



Gastgeber Christoph Rüffer



Das Beef für Wolfgang Beckers Rossini

DER CHEFS' IRISH BEEF CLUB IM HAERLIN

Die Küchenpartys im Haerlin sind schon immer etwas ganz Besonderes gewesen, durch die Beteiligung des Chefs' Irish Beef Club kamen diesmal einige spannende Gastköche dazu

Christoph Rüffer hatte gerufen, zur Küchenparty in seine Küche im *Bauch* des ehrwürdigen Hotels Vier Jahreszeiten an der Binnenalster, und neben den üblichen Verdächtigen aus der Hamburger Mediensociety kamen der irische Botschafter Michael Collins und sieben von Christoph Rüffers Kollegen aus der ersten Küchenriege: Marco Müller vom Rutz in Berlin, Fleischpapst Wolfgang Otto, Mario Corti von Schloss Elmau, Patrick Bittner vom Frankfurter Restaurant Français, Thomas Kammeier, Wolfgang Becker vom Becker's in Trier und nicht zuletzt Tobias Günther, der Küchenchef aus dem Haerlin. Der schickte schon mal Fingerfood, während die anderen noch mit Fotos, Smalltalk und Ansprachen beschäftigt waren.



Das Team vom Rutz



Wolfsbarsch mit Wildkräutern von Mario Corti



Die Männer vom Irish Beef Club

Dabei ging es natürlich um irische Ess- und Trinkkultur (auch Guinness war mit einem Stand vertreten) und vor allem um die Besonderheiten der irischen Landwirtschaft, die sich – weltweit einzigartig – einem nationalen Nachhaltigkeitsprogramm unterworfen hat, das den Namen *Origin Green* trägt.

Von der Qualität der Produkte konnten sich die Gäste dann an den Stationen der Köche persönlich überzeugen; das Irish Beef war den meisten ja ohnehin bekannt, anders bei irischem Hummer (Thomas Kammeier), Muscheln (Marco Müller) und Fisch (Mario Corti), die sind bei uns nur selten im Handel, für Produktfetischisten wie uns daher ein großes Privileg, sie in so durchdachter Zubereitung und so lässiger Atmosphäre genießen zu dürfen.

Wolfgang Beckers Rossini

