

Kochen mit Freunden – Gastronomie auf höchstem Niveau

Im Restaurant garbo treffen sich Spitzenköche aus der Region und ganz Deutschland

Karlsruhe, den 11. Juli 2013 – Zum dritten Mal findet am 13. Juli das in Karlsruhe einmalige Event-Konzept „Kochen mit Freunden“ statt. Das Restaurant garbo lädt befreundete Spitzenköche aus der Region und ganz Deutschland in seinen Garten.

An Kochstationen werden elf Gänge frisch, mit regionalen Produkten und hautnah vor den Augen der Gäste zubereitet. Musikalisch begleitet wird der Abend von Steffen Sonnenwald (bekannt durch Fish 'n' Fun auf DMAX). „Wir lassen uns da nicht lumpen“, so Kazda. „Dieses Event ist für unsere Gäste und unser Team das Highlight des Jahres.“

Seit über zehn Jahren selbst fester Bestandteil in der Karlsruher Gastroszene, freut sich Küchenchef Marcel Kazda unter Anderen über die Zusage des Sternekochs Jörg Lawerenz (Walk'sches Haus), den mit einem *Bib Gourmand* ausgezeichneten Jörg Hammer (Hammer's Restaurant), Tilo Sachadä (Restaurant Olsen von Ole Plogstedt bekannt aus „Die Kochprofis“ bei RTL II), Norman Wegner aus der traditionsreichen Krone Assmannshausen, Michael Groß (Hotel Schwert) und Armin Radtke (Langasthof Goldener Anker).

Das garbo arbeitet ganz bewusst mit regionalen, teils inhabergeführten Unternehmen zusammen. So sind u.a. auch der deutschlandweit für seine herausragende Qualität bekannte Landmetzger Glasstetter aus Völkersbach und die preisgekrönte Brauerei Hoepfner mit von der Partie. Zu dem Menü der Gastköche gibt es ausgesuchte Weine vom Weingut Eugen Wambsganss und Weingut Bosch, POMMERY Champagner und Austern vom Delikatessprofi RUNGISexpress. „Wir sind wirklich stolz darauf, dass unsere Partner uns unterstützen und an unser Konzept glauben – das bestärkt uns in dem was wir tun. Ohne diese Unterstützung wären Events in dieser Form nicht machbar“, so die Inhaberin des Hauses Dorrit Gulden-Scheifes.

Neben diesem einzigartigen Event möchte das garbo auch wieder zeigen, was in Sachen Geschmackserlebnis und Faszination Gastronomie alles möglich ist. Als eines der letzten familiengeführten Häuser in Karlsruhe weiß man nur zu gut, wie schwierig es derzeit ist, eine erfolgreiche und dabei qualitätsbewusste Gastronomie zu betreiben. „Nachwuchsförderung und die Leidenschaft für diesen Beruf dürfen nicht auf der Strecke bleiben. Neben all den Convenience-Tempeln müssen wir zusammenhalten und uns gegenseitig bei Gästen empfehlen, die gute Küche und professionellen Service zu schätzen wissen. Wir sind stolz auf unsere Kollegen und glauben an die außergewöhnliche und kreative Küche“, erläutert Kazda.

Mit der seit 2011 erfolgreichen Eventserie haben wir inzwischen zahlreiche Gäste begeistern können und mit Events wie „Benny's Bottle Party“, den Küchenparties oder dem „X-MAS OPEN AIR“ ganz neue Events gezeigt. Der Eventkalender wird daher auch zukünftig fortgeführt.