am Donnerstag, 16. November, von 14 bis 20 Uhr. Karten können ab sofort beim Veranstalter 2drieux für einen Preis von 59 € erstanden werden. Buchungen und weitere Infos unter Email: Champagner@2drieux.de

Pret a Diner mit junger Küche aus London

Neues Konzept, neuer Style, neue Location kündigt KP Kofler für seinen kulinarischen Sampler Pret a Diner an. Diesmal wird der Event nicht in den luftigen Höhen auf der Dachterrasse des Nextowers stattfinden, Schauplatz ist ein ehemaliges Bankgebäude in der Junghofstraße 11 in der Frankfurter Innenstadt. Gäste haben Gelegenheit zwischen dem 8. und 30 September dabei zu sein, in dieser Zeit fällt teilweise auch die Internationale Automobil-Aus-stellung. Mit dabei sind vier Gastro-Startups aus London: „Kricket“ verspricht moderne

indische Küche, mit „Island Poké“ kommt die Idee des hawaiianischen Sushi-Bowls nach Frankfurt, für italienische Pasta und Wein sorgt „A.Mano“ und “Madam Wong” bietet moderne chinesische Küche. Alle vier Startups entspringen dem „White Rabbit Fund“, der als Teil der Kofler & Kompanie Gruppe in London vielversprechende Gastro-Startups fördert und zu erfolgreichen Geschäftsmodellen ausbaut. Unterhaltung soll zusätzlich mit einem Kunst- und Entertainmentprogramm geboten, das in diesem Jahr von Partner Madjid Djamegari (Gibson Club) kommt.

Pret a Diner, 8. – 30. September 2017,Öffnungszeiten Restaurant / Bar: 18 Uhr – open end. Location: Downtown Frankfurt, Junghofstraße 11. Tickets: 69 Euro pro Person (inkl. 5 Gerichten) Buchung: Tickets sind ab Anfang August via http://www.pretadiner.com erhältlich.

Photocredit: 2drieux, Kofler & Kompanie