

CULINARY
ARTS
2019

RESTAURANT IKARUS



Mit der Eröffnung im Jahr 2003 startete im *Restaurant Ikarus* eines der ambitioniertesten Projekte der internationalen Haute Cuisine: das Gastkochkonzept. Unter der Leitung von Executive Chef *Martin Klein* und Patron *Eckart Witzigmann* werden im Monatsrhythmus die kreativsten, erfolgreichsten und gefragtesten Spitzenköche der Welt nach Salzburg eingeladen, um die Gäste mit ihren Menüs zu begeistern. Dies alles im Ambiente des *Hangar-7*, der mit seiner besonderen Glas-Architektur und den hier ausgestellten historischen Flugzeugen der *Flying Bulls* den außergewöhnlichen Rahmen für ein einzigartiges Genusserlebnis schafft.

LANDEPLATZ DER
INTERNATIONALEN
SPITZENKÖCHE

NORBERT NIEDERKOFLER



ST. HUBERTUS

ST. KASSIAN IN ABTEI / ITALIEN

Im Ahrntal geboren konnte sich *Norbert Niederkofler* als Kind noch gar nicht vorstellen, was die weite Welt hinter den hohen Gipfeln der Südtiroler Dolomiten für ihn bereithalten würde. Doch seine Neugier trieb ihn schon früh dazu, alles sehen und verstehen zu wollen. Als *Norbert Niederkofler* vor über zwanzig Jahren Chef des *Restaurant St. Hubertus* in St. Kassian in Abtei wurde, war dieses für seine internationale Klientel bekannt, die auf der Suche nach hochwertigster Haute Cuisine ist. Dem Koch erschien es sogleich absurd, seinen Gästen internationale Gerichte aufzutischen, denn er versucht in jedem seiner Gerichte die Region, die traditionelle Landwirtschaft, die naturreine Qualität der Produkte auszudrücken und präsentiert diese mit Sorgfalt und Leichtigkeit. Sein Ziel ist es, ein komplexes Sinneserlebnis basierend auf der Natur zu kreieren - ganz nach dem Motto „Cook the mountain“.

JANUAR

FERNANDO P. ARELLANO



ZARANDA

BALEAREN / SPANIEN

Anders als viele seiner spanischen Kollegen in der kulinarischen Avantgarde war sich der 40-jährige *Fernando P. Arellano* nicht von Anfang an seiner Berufung bewusst. Gleich nach Schulabschluss verließ er Spanien mit dem Ziel, Fremdsprachen zu erlernen. Einer seiner ersten Stationen war Dublin, wo er Englisch studierte. Wie der Zufall es wollte, lernte er bei seinem Nebenjob als Küchenportier sein zukünftiges Handwerk von der Pike auf kennen und wurde davon unerwartet inspiriert. Seine neu entdeckte Leidenschaft veranlasste ihn schließlich von 1997 bis 2000 zu einer Kochausbildung am *Dublin Institute of Technology*. Seine Küchenphilosophie beschreibt *Arellano* als saisonal, regional inspiriert, dynamisch und universell. Die Menüs mit der Bezeichnung „Erinnerungen, Erfahrungen & Träume“ verfügen über exquisit präsentierte Gerichte auf speziell angefertigtem Geschirr.

FEBRUAR

B E E
S A T O N G U N



P A S T E
B A N G K O K / T H A I L A N D

Bongkoch „Bee“ Satongun trat ihre kulinarische Reise zur Perfektion traditioneller Techniken an, indem sie in alten Kochbüchern der Familie recherchierte. 2015 eröffnete sie schließlich mit *Bailey* das Restaurant *Paste* in Bangkok neu. Luftig und modern erweckt es die Atmosphäre eines eleganten Thai House mit handgefertigtem Interieur aus Papier und Bambus, großzügigen Fensterflächen und einem raffinierten, weichen Farbschema. *Satongun* ist für die Küche verantwortlich, während *Bailey* die Abläufe beaufsichtigt und die künstlerische Leitung des gesamten Restaurants innehat. Ihre geteilte Leidenschaft für die traditionelle Küche und ihr starker Wunsch, Thai-Gerichte in einen höheren Rang emporzuheben, führte zur neukreierten Bezeichnung *Paste's* "heirloom creative Thai cuisine". Den traditionellen Geschmack der Gerichte beibehaltend, bringt *Bee* ihre Persönlichkeit zum Ausdruck, indem sie neue Schichten von Komplexität integriert und die Aromen verfeinert.

M Ä R Z

J O A C H I M
W I S S L E R



V E N D Ô M E
B E R G I S C H G L A D B A C H / D E U T S C H L A N D

Joachim Wissler erfindet sich kulinarisch stets neu. Moderne Techniken lässt er ebenso in seine Gerichte einfließen wie kreative Ideen. Als einer der bedeutendsten Vertreter der „Neuen deutschen Schule“ lässt er in Vergessenheit geratene regionale Produkte und Gerichte mit innovativen Einflüssen eine Renaissance erleben. So zählen Gerichte wie der Gänseleber-Schneeball mit Trüffelschaum und Tamarillo zu seinen Klassikern, die ihn in den Rang eines Mitglieds der internationalen Kochelite emporgehoben haben. Abseits von seinem Gastauftritt im *Restaurant Ikarus* ist der Sternekoch seinen deutschen Wurzeln treu geblieben und bereichert das Restaurant *Vendôme* nahe Köln mit seinen Kreationen auf höchstem Niveau. Benannt nach dem berühmten Platz in Paris, befindet es sich im Kavaliershäuschen des *Althoff Grandhotel Schloss Bensberg*. In den alten Gemäuern besticht das moderne Ambiente mit unaufdringlicher Eleganz.

A P R I L

OLIVIER NASTI



LA TABLE D'OLIVIER NASTI KAYSERSBERG / FRANKREICH

Olivier Nasti ist ein Verfechter von Disziplin, Präzision und Qualität, kombiniert mit höchstem technischen Know-how. All das hat ihm über die Jahre den Rang einer der besten Köche Frankreichs (*Meilleur Ouvrier de France*) eingebracht. Die Errungenschaft dieses berühmten blau-weiß-roten Bandes erfüllte ihm einen Jugendtraum. Die Auszeichnung steht für sein Streben nach Fortschritt und Leistung, während er gleichzeitig sein Wissen weitergibt, indem er junge Lehrlinge ausbildet, seine kulinarischen Geheimnisse in seinen Büchern teilt und bei Wettbewerben als Richter fungiert. Inspiriert von der reichen Vielfalt der Umgebung, arbeitet *Olivier Nasti* mit den besten Bauern und Winzern der Region zusammen, um sicherzustellen, dass jede Kreation die wahre Seele des Elsass widerspiegelt: unerschrocken, mutig und abenteuerlich wie der Chefkoch selbst.

M A I

PAUL CUNNINGHAM



HENNE KIRKEBY KRO HENNE / DÄNEMARK

1969 in Großbritannien geboren, beschreibt sich *Paul Cunningham* rückblickend als wohlgenährter Sprössling „mit einem guten Appetit auf fast alles Essbare“. Obwohl er keinen gastronomischen Familienhintergrund hat und ursprünglich an Grafikdesign interessiert war, entschied er sich für die Kochkunst als „Universum aus Lebensmitteln, Texturen und Aromen“. Seine kulinarische Karriere begann in einem Pub am Land, führte über verschiedene Restaurants und Landhotels, bis er seiner Freundin 1994 in deren Heimat Dänemark folgte. *Cunningham* selbst meint von sich nicht nur, dass er ohne Musik nicht arbeiten kann, sondern auch, dass er ein großer Schokoladenliebhaber mit einem ungewöhnlichen Verlangen nach Cadbury-Creme-Eiern ist. Für ihn repräsentiert Schokolade perfekt das Motto seiner Karriere: „Tradition über Trend“. Abgesehen von *Star Wars* zählt es zu *Cunninghams* größten Leidenschaften, zu erleben, wie seine Gäste glücklich sein Restaurant verlassen und zurückkehren.

J U N I

1

ST. HUBERTUS
NORBERT
NIEDERKOFLER

St. Kassian in Abtei
Italien
st-hubertus.it

2

ZARANDA
FERNANDO P.
ARELLANO

Balearen
Spanien
zaranda.es

3

PASTE
BEE
SATONGUN

Bangkok
Thailand
pastebangkok.com

4

VENDÔME
JOACHIM
WISSLER

Bergisch Gladbach
Deutschland
schlossbensberg.com

5

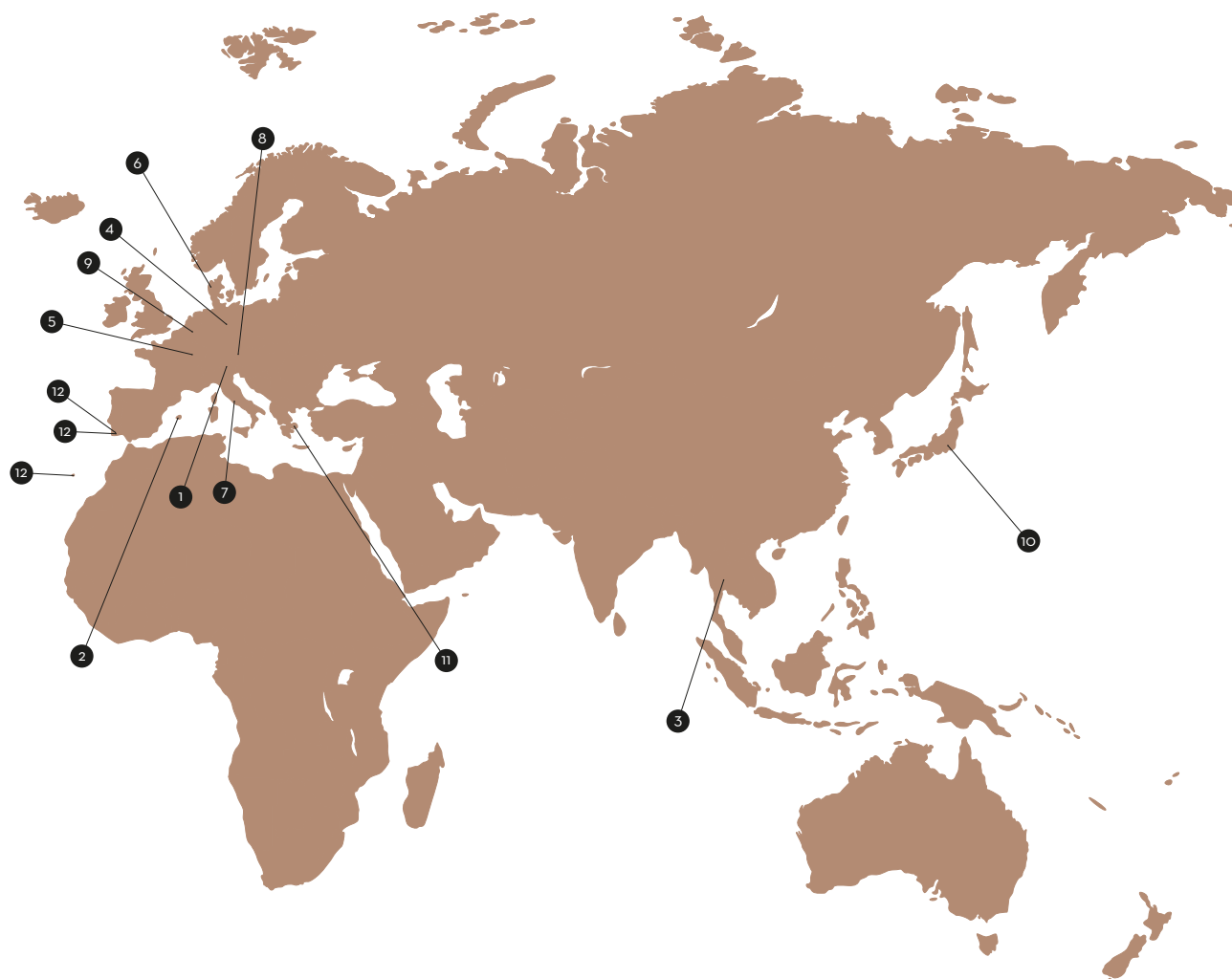
LA TABLE D'OLIVIER NASTI
OLIVIER
NASTI

Kaysersberg
Frankreich
lechambard.fr

6

HENNE KIRKEBY KRO
PAUL
CUNNINGHAM

Henne
Dänemark
hennekirkebykro.dk



7

IL PAGLIACCIO
ANTHONY
GENOVESE

Rom
Italien
ristoranteilpagliaccio.com

8

RESTAURANT IKARUS
IKARUS
TEAM

Salzburg
Österreich
hangar-7.com

9

BON BON
CHRISTOPHE
HARDIQUEST

Brüssel
Belgien
restaurant-bon-bon.be

10

FLORILÈGE
HIROYASU
KAWATE

Tokyo
Japan
aoyama-florilege.jp

11

FUNKY GOURMET
GEORGIANNA
HILIADAKI &
NIKOS ROUSSOS

Athen
Griechenland
funkygourmet.com

12

BEST OF PORTUGAL
HANS NEUNER
restauranteocean.com

BENOÎT SINTHON
ilgallodoro.portobay.com
DIETER KOSCHINA
vilajoya.com

ANTHONY GENOVESE



RISTORANTE IL PAGLIACCIO ROM / ITALIEN

Talent und Bescheidenheit zeichnen den Chefkoch *Anthony Genovese* aus, der als Sohn von kalabrischen Eltern in der französischen Haute Savoie geboren wurde. Schon als Kind verbrachte er sehr viel Zeit mit seiner Großmutter in der Küche. Bereits damals manifestierte sich seine Leidenschaft für einfache italienische Zutaten wie Pasta, Fleischbällchen, Ricotta und Öl. Einen großen Einfluss auf sein zukünftiges Schaffen übte auch sein Großvater aus, der im sizilianischen Messina ein angesehener Konditor war. Nach einem Umzug der Familie an die Côte d'Azur zog es *Genovese* mit 16 Jahren schließlich in die *École Hôtelière de Nice*. Dort erlernte er das Handwerk der traditionellen Französischen Kochkunst – eine Bereicherung für sein bisheriges Repertoire, das die Italienische Kochkunst in seiner ursprünglichen Simplität umfasste.

JULI

IKARUS TEAM



RESTAURANT IKARUS SALZBURG / ÖSTERREICH

Erfolgsrezept Weltoffenheit: Die Inspiration aus fernen Ländern ebenso wie aus heimischen Gefilden prägt den Facettenreichtum der Kochkunst im *Restaurant Ikarus* jeden Monat neu. Unter der Leitung von Executive Chef *Martin Klein* zeigt das Küchenteam im Salzburger Festspielmonat August Jahr für Jahr vor, wie Genuss zur Perfektion gelangt. Die vielfältigen Erfahrungswerte und Stilrichtungen der ausgewählten Köche sowie die Leidenschaft für neue Kreationen spiegeln sich in einem immer wieder neuartigen Geschmackserlebnis der Extraklasse wider. Auf die motivierte Unterstützung seines Küchenteams kann *Martin Klein* bereits seit vielen Jahren vertrauen: Die beiden Küchenchefs *Jörg Bruch* und *Tommy Eder-Dananic* beweisen ihr Talent bereits seit rund 14 Jahren im *Hangar-7*.

AUGUST

CHRISTOPHE HARDIQUEST



BON BON
BRÜSSEL / BELGIEN

Geboren in Liège im Osten Belgiens ist *Christophe Hardiquests* früheste bewusste Erinnerung an einen genussvollen Moment die Hühner-Buchstabensuppe seiner Großmutter. Obwohl er mit einfachen Speisen aufgezogen wurde, dauerte die Reise zu seinem eigenen, renommierten Restaurant in Brüssel nur etwas länger als ein Jahrzehnt. Nach seiner fünfjährigen Ausbildung bei der Namur School of Catering bis zum Jahr 1994, erklimm er stetig die Karriereleiter und sammelte Erfahrung in einigen der angesehensten Restaurants Brüssels, wie etwa im *Sea Grill* und in der *Villa Lorraine*, Belgiens erstes mit drei *Michelin-Sternen* ausgezeichnetes Restaurant und damit auch das einzige außerhalb Frankreichs. Identität steht für *Hardiquest* an erster Stelle. Seine Gäste sollen eine panbelgische Küche erleben, die mit den frischesten, saisonal und wetterabhängig verfügbaren Zutaten entsteht.

SEPTEMBER

HIROYASU KAWATE



FLORILÈGE
TOKYO / JAPAN

Hiroyasu Kawate stammt aus einer Familie, in der das Kochen nicht nur die Berufung, sondern auch der Beruf war. Bereits im Kindergartenalter zeigte er großes Interesse daran, von seinen Verwandten alles über die von ihnen ausgeübte Kochkunst zu lernen: *Yoshoku*, eine japanisch beeinflusste, westliche Küche. Wie für diese Spezialisierung üblich, trugen sie stets besonders große Kochmützen, die *Kawate* schon von klein auf faszinierten. Seiner Meinung nach waren sie sogar einer der Gründe dafür, weshalb er den Weg der Französischen Kochlinie einschlug. Ein anderer war sein familiärer Hintergrund. Das Nachhaltigkeitsdenken des japanischen Spitzenkochs ist überdurchschnittlich ausgeprägt: "Japan ist das verschwenderischste Land der Welt in Bezug auf Lebensmittel. Ich wurde zur Hälfte von meinen Großeltern erzogen und sie verankerten die Einstellung, kein Essen zu verschwenden, tief in meinem Bewusstsein."

OKTOBER

GEORGIANNA HILIADKI NIKOS ROUSSOS



FUNKY GOURMET ATHEN / GRIECHENLAND

Das *Funky Gourmet* ("funky by name, funky by nature") ist bekannt für außergewöhnliche Griechische Küche, neuinterpretiert mit innovativen Techniken. Laut den Küchenchefs wird der Griechischen Küche eine avantgardistische Note verliehen, während die "Erinnerungen an die Speisen, die wir als Kinder aßen, deren Geschmacksnoten und Gerüche, erhalten bleiben. Alles wird aus einer modernen, innovativen Perspektive betrachtet, die Speisen als eine Kunstform sieht und als Mittel, Gefühle auszudrücken. Es ist eine gastronomische Erfahrung, die alle Sinne berührt". Die sorgfältig gestalteten Menüs sind von den einzigartigen lokalen und saisonalen Produkten inspiriert, um ein außergewöhnliches kulinarisches Erlebnis zu schaffen. 2012 wurde das Restaurant mit seinem ersten *Michelin-Stern* ausgezeichnet, 2014 mit einem weiteren, womit es sich internationale Anerkennung als prominentes Avantgarde-Restaurant verschaffte.

NOVEMBER

BEST OF PORTUGAL



H. NEUNER OCEAN D. KOSCHINA VILA JOYA B. SINTHON IL GALLO D'ORO

Hans Neuner und sein Team von jungen Köchen kreieren neuartige Gerichte, welche die Qualität der Zutaten ins Rampenlicht rücken, die traditionelle portugiesische Küche mit internationalen Einflüssen betonen und dabei den Jahreszeiten folgen.

Dieter Koschina selbst nennt seine Philosophie mit einem Zwinkern „John Wayne Style“ – denn so manches Mal schießt er die Gänge einfach aus der Hüfte. Von Kochtrends und Vorgaben hält der Österreicher wenig. Lieber kocht er das, worauf er Lust hat und überrascht Gäste mit neuen Kreationen.

Benoît Sinthon bereichert die Restaurantszene Madeiras als Chefkoch des mit zwei *Michelin-Sternen* prämierten Gourmet-Restaurants *Il Gallo d'Oro* im *The Cliff Bay Hotel* in Funchal. Seine klassische Französische Küche bringt er mit Leichtigkeit, Facettenreichtum und Saisonalität zum Ausdruck.

DEZEMBER

SPITZENKÖCHE IM IKARUS

Wer den besten und innovativsten Köchen der Welt bei der Arbeit zusehen möchte, hat bei *ServusTV* die Gelegenheit dazu. Die Dokumentationsreihe „*Die besten Köche der Welt – Zu Gast im Ikarus*“ zeigt die Gastköche jeden Monat hautnah.

Sehen Sie welche Herausforderungen das Team des *Restaurant Ikarus* zu bewältigen hat und was Executive Chef *Martin Klein* bei seinen Reisen in die Heimat der Gastköche entdeckt.



HANGAR-7

Restaurant Ikarus

Wilhelm-Spazier-Straße 7A

5020 Salzburg, Austria

T +43 662 2197-0

ikarus@hangar-7.com

hangar-7.com