



Datum: Oktober 2005
Thema: Messe Düsseldorf

Turins Top-Köche verwöhnen in der Stadthalle

Italienische Küchenkunst prägt die 7. Paralympics Night

Thomas Hönicke und Christian Schrotek, die beiden Stockheim-Küchenchefs bei der Messe Düsseldorf, freuen sich auf die Zusammenarbeit mit vier Spitzenköchen aus dem Norden Italiens. „Benvenuto Torino“ ist das Motto der „7.Paralympics Night“ am Freitag, 14. Oktober, in der Stadthalle. Turins beste Küchenchefs haben das Menü für den Abend komponiert und bereiten es zusammen mit der Stockheim-Küchenmannschaft zu. Schirmherrin der Ballnacht, deren Erlös dem Behindertensport zugute kommt, ist Kanzlergattin Doris Schröder-Köpf. 1000 Gäste werden erwartet.

Stefeno Gallo (44) wird für die prominenten Gäste seine Vitello-tonnato-Spezialität auf den Tisch bringen – die hauchdünnen Kalbfleischscheiben zerschmelzen geradezu auf der Zunge. Marco Sacco (40) hat für den Abend ein kreatives Risotto (Carnaroli-Reis mit Gorgozola) vorgesehen. Den Hauptgang kreiert Sergio Veneis (45): Rinderschmorbraten vom Piemonteser Fassone-Rind in Nebbiolo-Wein. Und die süße Nachspeise – Nusstorte aus Cortemilia an Zabaionecreme – steuert Piercarlo Busetti bei.