



VON PROFI ZU PROFI

Das Informationsportal der Gastronomiebranche



Aktuelles & News

Ratgeber & Wissen

Beruf & Karriere

Kochwelt & Partner

[Kochwelt](#) / [Aktuelles & News](#) / [News](#)

Koch des Jahres

Olympiade der Köche

News

Restaurant News

Termine

Produktneuheiten

Vakuumieren

Newsletter

Trends

Login

Benutzername:

Passwort:

Anmelden

[Passwort vergessen?](#)

[Neuanmeldung](#)

News

Schweizer Nationalmannschaft der Köche auf kulinarischer Trendtour durch Hamburg

Hamburg, 18. September 2015

In einem alten Schulbus erkundete die Schweizer Nationalmannschaft die kulinarische Vielfalt der Hansestadt und machte Halt an einigen der trendigsten und inspirierten Adressen Hamburgs. Was macht sie besonders...die norddeutsche Küche und die norddeutschen Menschen? Die Ideen und Trends der Hansestadt als inspirierender Pool neuer Ideen haben hoch dekorierte Gäste gelockt und das Swiss Culinary national team nach Hamburg geführt. Die elf Köche - allesamt Meister Ihres Faches - haben sich gemeinsam mit dem Gastronomieberater Björn Grimm (Grimm Consulting) auf den Weg gemacht um Neues, Anderes zu entdecken.



Zehn Stationen lagen dabei auf dem Weg des Bus-Bar Trucks, der einen Nachmittag bis in den Abend hinein mit Schweizer Köchen unterwegs war. Das "Ono by Steffen Henssler" war dabei ebenso Station, wie das "Alte Mädchen" oder das "Le Canard" und der "Off Club" von Tim Mälzer. So richtete sich der Schwerpunkt der Tour nicht ausschließlich auf die gehobene Küche, sondern stellte zudem angesagte Gastronomieobjekte der Hansestadt vor. Kleine Köstlichkeiten in den verschiedenen Stationen sorgten neben vielerlei Informationen für ein rundum gelungenes Paket. Und zwischendurch gemütlich im alten Schulbus verweilen und sich auf die nächste Station freuen.

„Wenn zum Beispiel der Sternekoch Heinz Otto Wehmann vom Landhaus Scherrer sich persönlich die Zeit nimmt, für einen wertvollen Erfahrungsaustausch und voller Stolz das eigene Werk vorstellt, dann ist das ein tolles Erlebnis!“, so der Gastronomieberater und Operator der Trendtour, Björn Grimm. Dabei wurde die Zeit dann auch manches Mal etwas knapp. Ein guter Grund nochmal wiederzukommen und die ein oder andere liebgewonnen Station erneut aufzusuchen.

Stationen der Trendtour: "Seaven Seas by Karlheiz Hauser", "Le Canard by Ali Güngörmüs", "Landhaus Scherrer by Heinz Wehmann", Coast by East - Seafood Grill & Bar, "Ono by Steffen Henssler", "Poletto Winebar", "Altes Mädchen Braugasthaus", "Off Club by Tim Mälzer", Food Truck Festival St. Pauli, "Clouds Heaven`s Bar & Restaurant", "Uppereast"

Weitere Informationen zur Trendtour durch Hamburg finden Sie unter www.grimm-consulting.com oder www.gastronomieberatung.de