

gesammelt von Axel Schwarz

Fon: 05 61 / 2 03 17 67

Fax: 05 61 / 2 03 24 00

Mail: kassel@hna.de



Genussvolles Gipfeltreffen

Ein kulinarisches Gipfeltreffen der besonderen Art erlebten 150 Gäste hoch über Kassel: Schlosshotel-Direktor **Dominik Hübler** hatte das Kunststück vollbracht, fünf renommierte Spitzenköche sowie drei Küchenstars aus der Region zu einem geballt-genussvollen Abend zu vereinen. „Alles alte Freunde und Bekannte“, erzählte der bestens gelaunte Patron und gab die Parole aus, es solle ohne krampfige Ehrfurcht vor Michelin-Sternen und Gault-Millau-Hauben „ein lockerer und entspannter Abend“ sein.

Die hoteleigene Lounge-Zone „Relaunch“ bot dafür einen stimmigen Rahmen. An Live-Kochstationen in jeder Ecke brutzelten Stars wie Molekularküchen-Großmeister **Heiko Antoniewicz**, der Asia-Fusion-Virtuose **Frank Heppner** sowie **Claudio Urru** aus Stuttgart, einziger sternengekrönter Chef eines Flughafenrestaurants in Europa. Auch bei **Marco Neubauer** (Fürth), **Wolfgang Laschtowitz** (Regensburg), **Marc Zuspann** (Hünfeld) und **Christoph Brand** (Fliegende Köche Kassel) stand das Publikum vortrefflich an, um sich Kreatives auf den Teller laden zu lassen. Bei aller Konkurrenz von Oktopus-Carpaccio an weißer Tomatenmousse, bei Extrem-Niedrigtemperatur gegarten Wagyu-Steaks mit Kartoffeleis sowie Dessertbömbchen aus transparenten Zauberkugeln bildeten sich beachtliche Schlangen an der Station von Schlosshotel-Kü-



Alte Weggefährten: Schlosshotel-Direktor Dominik Hübler (links) und Heiko Antoniewicz, der als Deutschlands bester Molekularkoch gilt. Bei ihm gab es ein 24 Stunden lang bei 56 Grad gegartes Wagyu-Steak mit Tomatenjus, Kartoffeleis, Lauch und Mais.

Foto: Schachtschneider

chenchef **Harald Kolle**, der mit seinem Team kaum hinterherkam, Seeteufel- und Jakobsmuschel-Spieße mit Trüffel-pasta auszugeben. Der Koch-Gipfel sei eine tolle Inspiration für die hauseigenen Azubis, freute er sich und hatte trotz zeitweiser Hektik ebensoviele Spaß am lockeren Austausch mit den Kollegen. Wer eine Hand für ein Glas Wein

frei hatte, wurde von den Pfälzer Winzern **Stefan Lergemüller** und **Gunther Möller** bestens und hochwertig versorgt. Bei entspannten Jazz- und Soul-Klassikern von Sängerin **Katja Frijdenberg** und ihrem Trio genossen die Gäste nicht nur das kulinarisch Gebotene, sondern auch die Vorfreude auf den documenta-Sommer. Zur Kunstschau des

Jahres 2007 hatte immerhin die Geburtsstunde der Lounge im Schlosshotel geschlagen, sie war 100 Tage lang zu einem von Kassels markanten Treffpunkten nach dem Kunstgenuss geworden. Daran möchte Hotelchef Hübler wieder anknüpfen – nicht durchgängig, aber immer wieder sonntags solle es ab 15 Uhr hoch über Kassel wieder Cocktails, kleine Speisen und ein wechselndes Programm mit DJ- und Livemusik geben. Ab dem 10. Juni, kündigt Hübler an, ist wieder documenta-Treff in der Relaunch.

Das Stelldichein der Spitzenköche genossen dort unter anderem Stadtkämmerer **Dr. Jürgen Barthel** und Ehefrau **Elke** (hinreißendes Kleid!), Umweltgeologe Prof. **Hans-Jürgen Pickel**, die Hoteligentümer **Monika** und **Gerhard Jochinger**, Dr. **Thomas Nöcker** (K+S), Hotelier **Horst Gude**, **Brigitte Apel-Jacobsen** und Dr. **Hans-Jürgen Jacobsen** (Immunolab), **Bettina** und **Rainer Lomen** (Golf Nordhessen) sowie **Heike Röhl-Elsner** und **Jürgen Elsner** (Herbsthäuschen).

Hielten die kulinarische Flagge der Region hoch: von links Schlosshotel-Küchenchef **Harald Kolle**, der „fliegende Koch“ **Christoph Brand** und Schlosshotel-Mitarbeiter **Vinh Huy Ma**.

Foto: Schachtschneider

