



3 LÄNDER FÜR ÄTHIOPIEN

ein exklusives Kochereignis

03.11.2012

CHARITY- DINNER: Drei Länder gemeinsam für Äthiopien

Der Charity-Abend zu Gunsten der Stiftung „Menschen für Menschen“ von Karlheinz Böhms Äthiopienhilfe findet am 03.11.2012 im Wacker-Ristorante in Mühlthal bei Darmstadt statt. An diesem Abend werden der äthiopische Koch Abate Abebe Sheferawe, der italienische Koch Salvatore Stabilito, der deutsche Koch Kevin Kohlhardt (vom Wacker-Ristorante) und der aus dem TV bekannte Spitzenkoch Mike Süßer rund 70 Gäste mit einem 5-Gänge-Dinner der kulinarischen Extraklasse verwöhnen. Das Menü besteht aus mindestens einem Gang deutscher, italienischer und afrikanischer Küche. Mike Süßer wird an diesem Abend den Hauptgang zubereiten.

HINTERGRUND:

Unter der Schirmherrschaft des Darmstädter Oberbürgermeisters Jochen Partsch hat Abate Abebe Sheferawe die Initiative „Drei Länder gemeinsam für Äthiopien“ zu Gunsten der Stiftung „Menschen für Menschen“ von Karlheinz Böhms Äthiopienhilfe ins Leben gerufen. Die Initiative ist so entstanden: Da Karlheinz Böhm gebürtiger Darmstädter ist, Sheferawe in Äthiopien aufgewachsen ist und in Darmstadt lebt und sein Partner Salvatore Stabilito aus Italien stammt (Italien hat eine gemeinsame Geschichte mit Äthiopien) kamen die beiden auf das Motto. Weitere Veranstaltungen werden jährlich in Darmstadt, der Geburtsstadt von Karlheinz Böhm, unter dem Motto „Drei Länder gemeinsam für Äthiopien“ folgen.

EINLASS:

Einlass in das Wacker-Ristorante, Ober-Ramstädter Str. 96, 64367 Mühlthal, Telefon: 06151-3966699, ist um 17 Uhr (<http://www.wacker-ristorante.de>). An diesem Abend arbeiten alle Köche ehrenamtlich. Somit wird das Wacker-Ristorante mindestens 60 % des Erlöses der Veranstaltung an die Stiftung „Menschen für Menschen“ überweisen.

TICKETVERKAUF :

Die Tickets für den Abend sind ab sofort im Wacker-Ristorante, Telefon: 06151-3966699, Mail: wacker.ristorante@t-online.de, von Di. bis So. 18.30 Uhr bis 22 Uhr erhältlich. Das Menü kostet pro Person 120 Euro inklusive Wein in Vorkasse. Bitte, haben Sie Verständnis dafür, dass eine Reservierung ohne Zahlungseingang nicht möglich ist.

WACKER-RISTORANTE:

Zwischen der Gemeinde Mühlthal und Ober-Ramstadt liegt das Anwesen der historischen Wacker-Fabrik, die zu Beginn des 20. Jahrhunderts entstanden ist. Seit März 2006 führt Romolo Verde erfolgreich das Wacker-Ristorante. Unterstützt wird er dabei von seiner Frau Silvia Verde. Das Wacker-Ristorante bietet hauptsächlich Speisen aus der mediterranen Küche an. Die Speisekarte wird monatlich aktualisiert und saisonal ausgerichtet. Von Fisch über Fleisch und Pasta bis hin zu den hausgemachten Desserts bleiben keine Wünsche offen. Der freundliche Service und das schöne Ambiente machen Ihren Besuch im Wacker-Ristorante zu etwas ganz Besonderem.

MIKE SÜSSER (Hauptgang):

Mike Süsser wuchs in der Ortschaft Burg in Schleswig-Holstein auf. Nach seiner Kochausbildung im Restaurant „Zum Aussichtsturm“ beschließt der 1971 geborene Kochvirtuose, sein Talent in die Welt hinaus zu tragen. Bis zum Millennium arbeitet er als Sous Chef im Alsterpalais in Hamburg, kocht als Chef de Cuisine im La Vita auf Fuerteventura sowie im 5* Hotel Steigenberger und betätigt sich als Küchentrainer für die Galo Resorts Group auf Madeira. Auch im Hauben-gekrönten „Bubberl Gut“ in Salzburg hinterlässt Mike einen bleibenden

Eindruck. 2004 begibt er sich in die Selbstständigkeit mit seinem Kochstudio im Salzkammergut. 2005 wird er als IKEA Star-Koch engagiert, 2006 kocht er für den FIFA World Cup und veröffentlicht 2008 sein erstes Kochbuch „Aufgegabelt“.

Seit 2009 ist Mike in der RTL 2 TV Koch-Show „Die Kochprofis“ zu sehen. Auch im österreichischen Fernsehen ist er mit seiner 2010 gestarteten eigenen Sendung „Süßler am Samstag“ präsent.

2011 wurde Mike Süßler zum offiziellen Botschafter der Stiftung „Menschen für Menschen“ ernannt, für die er sich bereits im Rahmen der Initiative „Spitzenköche für Afrika“ engagiert hatte. Bereits zweimal besuchte er die Projekte der Stiftung vor Ort in Äthiopien und weihte 2012 gemeinsam mit Almaz Böhm, Véronique Witzigmann und Ralf Bos eine Schule in Äthiopien ein.

KEVIN KOHLHARDT (31) (deutscher Gang):

Kevin Kohlhardt, geboren in Wernigerode. Nach seiner Schule macht er die Ausbildung zum Koch im Hotel Stadt Wernigerode. Dann nutzt er die Möglichkeiten, in verschiedenen Hotels und Restaurants als Saucier und Entremetier zu arbeiten. Ab 2005 geht er nach Wiesbaden ins M – Restaurant als Gardemange / Pâtissier (* 15 Punkte Gault Millau bei Markus Seegert). Der junge Koch baut darauf auf und fängt ab 2007 seine Karriere als Sous Chef bei Dieter B. Schmidt an. Es folgt der Einstieg im Parkhotel Schlangenbad 4* Superior als Chef de Cuisine. Er bekommt Bestnoten von der Zeitschrift Feinschmecker, dem Aral –Schlemmeratlas und dem Varta –Führer. Heute leitet Kevin Kohlhardt, der seit April 2010 Mitglied im Culinary Team der Chef Heads im Club der Küchenchefs ist, das Wacker-Ristorante als Chef de Cuisine. Seine Arbeitgeber und Gäste schätzen und lieben seinen mediterranen Kochstil und seine moderne Crossover Küche. Seine Kreativität und seine offene Art machen ihn zu einem der besten Köche in der Region Darmstadt.

SALVATORE STABILITO (50) (italienischer Gang):

Salvatore Stabilito ist gebürtiger Italiener und gelernter Koch. Seine Kochlehre hat er im Hotel „Prinz Heinrich“ in Darmstadt absolviert. Er war u.a. 13 Jahre Mitinhaber und Küchenchef des Restaurants „Capones“ in Darmstadt sowie der Cateringfirma „Meals on Wheels“, die zuständig war für die Verpflegung des Presseteams von Pirelli und BMW bei der DTM. In den Jahren 95/96 kochte er für das Team Powerhorse mit dem Fahrer Troy Corser für die Superbike-WM, sowie bei der Formel 1 96/97, für das Team Arrows (Footwork), mit dem Fahrer

Jos Verstappen. Er war Küchenchef im „La Casa Toscana“ in Wiesbaden Biebrich sowie bei der Cateringfirma Otaro für Aegis Media. Bei den Sky Chefs bekohte er die Business und First Class. Seit 2006 ist er stellvertretender Küchenleiter der HeLaBa und leitet Kochkurse für Familien, Kinder und Singles.

ABATE ABEBE SHEFERAWE (41) (afrikanische Vorspeise):

Abate Abebe Sheferawe ist gebürtiger Äthiopier und lebt seit 20 Jahren in Deutschland. Hauptberuflich arbeitet er als Projektleiter in einem Maschinenbauunternehmen, ist aber außerdem gelernter Koch. Seit sechs Jahren leitet er Kochkurse für Familien, Kinder, Singles oder bei Firmen-Events (www.kudukudu.de). Seine Kochkurse bietet er bei „Küchenmeister“ in Darmstadt und in der „Genuss-Akademie“ in Frankfurt an. Der Experte in Sachen afrikanische Küche ist ein gern gesehener Gast beim Hessischen Rundfunk (hr1, hr-info). Auch regionale Zeitungen haben über ihn und seine Kurse berichtet. Während der Fußball-Weltmeisterschaft in Südafrika (2010) hat er die Zuschauer zusammen mit Fernsehkoch Carsten Dohrs bis zum Finale online unterhalten. Die deutsche Presseagentur (dpa) erwähnte ihn in dem Artikel „Gewürze bringen Magie in Afrikas Küchen“ als einen der Experten. Im Jahr 2009 gründete Sheferawe in Darmstadt den gemeinnützigen Verein „Köche ohne Grenzen“ e. V. (www.koeche-ohne-grenzen.com), dessen Vorsitzender er ist. In Schulen und Heimen bringt er Kindern und Jugendlichen Gewürzkunde bei.