

Donnerstag, 16. Mai 2013

Presseinformation

Die Zirbelstube lädt zur kulinarischen Reise durch 50 Jahre Kochgeschichte am 14. Juni



Toast Hawaii, Shrimp-Cocktail, Froschschenkel – Gerichte, die nahezu gänzlich von den Speisekarten verschwunden sind und an vergangene Trends der Gastronomie erinnern. Erhard Kunkel hat sie alle miterlebt und feiert sein 50-jähriges Jubiläum als Koch. Zu diesem Anlass hat er zusammen mit seinem Sohn Sebastian Kunkel ein 6-Gänge-Menü konzipiert, das einen Geschmacksbogen von den 50ern bis heute spannt. Darin finden sich einige Klassiker der Küchengeschichte, die zeitgemäß interpretiert werden und doch genügend Raum für kulinarische Nostalgie lassen.

In 50 Jahren als Koch hat Erhard Kunkel einiges erlebt. Er hat Trends kommen und gehen sehen, manche Gerichte hunderte Male gekocht und ist dabei stets neugierig geblieben. Daraus ist der Gedanke entstanden, anlässlich des Küchenjubiläums eine kulinarische Zeitreise durch die Jahrzehnte zu entwerfen. „Ich habe zusammen mit Sebastian viele alte Kochbücher durchwühlt und einige alte Rezepte wieder hervorgeholt. Dann haben wir überlegt, welche Gerichte in Frage kommen und inwieweit wir sie original oder als Interpretation kochen können“, erklärt Erhard Kunkel die Idee. Herausgekommen ist ein 6-Gänge-Menü, das einen Querschnitt der nicht immer einfachen Entwicklung der deutschen Küche und deren Einflüssen, vor allem aus Frankreich, zeigt. Eine Auseinandersetzung, die ein bisschen mehr ist, als bloßes Rezepte suchen, wie Sebastian Kunkel hinzufügt: „Viele dieser Gerichte sind von den Speisekarten der Restaurants verschwunden. Natürlich lockt ein Toast Hawaii heute auch niemanden mehr in ein Restaurant. Aber es ist eine Art kulinarisches Ausstellungsstück einer bestimmten Zeit. Und wir wollen daran erinnern, gedanklich wie geschmacklich.“

Jeder Gang ist einem Jahrzehnt zugeordnet. Die genaue Zubereitung verrät Sebastian Kunkel allerdings nicht: „Wir haben uns natürlich zu jedem Gericht etwas einfallen lassen und wollen die Gäste nicht nur erinnern, sondern auch überraschen.“ So beginnt das Menü tatsächlich in den 50ern mit russischen Eiern, Toast Hawaii und Shrimp-Cocktail. In den 60ern waren exotische Suppen der Renner – im Menü erinnert eine falsche Schildkrötensuppe an diese Phase kulinarischer Exoten. In den 70ern hielt die französische Küche Einzug in die deutschen Restaurants. Froschschenkel waren damals Gourmethimmel und Kritikpunkt zugleich und finden sich daher im Menü wieder. Eine „Matelote“ im Stil Nouvelle Cuisine der 80er und eine Crepinette vom Lammrücken, ein typisches Gericht der mediterran beeinflussten 90er, bilden die Hauptgänge. Als Nachtisch servieren Vater und Sohn Kunkel Schwarzwälder Kirsch – allerdings dekonstruiert und abstrahiert, ganz im Stile der 2000er. Dazu können die Gäste eine Getränkebegleitung bestellen, die nicht nur aus Weinen besteht und ebenso einige jahrzehntetypische Drink-Trends widerspiegelt. „Wir freuen uns sehr auf diesen Abend“, ergänzt Sebastian Kunkel, „und werden das Menü auf jeden Fall auch 14 Tage lang danach anbieten.“ Eine gute Nachricht für alle, die am 14. Juni bereits eine andere Reise unternehmen.

Kulinarische Reise durch 50 Jahre Kochgeschichte

Termin: 14 Juni ab 18.30 Uhr

Preis:

6-Gänge-Menü 77 €

5-Gänge-Menü (ohne Matelote) 59 €

4-Gänge-Menü (ohne Matelote und Froschschenkel) 49 €

Auf Wunsch mit Getränkebegleitung

Reservierung via genuss@zirbelstube.com oder Tel. 0911/ 99 88 20



Sebastian und Erhard Kunkel

Pressekontakt: factum Presse und Öffentlichkeitsarbeit GmbH

Alexander Otto

Schönstraße 110a

D-81543 München

fon: +49 (0)89 / 51 08 92 25

mobil: +49 (0)175/ 24 55 101

E-Mail: otto@factum-pr.com

www.factum-pr.com