gastrotel

BRANCHENNEWS

Geballte Kulinarik

Beim Auftakt-Event (von links): Rolf Fliegauf, Sascha Stemberg sowie Hervé Dantan und Marian Geoffroy vom Champagnerhaus Lanson. In den Händen hält Dantan einen Champagner Lanson 1979, Sascha Stembergs Geburtsjahr / Foto: Sascha Perrone

In diesem Jahr hält Sascha Stemberg im Haus Stemberg in Velbert das fünfte Jahr in Folge einen Michelin Stern. Gefeiert wird dies mit fünf Events im Laufe des Jahres. Den Auftakt machte Rolf Fliegauf.

Der Gründer der puristischen Aromaküche ist einer der höchstdekorierten Köche der Schweiz und wurde in gleich drei Restaurants, für die er verantwortlich ist, mit je zwei Michelin Sternen ausgezeichnet. Das aus sechs Gängen bestehende Menü kochte er im Wechsel mit dem Hausherrn Sascha Stemberg für insgesamt 60 Gäste, womit das Restaurant restlos ausverkauft war. Fliegauf kochte unter anderem die Gänge ?Hiramasa Kingfish? Geflämmt / Gurke / Ponzu sowie ?Pilzravioli? Wildkräuter / Hühnerhaut / Shii Take Essenz. Das Team um Sascha Stemberg überzeugte beispielsweise mit ?Rote Salzwassergarnele? Zwergorange / Garnelensud / Dill / Blumenkohl oder ?Bavette von der Dan Morgan Farm? Sellerie / Tamarinde / Jalapeno / Umeboshi.

Auch Hervé Dantan, seit 2015 Kellermeister des 1760 gegründeten Champagnerhauses Lanson aus Reims, kam extra zu diesem Abend nach Velbert. Gemeinsam mit Marian Geoffroy, Exportmanager Lanson, begleitete er die Speisen an dem Abend mit sechs verschiedenen Sorten Lanson Champagner und erklärte deren Herstellung.