

Urs Hauenstein in Birkendorf

Spitzenkoch im „Sonnenhof“

ÜHLINGEN-BIRKENDORF (BZ/wd). Seit rund 35 Jahren besteht die Freundschaft zwischen Uli Blatter und Urs Hauenstein. Die Freunde haben mehrere Gemeinsamkeiten, so beispielsweise Skifahren und Mountainbiken, vor allem verbindet sie aber die Leidenschaft zum Kochen.

Die Leidenschaft zum Kochen ist auch der Anlass, gemeinsam ein Genussevent im Restaurant „Sonnenhof“ in Birkendorf zu veranstalten. Im vergangenen Jahr feierte der „Sonnenhof“ sein 50-jähriges Bestehen. Damals vereinbarten die beiden Freunde, ein gemeinsames Kocherlebnis im „Sonnenhof“ für die Gäste auszurichten. So wird nun am Samstag, 16.

April, um 19 Uhr ein ganz besonderes Überraschungsmenü angeboten. Urs Hauenstein wird im großen Acht-Gang-Menü den Frühling in unterschiedlichsten Zubereitungen, Produkten und Aussehen auf die Teller zaubern.

Überall ist Frühling, auf der Weide, dem Acker, im Garten, im Meer, in Fluss und See, im Wald und in der Luft. Urs Hauenstein ist bekannt dafür, alles unerwartet harmonisch auf dem Teller zu zelebrieren. Er kocht seit 30 Jahren in Davos für die Gourmets und Kenner einer außergewöhnlichen Küche. Unter anderem verhalf Urs Hauenstein dem „Gourmet-Restaurant Mann und Co.“ in Davos zu seinen 15 Gault-Millau-Punkten.

Am Genuss-Event-Abend in Birkendorf stehen zwei Gourmet-Menüs zur Auswahl, die jeden Geschmack treffen. Urs Hauenstein und Ulrich Blatter freuen sich darauf, den Gästen ihr ganzes Können zu beweisen. Die Teilnehmerzahl ist allerdings begrenzt. Weitere Informationen zum Genuss-Event im Restaurant „Sonnenhof“ unter ☎ 07743/92010.

„Wir müssen den Gästen im Rothauser Land immer wieder etwas Besonderes bieten“, betonte Hotelier und Küchenchef Uli Blatter im Gespräch mit der Badischen Zeitung. Nur so sei nicht nur das eigene Hotel, sondern die gesamte Region im Gespräch. Nicht nur die Touristinformationen, auch die gastronomischen Betriebe müssen immer wieder Angebote präsentieren. Wenn ein Spitzenkoch aus der Schweiz einen Tag lang das Zepter in der Hotelküche übernimmt, dann profitieren nicht nur die Gäste, sondern auch die eigenen Mitarbeiter davon. „Einem Spitzenkoch wie Urs Hauenstein über die Schulter schauen zu können, ist für jeden Küchenchef ein besonderes Erlebnis“, betonte Uli Blatter.