



Datum: November 2007  
Thema: Catering

## **Ideenküche für die Bambi-Gala 180-köpfige Stockheim-Mannschaft geht an den Start**

Bei Stockheim brutzelt es in der Ideenküche: Gemeinsam mit drei Top-Köchen der „Jeunes Restaurateurs d'Europe“ wird die Mannschaft des Düsseldorfer Caterers bei der Bambi-Gala (am 29. November in der Düsseldorfer Stadthalle) für die 1000 prominenten Gäste aufzutischen. Aus Sicht von Stockheim eine Zusammenarbeit, in der die Ansprüche bestens zueinander passen: Die Jeunes Restaurateurs sind eine Vereinigung junger Spitzenköche, die Kreativität und höchste Qualität auf ihre Fahnen geschrieben haben. Der deutschen Sektion gehören mittlerweile 49 Küchenkünstler an.

Der Bambi, Deutschlands bedeutendster Medienpreis, wird in diesem Jahr erstmals in Düsseldorf verliehen. Veranstalter und Gastgeber – Hubert Burda Media – hat für die Gala erneut die Jeunes Restaurateurs verpflichtet. Dazu wurde Caterer Stockheim beauftragt, sich ums leibliche Wohl der 1000 Gäste und der 400 akkreditierten Journalisten zu kümmern.

Stockheim setzt vor und während der Bambi-Verleihung in der Stadthalle eine 180-köpfige Mannschaft ein. Geschäftsführer Klaus-Peter Suhling: „Nachdem wir erst kürzlich das norwegische Königspaar in der Rheinterrasse bewirten durften, freuen wir uns auf diese erneute hochkarätige Aufgabe, die wiederum große Herausforderungen an Küche und Service stellen wird. Schließlich schaut bei der Bambi-Verleihung praktisch ganz Deutschland zu. Und die Gäste in Düsseldorf sind so etwas wie der →Who is Who← der deutschen Prominenz.“

Von den Jeunes Restaurateurs sind drei Spitzenköche dabei:

- Martin Scharff, Landhotel Wartenberger Mühle, Wartenberg (u.a. ein Michelin-Stern)
- Jens Bomke, Hotel Bomke, Wadersloh (u.a. ein Michelin-Stern)
- Jens Dannenfeld, Restaurant L'Escalier, Köln (u.a. 16 Gault Millau-Punkte).

Klaus-Peter Suhling: „Die Zusammenarbeit mit diesen Spitzenköchen ist uns ein professionelles Vergnügen.“

Noch wird bei den Jeunes Restaurateurs und in den Stockheim-Küchen an der Speisenfolge getüftelt. Die große Grundrichtung dürfte jedoch zumindest für die anschließende „Nacht der Stars“ (ab Mitternacht) feststehen: Dann darf es kulinarisch durchaus etwas deftiger zugehen...