

PHR-News

Datum: 17.01.2008

Erlebniskochen: Auftakt im Viva Creativo-Hotelrestaurant



Netter Auftakt zur neuen Koch-Event-Serie „Erlebniskochen & Weinschmecken“ am Samstag, 12. Januar, beim PHR-Mitgliedsunternehmen Viva Creativo in seinem Hotelrestaurant La Vivezza in Hannover-Bothfeld: Veranstalter Tilmann Sauerwein (37), Gast beim jüngsten PHR-Frühstückstank, lud seinen neuen Bürgermeister Christoph Meineke (28, parteilos) aus Wennigsen ein. Hintergrund: Tilmann Sauerwein zieht zum 1. Februar von Linden in die Deisterkommune – und wollte schon mal vorab seinen Bürgermeister beim gemeinsamen Kochen kennenlernen. Christoph Meineke ist seit 2007 Norddeutschlands jüngster Kommunalchef. Er war im November

2006 Gast beim Frühstücks-Talk von Pro Hannover gewesen. Hintergrund zu "Erlebniskochen & Weinschmecken": 43 Koch-Events, Genussaktionen und Weinabende starteten am 12. Januar mit acht namhaften Köchen in Hannover. Dazu zählen Jaime Guzmán aus dem Chimù, Bernd Lühs aus dem Queens Hotel und Robert Beck aus dem vegetarischen Restaurant Hillers. Am 3.2., 17.2. und 16.3. jeweils ab 18 Uhr bittet im übertragenen Sinn die Queen zum Country dance beim PHR-Mitglied Centralhotel Kaiserhof am Ernst August Platz 4. Herr Behm, Küchenchef des Vier Sterne-Hotels, zaubert dann ein original britisches Menü – und räumt dabei mit dem Vorurteil auf, die englische Küche sei nichts für Gourmets. Tanzlehrerin Karola Pott bringt den Teilnehmern britische Formationstänze bei, die sie bei englischen Offizieren in Bielefeld gelernt hat. Das Prinzip bei der Koch-Serie ist einfach: Erstmals öffnen hannoversche Küchenchefs ihr Allerheiligstes - und zeigen Interessenten exquisite Gerichte zum Nachkochen. Die Teilnehmer erhalten viele Tipps für die Arbeit am eigenen Herd und alle Rezepte - anschließend wird gemeinsam genossen.

Tilmann Sauerwein ist Gründer des Monats Dezember vom Technologie-Centrum Hannover (TCH). Damit zeichnet das PHR-Mitgliedsunternehmen besonders Erfolg versprechende Ideen von Gründern aus. Hier die Speisenfolge des gemeinsam gekochten Menüs der zehn Teilnehmer am vergangenen Samstag mit Küchenchef André Schulte im La Vivezza: Vorspeise I - Kaninchenrücken mit Kräuterkruste an Feldsalat; Vorspeise II - hausgemachte Ravioli mit Pilzfüllung. Als Hauptgericht gab es Medaillons vom Hirschrücken in Schalotten-Portweinsauce, begleitet von Wirsingwickeln mit Kräuter-Polenta. Das Dessert – Grappa-Schokoladen-Parfait mit Schattenmorellen im Honigkelch – quittierten die Gäste mit „mmh – lecker“ Rufen. „Wir haben die Speisenfolge so gestaltet, das sie jeder zu Hause nachkochen kann“, sagt Restaurantbesitzer Meik Czechan (35). Gast Gisela Gey (71): „Mir gefiel das abwechslungsreiche Menü und die italienische Weinprobe.“ Mehr Informationen über die Serie unter www.erlebniskochen.de