

Partys in der Küche sind der Brenner

Im Hotel Jumeirah

springt der Funke über

Noch nie gab es so viele Küchenpartys wie heute. In der Hotellerie & Gastronomie hat man längst erkannt, dass bei privaten Festen alle Gäste immer in der Küche landen und setzt dies entsprechend um. Selbst in gediegenen Restaurants geht es dann deutlich legerer und stimmungsvoller zu, was allgemein die Laune hebt. Manche Küchenpartys gelingen gut, manche weniger. Die größte und beste Küchenparty aller Zeiten, die legendäre Mitteltaler Tafelrunde im Hotel Bareiss in Baiersbronn, ist ohnehin nicht mehr zu toppen. Jetzt fand zum zweiten Mal eine Küchenparty im Hotel Jumeirah in Frankfurt statt.



Hoteldirektorin Woodward,
Küchenchef Steiner

Über 100 Gäste füllten das Restaurant Max on One, in dem Küchenchef Martin Steiner und seine Crew fünf Gastköche in der großen Show-Küche versammelten. Die Truppe war so harmonisch und motiviert, wie man das nur selten erlebt – eigentlich sollten sie immer zusammen kochen. Alle Gerichte entsprachen dem gesamten Erscheinungsbild des Abends: Fein abgestimmt, gehaltvoll und ideenreich kombiniert. Die Leistungen im

Einzelnen:

Wolfgang Becker, Küchenchef im Becker's Restaurant in Trier-Olewig und mit zwei Michelin-Sternen sowie 18 Punkten im Gault Millau prämiert. Gericht: Sanft gegarte Schweinsbrust – Haselnuss, Frühlingslauch & Kaviar.

Christopher Wilbrand, Küchenchef im Gourmet-Restaurant Zur Post, Odenthal. Er wurde mit einem Michelin-Stern und 17 Punkten im Gault Millau geehrt. Gericht: Steinbutt mit Mango, Yuzu und Koriander.

Nico Burkhardt, Küchenchef im Gourmet-Restaurant Olivo im Steigenberger Graf Zeppelin in Stuttgart und mit einem Michelin-Stern ausgezeichnet. Gericht: Norwegische Jakobsmuschel mit Crostini, Karotten-Textur, Erdnuss und Estragon.

Jörg Leroy, ist seit nunmehr zwölf Jahren Küchenchef und seit kurzem auch Leiter des gesamten Vorstandscaterings der Deutschen Bank in Frankfurt. Gericht: Poltinger Lamm Variation.

Oliver „Ollysan“ Lange, bekannt als der beste Sushi-Koch Frankfurts. Er wird noch in diesem Jahr das Restaurant „The Magazine“ in der Serpentine Sackler Gallery in London eröffnen. Gerichte: Nigiri style mit Wachtelei und Tartufata; Nigiri style mit schottischem Lachs, Frankfurter grüner Sauce & frischer Kren; Nigiri style mit Hamachi, steirischem Kernöl & Kürbis Spicy Tuna mit crispy Meerrettich; Max on One Roll – geräucherte Eismeerforelle, Ofentomate, Shiso und rote Beete.



Rheingau-Winzerin Eva
Fricke

Martin Steiner und das Max on One Team, Jumeirah Frankfurt. Gericht: Tranche vom Ochsen mit Ingelheimer Spargel.

Österreichisches Dessert Schmankerl: Topfenknödel, Milchrahmstrudel, Mannerschnitte (Neopolitaner) im Glas, Hessisches Apfelsorbet auf Crushed Ice mit Sancho Pfeffer.

Ein Highlight waren aber auch die Kräuter/Kressen von Koppert aus Holland, die manche Gerichte und insbesondere die Desserts pointierten. Die Weine, vor allem die von Eva Fricke aus dem aktuellen Jahrgang 2012 zeigten Klasse, wobei uns der „Rheingau“-Riesling am besten gefiel. Alles in allem ein Event der Extraklasse, wobei man beim nächsten Mal die Weinstation mittiger und großzügiger handhaben sollte. Wer dieses Ereignis verpasst hat, darf sich auf 2014 freuen, denn diese Küchenparty findet jetzt jedes Jahr statt (145 € für alles).

Hotel Jumeirah, Frankfurt, Thurn- & Taxis-Platz 2, Tel. 069 297 237 0. www.jumeirah.com/frankfurt