

# „Die jungen Wilden“ im Casino Kleinwalsertal

Drei Spitzenköche zu Gast im Casino Kleinwalsertal



*Die jungen Wilden*

Das Image des Kochs hat sich in den letzten Jahrzehnten bekanntlich spürbar gewandelt. Spätestens seit Paul Bocuse sind Köche nicht mehr länger die stillen Genies im Elfenbeinturm, die Tüftler, die ihrer Profession verborgen vor den Blicken der Öffentlichkeit nachgehen. Längst schon haben sie die gastronomische Bühne erobert und werden bisweilen als Stars gefeiert. Viele von ihnen sind nicht nur wahre Künstler, sondern geben sich auch so. Sie haben ihre eigene Sicht der Welt, ihre eigene Einstellung zum Leben und ihre eigene Art des Auftretens. Dies trug ihnen den Namen die „Jungen Wilden“ ein. Egal, ob sie nun Jamie Oliver, Ferran Adrià, Heston Blumenthal oder Ralf Zacherl heißen: Sie alle sind von ihrer Persönlichkeit, vor allem aber von ihrem Kochstil her weitaus unkonventioneller und experimentierfreudiger als das Gros ihrer Kollegen.

Aber es müssen nicht gleich immer gleich „große“ Namen sein wie Jamie Oliver oder Ralf Zacherl auch bei uns gibt es viel junges Potential in den Küchen, die sich „Junge Wilde“ nennen dürfen.

Das Casino Kleinwalsertal hat drei dieser jungen, talentierten Köche zusammengebracht. Gemeinsam kochen sie ein sechs Gang Galamenü, welches begleitet wird von Jungwinzer Hannes Haiden,

der mit seinen tollen Weinen dem Menü noch das sprichwörtliche „Pünktchen auf dem i“ aufsetzen wird.


Mit seinen 30 Jahren ist Jeremias Riezler der älteste der drei Köche. Es zog den Walser nicht weit von zu Hause weg, er lernte sein Handwerk im elterlichen Betrieb, der „Walserstuba“, wo er jetzt schon das Küchenzepter übernommen hat.

Der mittlere der drei, Markus Stannek 27 Jahre begann mit dem Kochen im „Hotel Erlebach“, dort absolvierte er seine Lehrjahre, bevor es ihn dann wieder heim in die „Pension Sonnwinkl“ zog.

Den jüngsten der drei, Alexander Schoppman, hat es mit seinen 25 Jahren am weitesten herumgetrieben. Stationen wie das „Ifen“ Hotel, „Liebes Rot Flüh“, „Plaza Hotel Luzern“ oder das „Königliche Jagdhaus“ in Oberstdorf sind nur ein paar seiner vielen Arbeitsstätten.

Jeder der drei hat seinen eigenen Kochstil, von „regional“ über „weltoffen“ bis hin zu „crossover“ erstrecken sich die Stile der drei.

Am 23.5.2008 vereinen die drei ihre verschiedenen Kochrichtungen, in einem tollen sechs Gang Menü im Casino Kleinwalsertal. Jeder von ihnen wird zwei Gänge einbringen, in ein „regionales, weltoffenes, crossover“ Gourmet-Menü.

Wenn Sie „Die jungen Wilden“ live erleben wollen, dann können Sie sich Ihren Platz im Casino Kleinwalsertal unter: +43 (0) 5517-240 oder unter  [starkoch@casinos.at](mailto:starkoch@casinos.at) zum Packagespreis von nur 76,- (Aperitif, 6-Gang Gourmet-Menü, komplette Weinbegleitung, Bier, Wasser, Cafe und ein Ticket für die „After Dinner Party“ in der „tanzbar“ sichern.