

MESSEN & EVENTS

?Größte Küchenparty zwischen den Meeren?



Zwölf Michelin-Sterne vereinen (von links): Christoph Rüffer, David Görne, Joachim Wissler, Thomas Martin, Cornelia Poletto, Dirk Luther, Tim Mälzer und Johannes King / Foto: Vitalhotel Alter Meierhof

Mit 420 Gästen feierte Zwei-Sterne-Koch Dirk Luther kürzlich mit sieben prominenten Gastköchen das 20-jährige Bestehen des Vitalhotels Alter Meierhof. Die Gäste der ausverkauften ?Luther & Friends?-Party durften bei den Küchenprofis an Kochstationen über die Schultern schauen und probieren.

Mit von der Partie waren David Görne (Restaurant G.A., Caudebec-en-Caux, Frankreich), Johannes King (Hotel & Restaurant Söl?ring Hof, Rantum/Sylt), Thomas Martin (Jacobs Restaurant, Hotel Louis C. Jacob, Hamburg), Tim Mälzer (Restaurant Bullerei, Hamburg), Cornelia Poletto (Restaurant Cornelia Poletto, Hamburg), Christoph Rüffer (Restaurant Haerlin, Fairmont Hotel Vier Jahreszeiten, Hamburg) und Joachim Wissler (Restaurant Vendôme, Althoff Grandhotel Schloss Bensberg, Bergisch Gladbach). Insgesamt leuchteten zwölf Michelin-Sterne an dem Abend über dem Vitalhotel Alter Meierhof.

?Ich bin überwältigt und dankbar, dass so viele Super-Köche meiner Einladung gefolgt sind. Mit vielen verbindet mich eine jahrelange Freundschaft und es macht mich glücklich, heute hier mit ihnen kochen zu dürfen. Das ist nicht selbstverständlich oder alltäglich?, sagte Dirk Luther. Auch Cornelia Poletto zeigte sich von der Küchenparty begeistert: ?Einfach nur großartig, hier zu sein ? Dirk Luther ist einer der besten Köche ? und für mich war es selbstverständlich, seiner Einladung zu folgen. Das Wetter ist traumhaft und die Gäste sind glücklich, und wir Köche auch." Luthers langjähriger Wegbegleiter Johannes King sagte: ?Mich verbindet eine lange und tiefe Freundschaft mit Dirk Luther. Wir sind sehr unterschiedlich, jeder macht sein eigenes Ding, aber eines haben wir gemeinsam: Wir wollen

die Besten in ihrem Fach sein.?

An den Kochstationen setzte David Görne auf französische Küche und zauberte Trüffel mit Blattspinat und Sauce périgourdine. Johannes King verschrieb sich mit Wittling-Brandade, Wattschnecken und Salzwiesenkräutern ganz den Köstlichkeiten des Meeres. Tim Mälzer kam mediterran mit Carabiniera Garnelen, Hibiskus-Staub und Olivenöl Granitée.

Bretonischen Steinbutt mit Ingwer Frühlauch und Koriander gab es bei Thomas Martin.

Cornelia Poletto tischte handgemachte Tortelli à la carbonara und Knusper-Pancetta auf.

Christoph Rüffer widmete sich dem Fleisch mit Rindertatar, Sauerrahm und

Brunnenkresse-Kefirsud. Joachim Wissler glänzte mit Label-Rouge-Lachs, kleinen

Radieschen in Ginger Ale Vinaigrette. Gastgeber Dirk Luther schlug den Bogen vom Wasser zum Land, gemäß des Partymottos ?Zwischen zwei Meeren? mit geschmorter Rinderbacke an Buchenpilzen und Selleriepüree sowie konfiertem Kabeljau mit Dillöl und

Gurkengemüse, aufgeschäumter Bouillabaisse und Sauce Rouille, geräuchertem Lachsfilet an Buttermilchsud und Apfel-Meerrettich oder Gelbflossenmakrele mit Rettich und Gurke.

Alternativ gab es Suprême vom Perlhuhn mit Spargelragout und Kerbel oder Currywurst mit scharfer Sauce oder geeistes Süppchen von Zitrusfrüchten und Tomate mit Basilikumsorbet.

Diverse Eissorten und Gâteau von dunkler Schokolade waren einige der Desserts, die die Speisenfolge abrundeten.

Etliche Genusspartner vervollständigten das Angebot mit den passenden Weinen aus

Deutschland und Frankreich, mit Austern, Rohmilchkäse, Kaviar, Burgern und Brot. Die

Gäste nutzten die Chance, Leckereien zu kosten, die sie noch nicht kannten oder besonders mögen.