

Private Cooking: Der Spitzenkoch für Zuhause

**Thomas Funke und seine
mobile kreative Küche**

Soul Food

Catering für die Seele

Knuspriger Oktopus, geröstete Mandeln, aromatisches Cornicabra-Ölivenöl mit würzig-fruchtigem Kirsch-Gazpacho: Ein solch famoses Gericht kann man eventuell in Spitzenrestaurants bekommen, Thomas Funke bringt es seinen Gästen ins Haus. Auch die Carabineros mit Safranrisotto, Krustentierfond, Erbsen, Minze und krosser Schweinehaut gehören zu Funkes Repertoire, schmecken umwerfend gut und können bei ihm mit gebucht werden. Manche haben Soul in der Stimme, Thomas Funke hat ihn in den Händen.



Thomas Funke

Sein Talent hat Thomas Funke über die Jahre ausbauen können. Zu seinen Stationen gehörten der Frankfurter Brückenkeller und die Egerner Höfe am Tegernsee. Funke kochte in der Blütezeit des Frankfurter Museumslokals Schirn, die damals Klaus-Peter Kofler betrieb und bei dem er auch zweitweise für die gesamte Cateringküche verantwortlich war. Er lernte viel beim eigenwillig-kreativen Koch Günter Seeger in Atlanta, der heute in New York immer noch mit einem Stern im Michelin geehrt wird.

Seit 10 Jahren führt Thomas Funke mit Soul Food sein eigenes Unternehmen. Er catert für wenige Gäste genau so leidenschaftlich, wie für 1000 Personen auf einer großen Gala oder bei einer rustikalen Feier. Unvergessen sein Einsatz in einem noblen Teppichhaus in Frankfurt, wo er hinter zusammengebastelten Pappkulissen auf einem Platz so klein wie zwei Bettvorleger für 100 Gäste Essen herauschicken musste. Auf der IAA begleitet Funke kulinarisch zum dritten Mal in Folge Jaguar Land Rover, ein hoch begehrter Auftrag, der bei Catering-Unternehmen einer Auszeichnung gleichkommt. Thomas Funke und sein Team überraschen mit einer individuellen Frischeküche. Kein Konzept von der Stange, kein Mainstream, kein Convenience. Stattdessen Seelennahrung à la minute. „Wir bauen dem Kunden ein Restaurant im eigenen Haus, im Garten

oder jeder anderen Location“, meint Thomas Funke. Im Grunde ist er viel weniger Caterer und weit mehr Gastgeber.

Locations



Gutshof Bessenbach

Jedes Haus, jeder Platz, jeder Ort, eigentlich kann alles bespielt werden. Soul Food bietet auch eigene Locations an, eine Fabrikhalle mit Oldtimern in Kronberg, ein altes Kino in Offenbach oder einen riesigen [Gutshof mit Seerosenteich in Bessenbach](#) bei Aschaffenburg, der sich für große Gesellschaften oder viel Platz benötigende Automobil-Präsentationen besonders eignet.

Essen & Trinken

Thomas Funke liebt Schmorgerichte. Paradebeispiel: 36 Stunden lang gegarter Duroc-Schweinebauch (Bild oben r.) mit asiatisch-orientalischen Aromen, zehn Jahre alter Sojasauce,

Zimt, Sternanis, Cumin und Reiswein sowie würzigem Dip aus fermentierter Paprika und Chili. Es sind außerdem immer gute Weine im Programm, beispielsweise Trenz (Rheingau), Geil (Rheinhessen), Emil Bauer (Pfalz). Für **Weihnachtsfeiern**, die ja schon jetzt von vielen gebucht werden, bereitet Thomas Funke schöne Aromen mit solchen Gerichten aus: Ragout vom heimischen Reh mit Kardamom und Sternanis, Sesam-Rotkohlsalat und Kelkheimer-Apple-Zimtknödel, Spekulatius-Crunch; Oberräder Kräutersalat mit Punschdressing, Lauch-Butternut-Strudel, Maronen-Knusper; knusprige Mulard-Ente mit weihnachtlicher Gewürzjus, Rosenkohlgemüse, Preiselbeer-Gnocchi; Delice von der Orange mit Raw Schokolade, Schwarzbrot- Olivenerde, Glühweineis.

Themen

Neben der hochkarätigen individuellen Küche von Thomas Funke gibt es auch andere Konzepte, die für größere Gesellschaften sehr kompatibel sind: Bowl Food, Brain Food, Flying Buffet, Streetfood.

Lieferanten

Bevorzugt Bauern in der Umgebung aus der Heimat von Thomas Funke (Rodgau, Kelkheim) und dem Frischeparadies Frankfurt. Allein der Sensationsbäcker Arnd Erbel aus dem fränkischen Dachsbach und sein fabelhaftes Brot belegen das hochwertige Produktverständnis von Soul Food.

Team

Thomas Funke kann sich auf ein starkes Team stützen, in der Küche, beim Eventbereich und im Service. Peggy Braun kennt man noch als einsetzstarke und heiter-offensive Servicekraft aus den Toplokalen Juan Amador, Carmelo Greco und Biancalani.

Preise

Bei jedem Catering oder Private Dining gilt: Je mehr Personen,

desto mehr verringert sich rein rechnerisch der Preis. Preisbeispiele können nur ungefähr eine Orientierung bieten: 66 € pro Person, inklusive hochwertigem Geschirr, guten Gläsern, Weinkühler, Küche, Köche, Servicepersonal. Ohne Getränke und Fahrtkosten. Weitere Infos siehe unten.

Ludwig Fienhold

Soul Food, Kelkheim, Frankfurter Str. 172, Tel. 0172 6971061.

E-Mail: info@soulfood.de

<https://www.soulfood.de>

<http://gutshof-unterbessenbach.de>