



Der Gastropodium Junior Award 2017 für Tony Hohlfeld

Beschreibung:

Preisträger ist in diesem Jahr Tony Hohlfeld. Der passionierte Koch hat es mit seinem engagierten Team binnen kürzester Zeit geschafft, dass sein Restaurant Jante mit einem der begehrten Michelin-Sterne ausgezeichnet wurde. In jüngster Zeit wurden in Deutschlands Gourmetlandschaft einige sehr interessante neue Projekte von jungen, engagierten Köchen und Gastronomen ins Leben gerufen, die ohne Hotel, Mäzen oder sonstiges Sponsoring sowohl qualitativ, als auch wirtschaftlich erfolgreich sind. Eines davon ist das von Tony Hohlfeld und Mona Schrader eröffnete Jante in Hannover. Kreativität hat im Leben von Tony Hohlfeld schon seit jeher eine große Rolle gespielt. Sein Engagement in der Küche füllt diese Passion eindrucksvoll aus und bringt eine faszinierende Küchenkultur hervor. Das Verarbeiten von regionalen und erstklassigen Produkten, das raffinierte Zusammenspiel verschiedenster Aromen und zuletzt das malerische Anrichten seiner Kreationen sind der Grund für die durchweg positive Resonanz auf seine kulinarische Kochkunst. Name und Konzept des Jante entspringen einer in jedem Detail spürbaren Begeisterung für die nordische Idee von naturnaher Küche in ungezwungener Umgebung. „Mit seinen stilistisch originellen und handwerklich gekonnt ausgeführten Kreationen gelingt es Hohlfeld, die Grundidee dieser modernen, in den skandinavischen Ländern entstandenen Naturküche auf die Heimatregion zu übertragen. Sein Kulinarium sprüht vor Esprit und hält auch qualitativ ein konstant hohes Niveau“, urteilt die Presse. Tony Hohlfeld hat den Beruf des Kochs im hannoverschen Maritim Airport Hotel erlernt und war dort nach seiner Ausbildung noch einige Zeit als Demi Chef de Partie beschäftigt. In den Jahren 2011 und 2012 war er Commis de Cuisine im Lorenz Adlon Esszimmer in Berlin, welches mit 2 Michelin-Sternen ausgezeichnet ist. Anschließend war er bis 2015 Küchenchef in der Olen Deele in Großburgwedel, löste dort Andreas Tuffentsammer ab und hielt unter seiner Regie den Michelin-Stern des Hauses. 2015 wechselte er dann zusammen mit Mona Schrader in die Selbständigkeit – zum Jante. Typisch für Hohlfeld ist, dass er sich sofort beim diesjährigen Festival der Sinne mit seinen Kochkünsten einbringen wollte, aber vom Veranstalter ein augenzwinkerndes Veto erhielt: „Tony ist Preisträger und in diesem Jahr mit seinen Mitarbeitern gern gesehener Ehrengast. Für 2018 mit entsprechendem Vorlauf überlegen wir uns dann etwas Ausgefallenes, was dem jungen Sternekoch auch gerecht wird“, so Veranstalter Stephan Kwiecinski. Für das Wagnis Selbständigkeit in einer wirtschaftlich schwierigen Branche mit einem zuletzt Sterne-dekorierten Erfolg erhält Tony Hohlfeld den Gastropodium Junior Award 2017. Quelle: kwie.medien, www.festival-der-sinne.org

Allgemeine Hinweise zur Bestellung

Weitere Informationen zu den Lieferbedingungen

* Alle Preisangaben inkl. MwSt.

** Gilt für Lieferungen nach Deutschland. Lieferzeiten für andere Länder und Informationen zur Berechnung des Liefertermins finden Sie [hier](#).