



Endlich wieder pottkieken!

Hamburgs größtes Kochfestival geht in die zweite Runde

Hamburg, 1. November 2018: Nach der aus dem Stand ausverkauften Premiere in 2018 wird die Rindermarkthalle am 31. März 2019 wieder Austragungsort für das Gipfeltreffen norddeutscher Spitzenköche sein. Insgesamt 9 Sterne strahlen dieses Mal beim „Pottkieker“ Kochfestival über dem gastronomischen Himmel St. Paulis. Neben etablierten Stars wie Karlheinz Hauser, Dirk Luther oder Thomas Martin (jeweils 2 Sterne) können sich Freunde des guten Geschmacks auf Kreationen von „aufgehenden Sternen“ wie Matthias Gfrörer (Gutsküche Wulksfelde), Jens Rittmeier (1 Stern, N°4 Hotel Navigare) oder den „Patissier des Jahres“ Marco d’Andrea („The Fontenay“) und auf Sushi-Spezialist Heiko Stock freuen.

An insgesamt zehn Stationen können die Besucher zum Preis von 99 Euro nicht nur jeweils einen Gang genießen, sondern auch den von Deutschlands bekanntester Sommelière Natalie Lumppp ideal auf das Gericht abgestimmten Wein probieren. Für Freunde des gepflegten Craft-Beers werden die Experten von „Landgang“ ebenfalls jeweils ein passendes Food-Pairing vorbereiten.

Von 13 bis 19 Uhr ist alles genauso exklusiv wie inklusiv. Das Besondere an Hamburgs größtem Kochfestival ist die Nähe zu den Köchen. Wie man in 2018 sehen konnte: Es bleibt immer ein wenig Zeit für einen Schnack oder einen Tipp vom Profi. Hier kann man wirklich über die Schulter und in die Töpfe schauen. Unter anderem an einer Produktionstraße, wo live ein vollständiger Gang zubereitet wird. Oder bei der „gläsernen Wurstmanufaktur“ von Metzger’s, wo die Besucher nicht nur sehen können, was eine gute Wurst ausmacht, sondern diese auch gleich probieren können. Für Fleischliebhaber besonders spannend dürften auch die „Dry Aged“ Präsentationen sein, wo Meatlover seltene Spezialitäten wie das legendäre Kobe-Rind oder das von einigen als „bestes Fleisch der Welt“ bezeichnete spanische Txogitxu probieren können.

Ganz neu ist in 2019 auch die exklusive „Dessert-Station“ von Marco d’Andrea.

Wie schon in 2018 werden fünf Euro des Eintrittsgeldes für Kinderkochkurse von Hamburger Grundschulen in der „Marktküche“ genutzt, bei denen „Pottkieker 2018“-Köche wie Thomas Martin, Matthias Gfrörer, Dirk Luther und Karlheinz Hauser mit Kindern gesunde Gerichte zaubern.

Thomas Martin, Guide Michelin 2 Sterne-Koch im „Jacobs Restaurant“ und auch 2019 wieder dabei: „Der Pottkieker 2018 war eine ganz starke Veranstaltung -für die Besucher aber auch für die ganze kulinarische Szene in der Metropolregion Hamburg! Ich freue mich, nach dem tollen Erfolg in 2018 auch in 2019 wieder mit guten Kollegen und Kochfreunden dabei sein zu können. Toll finde ich natürlich auch, dass aus einem Teil der Einnahmen das Kochen mit Kindern in der Marktküche in 2019 fortgesetzt wird und wir damit gesunde Küche und nebenbei die Attraktivität des Kochens selbst an die Kleinsten weitergeben können...“

Jörg Meyer, Betreiber des E centers St. Pauli und offizieller Gastgeber: „Der erste Pottkieker war ein Riesen-Erfolg und hat die Messlatte sehr hoch gelegt. Wir sind uns aber bereits jetzt schon sicher, dass wir dieses Mal unseren Gästen noch mehr bieten werden. Wir werden die Themen Regionalität, Saisonalität und Nachhaltigkeit auf extrem schmackhafte Weise erlebbar machen. In Norddeutschland gibt es einfach nichts Vergleichbares.“



Bildmaterial:

<http://media.rindermarkthalle-stpauli.de/>

Alle Infos:

Sonntag, 31. März 2019, 13-19 Uhr.

Preis 99 Euro incl. 5 Euro für Kinderkochkurse. Alle Gerichte und Getränke inklusive.

Vorverkauf an den Kassen im E center St. Pauli in der Rindermarkthalle und unter www.rindermarkthalle-stpauli.de online zzgl. Service & Versandkosten.

Bisher bestätigte Köche:

Karlheinz Hauser: Süllberg. 2 Sterne Guide Michelin

Dirk Luther: Restaurant Meierei Dirk Luther. 2 Sterne Guide Michelin

Thomas Martin: Jacobs Restaurant. 2 Sterne Guide Michelin

Lutz Niemann: Orangerie. 1 Stern Guide Michelin

Pierre Nippkow: Ostseelounge. 1 Stern Guide Michelin

Heiko Stock: Stock`s. Küchenchef und Inhaber

Jens Rittmeyer: No4 Hotel Navigare. 1 Stern Guide Michelin

Marco d` Andrea: The Fontenay. Chef-Pâtissier

Matthias Gfrörer: Gutsküche Wulksfelde

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.

www.rindermarkthalle-stpauli.de