

Presse-Info

Kochlegende Harald Wohlfahrt Einmalig und unerreicht



Den hohen Erwartungen von Gourmets aus der ganzen Welt mit höchster kulinarischer Qualität zu begegnen, das ist Harald Wohlfahrts stärkstes Markenzeichen. Ein anderes sind die drei Michelin Sterne, mit denen er seit 1992 ganze 25-mal in Folge ausgezeichnet wurde – als einziger Koch in Deutschland. Unzählige weitere, beste Bewertungen in allen renommierten Restaurantführern kommen hinzu. Kein anderer deutscher Spitzenkoch hat so viele besternte Köche mit ausgebildet oder als Mentor begleitet. Insgesamt wurden die Restaurants von Wohlfahrts Schülern bis 2017 mit knapp 80 Sternen ausgezeichnet, darunter Thomas Bühner (La vie, Osnabrück), Klaus Erfort (Gästehaus Klaus Erfort, Saarbrücken), Kevin Fehling (the table, Hamburg), Joachim Wissler (Vendome, Bensberg bei Köln), Christian Bau (Victor s fine Dining, Perl-Nenning, Saarland) sowie zwei-Sterne-Koch Jörg Sackmann (Restaurant Schloßberg, Baiersbronn).

PRESSE KONTAKT

Presse-Info

Bereits in seiner Kindheit wusste Harald Wohlfahrt, dass er Koch werden möchte. Durch die Landwirtschaft seiner Großeltern wurden seine Sinne für die Natur und ihre Produkte frühzeitig geschärft. Nach seiner Kochlehre und Stationen bei Willi Schwank im damaligen Zwei-Sterne-Restaurant „Stahlbad“ in Baden-Baden, dem „Tantris“ von Eckart Witzigmann in München und bei Alain Chapel im französischen Mionnay, erkochte Harald Wohlfahrt von 1992-2017 25 Jahre in Folge drei Sterne als Küchenchef der „Schwarzwaldstube“ in Baiersbrunn.

Seit fünf Jahren erfindet sich die Kochlegende neu, ist jedoch dem Radio Regenbogen Harald Wohlfahrt Palazzo seit nunmehr 23 Jahren treu geblieben und verzückt all jährlich die Gaumen im Mannheimer Spiegelpalast mit einem neu kreierten Vier-Gang-Gourmetmenü. Dabei legt der „Johann Sebastian Mozart der Kochkunst“, wie ihn der Gault Millau einmal in einer Lobesrede nannte, höchsten Wert auf die Qualität der Ausgangsprodukte und eine auf den Punkt perfekte Zubereitung der einzelnen Gänge – eine große Herausforderung, wenn man bedenkt, dass den 600 Gästen zu jeder Vorstellung jeweils vier Gänge nahezu zeitgleich serviert werden.

Seine Inspiration holt sich der gebürtige Schwarzwälder unter der Sonne Spaniens, wo er mit Abstand zu seiner vielseitigen Arbeitswelt das Leben im Kreise seiner Lieben genießt. Das Heranwachsen seiner vier Enkel begleiten zu dürfen, ist für den Meisterkoch, der sich die meiste Zeit seines Lebens der hohen Kochkunst gewidmet hat, ein Geschenk. Dennoch bleibt er seiner Heimat verbunden und widmet sich ausgewählten Projekten. Wie zum Beispiel als gastronomischer Berater im Festspielhaus Baden-Baden oder als Markenbotschafter für die Scheck-In-Märkte, für die er zweimal pro Woche in einer eigens dafür erbauten Manufaktur-Halle im süddeutschen Achern erlesene Köstlichkeiten von Pasta bis Torte ohne künstliche Würzmittel produziert und die dann als Eigenmarke unter seinem Namen in den 26 Märkten angeboten werden. Dass auch die Verpflegung in Unternehmen auf Spitzenniveau stattfinden kann, das beweist Harald Wohlfahrt einmal pro Monat im Betriebsrestaurant der Unternehmensgruppe fischer am Hauptsitz in Tumlingen, wenn er für rund 400 Beschäftigte einen Gourmetseller im Betriebsrestaurant zaubert.

Bereits in zweiter Auflage erscheint in der Gourmet Edition vom Tretorri Verlag sein neuestes Kochbuch „Die Kochlegende Harald Wohlfahrt“, wo er 35 seiner legendärsten Rezepte veröffentlicht hat. Aber auch digital ist der Meisterkoch präsent: Unter www.meisterklasse.de führt er in 25 Episoden durch die zeitgenössische französische Küche von der Auswahl der richtigen Zutaten und Küchenutensilien, über die richtige Art der Zubereitung bis hin zu außergewöhnlichen kulinarischen Kreationen.

Bei allen Kochtrends hat sich Harald Wohlfahrt seine Leidenschaft für eine bodenständige Küche, die sich vor allem aus regionalen und saisonal frischen Produkten speist, bewahrt und führt mit seinem famous cooking die kulinarische Top Ten der Welt an.

PRESSE KONTAKT