

MESSEN & EVENTS

Vier Spitzenköche in Perl



Sind im Herbst im Victor's Fine Dining zu Gast (von links):

Yoshizumi Nagaya, Mario Lohninger, Eric Vildgaard und Marco Müller / Fotos: Nagaya, www.martinjoppen (Lohninger), Jesper Rais (Vildgaard), Ricarda Spiegel für Rutz (Müller)

Im September startet das Victor's Fine Dining by Christian Bau wieder mit seiner Four Hands Dinner-Saison. Erneut wurden vier Spitzenköche gefunden, die an vier Terminen gemeinsam mit Christian Bau kochen werden.

Mit Yoshizumi Nagaya ist am 6. September der beste japanische Koch in Deutschland zu Gast im Fine Dining. Nagaya erlernte sein Handwerk bei Toshiro Kandagawa in Osaka, dem Großmeister der traditionellen japanischen Küche, und Takada Hasho in Gifu, dem Star der innovativen Kochkunst. Seit dem Jahr 2000 lebt und kocht er in Deutschland. Das Nagaya im Herzen des Düsseldorfer Japanviertels vereint Aromen und Techniken der asiatischen und europäischen Kochkunst zu einem ganz eigenen Stil.

Der zweite Gastkoch in dieser Saison ist am 25. Oktober Mario Lohninger. Für ihn bedeutet Tradition nicht Stillstand, sondern Anreiz, altbewährte Grundrezepte zu erhalten und daraus neue Kreationen zu entwickeln. Er interpretiert die Küche seiner Heimat Österreich zeitgemäß und modern – das macht sie leichter, aber sie verliert dadurch nicht an Kraft. Seine Speisekarte ist inhaltlich und optisch in „Heimat“ und „Welt“ unterteilt – mit österreichischen Klassikern und internationalen Kreationen.

Eric Vildgaard – er ist der neue skandinavische Superstar am Michelin-Sternenhimmel. Mit seinem Restaurant Jordnær ist ihm ein echtes Kunststück gelungen: 2017 eröffnet, 2018 der erste Stern, 2019 der zweite. Eric Vildgaard teilt seine bedingungslose Liebe zu den besten Produkten und natürlichen Zutaten, die er oft auch selbst in der Natur sammelt. Daraus zaubert er wunderschön zubereitete, minimalistische Gerichte mit subtilen, harmonischen

Aromen. Im Jordnær (was übrigens 'down to earth' bedeutet) werden die Gerichte von den Köchen, die auch immer für ein kurzes Gespräch zu haben sind, persönlich serviert.

Vildgaard ist am 1. November im Fine Dining zu Gast.

Marco Müller ist das neueste Mitglied der deutschen Drei-Sterne-Riege und der erste Drei-Sterne-Koch Berlins. Mit dem regionalen und nachhaltigen Konzept des Rutz zählt er zu den Mitbegründern der spannenden Avantgarde-Küche Deutschlands. Müllers Küche setzt voll und ganz auf eine heimische Produktkultur im Sinne der Nachhaltigkeit. Einige Produkte werden sogar speziell für das Rutz produziert. Seine kreativen Ideen entwickelt Marco Müller stets aus dem Produkt heraus, stellt es in den Vordergrund und verleiht ihm neuen Glanz. Am 22. November kocht Müller mit Christian Bau im Four Hands Dinner.