



Presseinformation

Küchenparty mit Rainer Sigg bei Marco Akuzun im „restaurant top air“

In den Topf geguckt: Klassik trifft Moderne

Stuttgart – Als „4-Hands-Dinner“ angekündigt, brauchte es dann einige Hände mehr, um das anspruchsvolle 6-Gang-Menü für fast 40 Gäste am Samstagabend vorzubereiten und zu kochen. Und so waren acht Köche und 16 Hände im Einsatz, immer hoch konzentriert zwischen Herd, Grill und Pass, um den

5 Schokoladen-Gänseleber-Macaron mit Rauchsatz, rosa Pfeffer und Birnen-Chip oder den Steinköhler und die Frutti di Mare mit Tomate, Basilikum und Palmherzen anzurichten. Zwischendurch gaben sie den umherschleudernden Gästen, die an diesem Abend die Möglichkeit hatten, die komplizierten Abläufe in einer Sterneküche live zu begutachten, Auskünfte und ließen sich und die

10 Speisen fotografieren.

Zurück an alter Wirkungsstätte

Zu seiner zweiten Küchenparty lud Marco Akuzun nach Martin Öxle dieses Mal Spitzenkoch Rainer Sigg ein, der von 1996 bis 2002 einer seiner Vorgänger im top air war und sich mit damals 26 Jahren als einer der jüngsten Köche in Deutschland im top air seinen ersten Stern erkochte. Bis zu seinem Wechsel ins Hotel Adlon in Berlin im Jahr 2002 konnte er diesen von Jahr zu Jahr erfolgreich verteidigen. Zurzeit ist er im 4-Sterne-City-Hotel Ochsen Zug in der Schweiz als Küchendirektor und gastronomischer Leiter tätig.

15

Für Rainer Sigg war dieser Abend eine kleine Reise in die Vergangenheit, die er auf Einladung Marco Akuzuns gerne beging. 13 Jahre Altersunterschied und verschiedenen Kochstile trennen die beiden Köche voneinander. Marco Akuzuns Küche ist modern, aufwendig und besitzt einen asiatischen Touch. Das zeigt schon das Cap Cay Seafood sehr deutlich, das Akuzun als Amuse Bouche reichen lässt. Rainer Sigg lässt für den Abend seine Klassiker wieder aufleben, die er während seines Russlandaufenthalts im Kempinski

20

25 Hotel Baltschug in Moskau zur Perfektion brachte und die meist mit drei oder

vier Komponenten auskommen, wie die Crépinette von der Étouffée Taube auf Erbsenmarmelade mit Pfifferling-Crêperoulade und Périgord-Trüffelsauce.

30 Ob modern oder klassisch, dem Genuss tat das keinen Abbruch und die Gäste hatten den ganzen Abend lang die Gelegenheit, beide exquisiten Stile zu vergleichen. Auch die beiden Köche harmonierten ausgesprochen gut miteinander, so gut, dass der Abend bald im City-Hotel Ochsen Zug in der Schweiz wiederholt werden soll.

Über das „restaurant top air“:

Seit 1984 gibt es das Gourmetrestaurant bereits, seit 1992 ist es mit einem Michelin-Stern dekoriert. Zudem ist es das einzige Sternerestaurant auf einem Flughafen weltweit. Seit Januar 2013 ist Marco Akuzun der Küchenchef.

Über die C. Wöllhaf GastroService GmbH:

Das von Claus Wöllhaf im Jahr 1983 in Stuttgart gegründete Unternehmen betreibt Gastronomieeinheiten, Konferenz- und Bankettcenter sowie Handelsgeschäfte auf den bedeutenden internationalen Airports in Frankfurt, Berlin Tegel, Berlin Schönefeld, Köln Bonn und Stuttgart und gehört damit zu den beständigsten Unternehmen der Branche. Circa 400 Mitarbeiter kümmern sich um Millionen von Gästen.

Kontakt:

C. Wöllhaf GastroService GmbH
Richard-Wagner-Straße 18/1
70184 Stuttgart
Tel. 0711-248977-0, Fax: 0711-248977-14
E-Mail: info@woellhaf-airport.de, www.woellhaf-airport.de, www.restaurant-top-air.de

Pressekontakt, Redaktion:

Pressebüro Sonja Madeja
Brahmsweg 7/1
72766 Reutlingen
Mobil: 0170-2383229, Tel. 07121-704607
E-Mail: madeja.presse@woellhaf-airport.de