

Sterne-Köche & Topwinzer verabschieden Peter Splettstößer

Scheck-in: Ein Lebensmittelmarkt mit Hang zur Spitzengastronomie

Von Barbara Fienhold

Kein großer Lebensmittelmarkt in Deutschland kann sich so schnell in einen Gourmetempel verwandeln wie das Scheck-in-Center in Frankfurt im Ostend. Bei ausverkauftem Haus tischten Harald Wohlfahrt, Johann Lafer, Carmelo Greco, Mario Lohninger und andere Köche Feines und Rustikales auf. Dazu gab es Weine von Ernst Loosen, Alexander Laible oder August Kessler sowie Lambard Champagner, wobei einige Winzer persönlich ihre Flaschen öffneten.



André
Großfeld
und
sein
neuer
zweiter
Küchen-
chef
René
Postel
(im
Bild)
ließen
die
Gäste
Lachs

mit Kürbis schmecken, bei Harald Wohlfahrt gab es Ravioli mit Bergkäsefüllung und schwarzen Scorzone-Trüffeln, Carmelo Greco präsentierte seinen Klassiker Parmesan-Royale mit Espresso-Orangen-Sugo und Erbsencreme, bei Hiro Sakai konnte man Sushi probieren. Der Imperial-Kaviar mit Wodka Crème-fraîche auf Pinzgauer Erdäpfel-Bladln von Mario Lohninger war das Sahnehäubchen des kulinarischen Events.



Mario Lohninger

Der bisherige Marktleiter Peter Splettstößer übergab an diesem besonderen Tag an seinen Nachfolger Markus Vogel (oben im Bild) Peter Splettstößer war weit mehr als ein herkömmlicher Marktleiter, er war gut vernetzt in der Feinschmeckerszene und immer auf der Suche nach neuen und anderen Produkten, wobei er gerne Lokales und Regionales einsetzte. Inspiration holte er sich aber auch bei Restaurantbesuchen und Gesprächen mit Köchen, Kritikern und Erzeugern. Peter Splettstößer wird aber nicht vollends verschwinden, sondern weiter beratend für die Scheck-in-Gruppe tätig sein, vor allem wenn es um Events und die Produktion mit Harald Wohlfahrt geht.



