



„Pottkieker“ Kochfestival:

Das Fest für Gourmets, das kein Gourmet-Fest ist

Hamburg, 8.März 2018: Jeder kennt das – man is(s)t in einem edlem Restaurant und würde sich gern einmal in die Küche gehen, um dem Koch oder der Köchin in die Töpfe zu schauen. Beim „Pottkieker Kochfestival“ am 25. März kann man dies nun in der Rindermarktkthalle St. Pauli einen ganzen Tag lang ausgiebig tun. Ganz persönlich, ganz direkt, ohne Küchentür oder Trennscheibe lassen sich ein Dutzend norddeutsche Spitzenköche über die Schulter schauen. Pottkieker ist ein Fest für Gourmets, aber eben kein typisches „Gourmet-Event“. An insgesamt 16 Stationen geht es bei der von EDEKA Nord ausgerichteteten Veranstaltung um den ganz direkten Kontakt und hochwertige regionale Gerichte, die von jedem zu Hause nachgekocht werden können.

Zu jedem Gericht der passende Wein

Genauso wie alle Gerichte sind auch die Weine im Preis von 89 Euro inbegriffen. Zu jeder Kreation wurde von den Weinexperten von EDEKA zusammen mit Natalie Lumpp – bekannt als Jurymitglied bei „Grill den Henssler“ - ein passender Wein ausgesucht. Deutschlands bekannteste Weinexpertin wird darüber hinaus Degustationsworkshops geben. Auch das E center St. Pauli wird für Pottkieker seine 4.500 Quadratmeter öffnen. Die Verkostungen im E Center St. Pauli reichen von Eigenmarkentastings über Käsevariationen bis Weinproben. Die Weingüter Robert Weil und Josef Spreitzer werden sich präsentieren. Desweiteren bieten EDEKA und WWF Einblicke in ihre Kooperation, die Verbraucherapp Genuss+ wird vorgestellt sowie ‚Mit Liebe‘ – Rezepte in der Showküche präsentiert.

Ein ganzer Tag voller Genuss und Inspirationen

Neben den Kreationen der Pottkieker-Köche gibt es den ganzen Tag über ein großes Spektrum an Inspirationen aus der Genusswelt:

- Am Stand von Fuchs werden Gewürze präsentiert und erlebbar gemacht: Hier geht es um das Riechen, Schmecken und Individualisieren von Gewürzen. Besucher können ihre ganz persönliche Ras el Hanout-Mischung zaubern und erhalten dabei wertvolle Expertentipps aus erster Hand. Schließlich dreht sich bei Fuchs alles um das Motto „Es ist dein Rezept“.
- 111 Jahre EDEKA: Zum 111-jährigen Jubiläum wird sich das Unternehmen mit verschiedenen Themen und Events präsentieren und das Unternehmensmotto „Wir lieben Lebensmittel“ geschmackvoll erlebbar machen.
- In der „Marktküche“ werden halbstündig Food-Innovationen vorgestellt.
- „Maris Algen“ bietet am Stand Gourmet Produkte veredelt mit nordischen Meeresalgen an. Unter anderem die DULSE Alge, die gebraten nach Speck schmeckt.
- „Gaea Olivenöle“ wird hochwertige Olivenöle und Olivenölgerichte zum Verkosten anbieten. Dazu konnte der in Frankfurt sehr bekannte Streetfoodkoch Jan-Philipp Biermann gewonnen werden. Die Olivenölexpertin Kerstin Barduhn wird in Degustationssessions zeigen, woran gutes Olivenöl zu erkennen ist.
- Die Food Bloggerin und Autorin „Lea Lou“ (Lea Lüdemann) bereitet vor Ort gesunde und leckere Snacks zu.
- „Farmer´s Cut“: Das Start-Up des Vapiano-Mitbegründers Mark Korzilius macht gerade weltweit Furore. Im Oberhafen werden auf 1.300 Quadratmetern unter LED-Licht Salate



und Kräuter angebaut. Beim Pottkieker-Festival können die Besucher ihren persönlichen Salat mit einer Schere selbst ernten.



Die Köche und die Gerichte:

Karlheinz Hauser: Süllberg. 2 Sterne Guide Michelin: Sanft pochierte Fjordforelle, Apfel, Gurke, Dill, Buttermilch.

Dirk Luther: Restaurant Meierei Dirk Luther. 2 Sterne Guide Michelin: Geschmortes Kalbsbäckchen mit Rotweinjus und Wurzelgemüse.

Johannes King: Söl'ring Hof. 2 Sterne Guide Michelin: Frühlingssalat mit Gartenkräutern

Thomas Martin: Jacobs Restaurant. 2 Sterne Guide Michelin: Nordseesteinbutt mit Beurre Blanc und Mairübchen.

Lutz Niemann: Orangerie. 1 Stern Guide Michelin: Rinderlende mit Gewürzlack, glasierten Perlzwiebeln und Rindermarkschaum.

Pierre Nippkow: Ostseelounge. 1 Stern Guide Michelin: In Miso gebeizte Meerforelle, Erbsencrema, Kokosmilch, Forellenrogen .

Thomas Imbusch, 100/200: Deichkäse, Herzsud, Olivenöl.

Matthias Gfrörer: Gutsküche Wulksfelde: Langsam gesottenes Schulterscherzel vom Galloway Rinde aus dem Wittmoor mit glasierten Rübchen und Kartoffelstampf.

Team „Aldiana Gourmetgipfel“ mit den Küchenchefs der Clubs Kreta und Fuerteventura:
Rinderrücken / Paprika/Chorizo/Crumble

Miele Tafelkünstlerin Bettina Seitz und das amtierende Siegerteam des größten deutschen Hobbykochwettbewerbs „Cooking Star“ Ilka und Manfred Herold: Wild-Consomée mit Tafelspitz vom Hirsch dazu Wurzelgemüse und Semmelknödel.

Jan Philipp Biermann: Cobia (Königsfisch/Offizierbarsch) in Olivenöl, confiert mit Kartoffel Olivenstampf und Maille-Estragon- Senf-espuma. Dazu Salatvariationen mit Mazzetti Aceto Balsamico.

Lokalmatador aus St. Pauli: Fabio Haebel

Die Pottkieker Organisatoren freuen sich über einen spannenden Neuzugang. Dank des Sponsors Amidori wird mit Fabio Haebel nun auch ein Local-Hero aus St. Pauli beim Pottkieker die Fahne des Viertels hochhalten. Mit seinem „Haebel“ in der Paul-Roosen-Straße gilt er als heißer Anwärter für einen Stern. Seine skandinavisch inspirierte „Nordic French Cuisine“ repräsentiert einen der derzeit innovativsten Küchentrends Europas. Haebel, der jüngst das Kochbuch „It's market day – marktfrisch auf den Teller“ herausgebracht hat, wird einen vegetarischen Teller mit der völlig neuen sojafreien Fleisch-Alternative „Midori“ zubereiten.



Restkarten noch erhältlich.

Ein kleines Kontingent an Karten ist noch verfügbar: Preis 89 Euro. Alle Gerichte und Getränke inklusive.

Vorverkauf bei Confiserie Paulsen in der Rindermarkthalle St. Pauli, im E center St Pauli und unter www.rindermarkthalle-stpauli.de online zzgl. Service & Versandkosten.

Termin und Uhrzeit:

Sonntag, 25. März 2018, 14 - 20 Uhr.

Parkmöglichkeiten vor Ort vorhanden.

Über die Rindermarkthalle St. Pauli:

Getreu dem Claim „Hier schmeckt das Leben“, bietet die Rindermarkthalle 30 individuelle Konzepte rund um das Thema Genuss und Frische. Neben einem BUDNI, ALDI und der Bio Company, befindet sich im Erdgeschoss der historischen Halle ebenfalls Hamburgs größtes EDEKA Frischecenter, das auf seinen 4.500 Quadratmetern neben regionalen Produkten über 3.000 internationale Produkte, eine Getränkeabteilung mit über 50 Sorten Craft-Beer sowie eine besonders große Auswahl an veganen und glutenfreien Produkten präsentiert. Die Rindermarkthalle hat sich seit ihrer Eröffnung im September 2014 zu einem kulinarischen Hot-Spots Hamburgs entwickelt. Daneben locken jährlich wiederkehrende innovative Events wie der „Craft Market“, die Fahrradmesse „Velo“, der „Wintergarten St. Pauli“ oder das Lehmbaufestival. Im Frühjahr 2018 eröffnet „Stückgut- unverpackt einkaufen“ seine zweite Filiale in der Rindermarkthalle.

www.rindermarkthalle-stpauli.de

EDEKA Nord im Profil

EDEKA Nord hat ihren Sitz in Neumünster und ist eine von sieben genossenschaftlich organisierten Großhandlungen des EDEKA-Verbundes. Sie nimmt mit rund 700 Märkten und einer Gesamtverkaufsfläche von ca. 775.000 qm eine Spitzenstellung im norddeutschen Lebensmitteleinzelhandel ein.

Das Absatzgebiet umfasst Schleswig-Holstein, Hamburg, Mecklenburg-Vorpommern sowie Teile Niedersachsens und Brandenburgs. Mit einem Konzernumsatz von 2,9 Mrd. Euro im Jahr 2016 wird die führende Rolle als Nahversorger weiter gefestigt. Die Belieferung des Einzelhandels erfolgt aus den drei Logistikzentren Neumünster, Malchow und Zarrentin. Mit eigenen Produktionsbetrieben für Fleisch- und Wurstartikel sowie Backwaren garantiert EDEKA Nord „Frische für den Norden“.

Die selbstständigen EDEKA-Kaufleute profilieren sich durch einen auf die Kundenbedürfnisse vor Ort zugeschnittenen Sortimentsmix aus Marken, Eigenmarken und regionalen Produkten. Sie stehen für Lebensmittelqualität und Genuss. EDEKA Nord ist einer der größten Arbeitgeber im



Norden mit rund 5.700 Beschäftigten und bildet im Groß- und Einzelhandel und in den Produktionsbetrieben mehr als 1.300 junge Menschen aus.