

DER FEINSCHMECKER kürt den Koch des Jahres! Michael Hoffmann, "Koch und Gärtner" aus Berlin

~

Hamburg (ots) - In seinem druckfrisch zur Buchmesse erscheinenden aktuellen Hotel- und Restaurantguide 2011 stellt DER FEINSCHMECKER insgesamt 2600 Adressen für Genießer in Deutschland und im benachbarten Ausland vor. Eine davon ist nur wenige Schritte vom Brandenburger Tor entfernt: das elegante Restaurant "Margaux" - mit vier von fünf möglichen FEINSCHMECKER-Punkten ausgezeichnet. Und jetzt kommt noch eine Auszeichnung hinzu: Die FEINSCHMECKER-Redaktion kürt Patron und Küchenchef Michael Hoffmann zum "Koch des Jahres 2010".

Der unter Deutschlands Spitzenköchen begehrte Titel geht damit an einen Meister, der ohne ein finanzstarkes Hotel im Rücken und ohne Mäzene sein hohes kulinarisches Niveau behauptet und mit nicht nachlassender Kreativität an seinem Repertoire feilt. Michael Hoffmann hat auch in wirtschaftlich harten Zeiten einen langen Atem und Durchhaltewillen bewiesen und sich handwerklich beständig weiterentwickelt.

Hoffmann ist Jahrgang 1967. Er stammt aus dem hessischen Dillenburg und stand schon als Kind neben seiner Großmutter in der Küche. Nach diversen Stationen (Schweiz, München) kam er 1989 in die "Höhenluft": Bei Eckart Witzigmann in der Münchner "Aubergine" wurde Hoffmann zunächst Poissonnier (Fischkoch), später Saucier (Saucenkoch). Weitere Lehrmeister waren Lothar Eiermann ("Wald- und Schlosshotel Friedrichsruhe", Zweiflingen) und Josef Viehhauser ("Le Canard", Hamburg). Mit gerade mal 29 Jahren wurde der Hesse dann Chefkoch des "Haerlin" in Hamburgs ehrwürdigem Hotel "Vier Jahreszeiten". 2000 folgte Hoffmann dem Ruf nach Berlin und kocht seitdem im "Margaux", das er 2003 in Eigenregie übernahm.

Michael Hoffmann zeichnet seine Korrespondenz neuerdings mit "Koch & Gärtner". Denn seit einem guten Jahr beackert er im Umland Berlins einen Gemüsegarten von 2000 Quadratmetern: Hier wächst jedes Kraut und jedes Gemüse, das Hoffmann in höchst raffinierte Kreationen verwandelt.

Ein Geschmackserlebnis der besonderen Art und auch optisch ein Fest ist Hoffmanns großes Gemüsemenü. "Was sich Michael Hoffmann hier

ausgedacht hat, ist ein frisches Kapitel in der Geschichte der
Kulinarik, eine kreative grüne Linie, die auch den Freund von Fisch
und Fleisch fasziniert", so das Urteil des FEINSCHMECKERS, der den
"Koch des Jahres" in seiner Dezember-Ausgabe mit einem dreigängigen
Menü ausführlich vorstellen wird (die Ausgabe 12/2010 erscheint am
10. November 2010).

Der neue FEINSCHMECKER-Guide 2011 erscheint bei Travel House Media
in München und ist ab 19. Oktober 2010 im Buchhandel oder über
www.der-feinschmecker-shop.de für 29,95 Euro erhältlich.

Weitere Informationen: Redaktion DER FEINSCHMECKER, Tel. +49 (040)
2717-3380, Fax +49 (40) 2717-2062, redaktion@der-feinschmecker.de

Ein Foto von Michael Hoffmann und das Cover des FEINSCHMECKER
Guide 2010 in Druckauflösung sind zu erhalten unter: presse@jalag.de

~

Rückfragehinweis:

Pressekontakt:
Mona Burmester
Presse- und Öffentlichkeitsarbeit
JAHRESZEITEN VERLAG
Tel. 040/2717-2493
Fax 040/2717-2063
E-Mail: presse@jalag.de

Digitale Pressemappe: <http://www.ots.at/pressemappe/DE7128/aom>

*** OTS-ORIGINALTEXT PRESSEAUSSENDUNG UNTER AUSSCHLIESSLICHER
INHALTLICHER VERANTWORTUNG DES AUSENDERS - WWW.OTS.AT ***

OTS0156 2010-10-05/11:43

051143 Okt 10

Link zur Aussendung:

http://www.ots.at/presseaussendung/OTS_20101005_OTS0156