

Gala-Spargel-Dinner im Central Park

New York feiert Spitzenkoch Harald Wohlfahrt von der „Traube Tonbach“

200 Kilogramm Spargel aus Bruchsal eingeflogen

New York. Mit einem „Spargel-Gala-Dinner“ begeisterte Deutschlands bester Koch Harald Wohlfahrt von der Traube Tonbach in Baiersbronn die New Yorker Society. Auf Initiative der deutsch-amerikanischen Handelskammer kochte Wohlfahrt mit seinem Team für 230 Gäste mitten im New Yorker Central Park im historischen „Boathouse“. Die Traube Tonbach präsentierte deutsche Küchenkunst auf höchstem Niveau. Dabei stand Baden-Württemberg im Blickfeld: Über 200 Kilogramm Spargel wurden von der Lufthansa vom Großmarkt in Bruchsal eingeflogen, Michael Graf Adelman vom Weingut Adelman in Steinbach/Kleinbottwar bei Stuttgart präsentierte die korrespondierenden württembergischen Weine.

Der Hauptgeschäftsführer der deutsch-amerikanischen Handelskammer, Manfred Dransfeld, lobte das kulinarische Spitzenereignis als großartigen Sympathieträger für Deutschland in den USA. Die Traube Tonbach genieße auch in den USA einen erstklassigen Ruf als eines der besten Hotel-Ressorts in Europa. Seit genau 13 Jahren belegt Spitzenkoch Harald Wohlfahrt nun in allen Rankings die Nummer eins unter den deutschen Restaurants. Die Traube Tonbach stehe für den hohen Qualitätsanspruch in Deutschland.

Das Traube-Tonbach-Team mit Inhaber Heiner Finkbeiner und Spitzenkoch Harald Wohlfahrt, verwöhnte die amerikanischen und deutschen Wirtschaftsvertreter mit „heißgeräucherter Alaska-Wildlachs-Schnitte mit Spargelspitzen und Kaviarcreme“. Im zweiten Gang wurden „Sankt-Jakobsmuscheln mit Pinienkruste gratiniert in Spargel-Zitronenengras-Sud mit Ingwer und Koriander“ serviert. Der Hauptgang: gefüllte Poulardenbrust mit Spitzmorcheln und Stangenspargel. Dessert: Karamellisierter Grand-Marnier-Parfait mit glasierten Erdbeeren in Balsamico-Karamell.

Der deutsche Botschafter bei den Vereinten Nationen, Gunter Pleuger, nannte das Spargel Gala Dinner ein „Symbol gelebter deutsch-amerikanischer Freundschaft“. Weißer Spargel genieße als eine der am längsten bekannten Delikatessen in Deutschland große Tradition. Unterstützt wurde die Spargel-Gala unter anderem von Firmen wie Mercedes-Benz, der Lufthansa und der Landesbank Baden-Württemberg. Die Organisation erfolgte in Zusammenarbeit mit dem New Yorker Spitzenhotel „The Lowell“, dessen Mitarbeiter ganz aktuell als bester Hotelservice in den USA ausgezeichnet wurden.

Traube-Tonbach-Inhaber Heiner Finkbeiner zeigte sich überrascht vom Erfolg in New York: „Mit dieser riesigen Resonanz hätten wir nicht gerechnet“. Weit über 100 Gäste standen auf einer Warteliste und konnten keinen Platz mehr im Boathouse bekommen. Finkbeiner: „Die Infrastruktur für dieses Ereignis war für uns alle eine große Herausforderung, aber es hat sich gelohnt. Die deutsche Küche und Gastfreundschaft genießen bei den Amerikanern ein sehr hohes Ansehen und sind damit auch wichtige Sympathiefaktoren“.