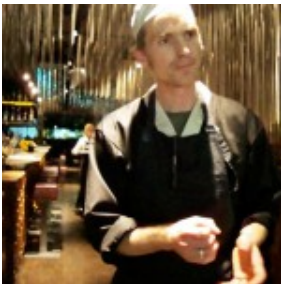


Von Wohlfahrt zu Lohninger

Ein Dessert-Könner für Frankfurt

Die Patisserie von Harald Wohlfahrt in der Schwarzwaldstube in der Traube Tonbach in Baiersbronn gehört zu den Besten des Landes. Dort arbeitet, um im Bild zu bleiben, die Crème de la Crème. Aus dieser Mannschaft kommt Benjamin Kunert, der jetzt bei Mario Lohninger in dessen Restaurants Silk & Micro im Cocoon Club arbeitet. „Ein Riesentalent“, meint Mario Lohninger. Benjamin Kunert war im Drei-Sterne-Restaurant von Wohlfahrt in der Position des Sous Chef Patisserie und ist bei Lohninger nun Chef dieser Abteilung. Bei ersten Kostproben zeigte Kunert seine Zuckerartistik, wie er es selbst nennt. In einer auf einem Schokoladensockel thronenden Kugel, die aussah wie eine Riesenperle, steckte eine Füllung feinster Vanillecreme. Klassischer Geschmack, originelle Präsentation. Noch spannender und leichter: Weisser Pfirsich, Rosmarin, Kompott & Mani-Olivenöl „per me“ . Die Patisserie von Mario Lohninger war schon immer Spitze, erhält nun aber neuen Schwung.



Benjamin
Kunert

Benjamin Kunert gewann erst vor einigen Wochen beim Gastronomiewettbewerb von Valrhona-Schokolade. Der internationale Wettbewerb will das Konditorhandwerk und die Kreativität fördern – und natürlich Valrhona. Kriterien für die Juroren: Technik, Textur, Originalität der Rezepte,

Geschmack und Aussehen. Benjamin Kunert, zu dieser Zeit noch Mitarbeiter des Hotels Traube Tonbach, überzeugte mit seiner Dessertinterpretation der „Textures Manjari“ und gewann. Im Finale des Wettbewerbs, der im Rahmen des internationalen Gastronomie-Kongresses „Madrid Fusion“ (24. bis 26. Januar 2012) stattfinden wird, treten alle Gewinner aus Europa und Asien gegeneinander an. Der Sieger erhält ein Preisgeld in Höhe von 5.000 Euro.



Die
ZauberKugel
von Benjamin
Kunert