



Genussmanufaktur feiert Premiere

In der Küche geht's rund. Die frische Ware steht bereit, die Messer sind geschärft - Cord-Henning Pieper und Andreas Schaer wirbeln, dass es Spaß macht zuzuschauen. Die Küchenchefs der Altera-Häuser in Oldenburg, Stadthagen und Hannover haben einen köstlichen Auftrag: Sie sollen in der neuen „Genussmanufaktur“ des Hauses Altera kulinarisch den Frühling zelebrieren. Bei der ersten großen Inszenierung der neu eröffneten „Genussmanufaktur“ dreht sich alles um das Thema „Essen und Trinken mit allen Sinnen“.

Die Kochkunst Cord-Henning Piepers zeichnet der aktuelle Gault Millau mit 14 Punkten aus und bescheinigt ihm „eine Erwartungen erweckende Küche, die Deftig-Herkömmliches mit Modernem verbindet. Auch bei immer mehr „Außer-Haus-Aktionen“ begeistert Pieper - unter anderem bei der

Landpartie Wilhelmshaven. Mit der Vox-Sendung „Mein Restaurant“ hat sich Andreas Schaer bereits erfolgreich gegen Wettbewerber aus Hamburg, Leipzig und Köln durchgesetzt. Jetzt überzeugt er mit seiner finessenreichen, mediterranen Kochkunst die Gäste der „Olive Weinwirtschaft“ in Stadthagen. Auch Schaers Kochkunst basiert dabei auf klassischen Grundtechniken. Merkmale unterschiedlicher Stilrichtungen verbindet er und kreierte auf diese Weise neue Menüideen. In Sachen Power, Kreativität und Finesse macht diesem Duo so schnell niemand etwas vor. Vielmehr ergänzen sich der Brillenträger Pieper und der für seine Stachelfrisur bekannte ehemalige Fernsehkoch Schaer hervorragend.

„Das Spezialisten-Team der Genussmanufaktur verfügt über langjährige Ausbildung und Erfahrung. Jeder Koch, Referent oder Sommelier lebt und

liebt den Genuss“, erklärt Andrea Schmitz. Diese hat bereits das Catering bei Veranstaltungen von Unternehmen wie Airbus, Bornemann Pumpen, Faurecia, BMW und Bremer Landesbank organisiert. Bei Schmitz laufen die Fäden zusammen. Seit mittlerweile 15 Jahren leitet sie das Altera-Hotel und hat den Cateringbereich des Hauses Stück für Stück zu einer der besten Adressen in Niedersachsen aufgebaut. Vom ersten Kundenkontakt bis zur Nachbesprechung einer Veranstaltung ist sie es, die gemeinsam mit ihrem Team - bestehend aus 40 festangestellten Mitarbeitern - perfekte Organisation bis ins kleinste Detail sicherstellt.

Doch damit nicht genug. Caterings für zwei bis 1000 Gäste bietet die „Altera-Genussmanufaktur“ ebenso wie Weinseminare und Sensorik-Schulungen, Konzeption und Durchführung von Firmenevents,

Seminare zu Themen wie „Umgang mit Meeresfrüchten“, „Kräuter und Salze“ und Kochkurse. Kochen wie die Profis lernen die Teilnehmer dabei ebenso wie Genießen. Die Seminare werden an den drei Altera-Standorten Stadthagen, Oldenburg und Hannover veranstaltet. Für die Termine außerhalb Stadthagens gibt es besondere Übernachtungsangebote.

Das steht nun auch bei den Gästen des Power-Duos auf dem Programm. „Frühlingserwachen“ nennen die Spitzenköche diese erste große kulinarische Inszenierung der „Genussmanufaktur“. Lampenfieber, die Frage nach der Menüzusammenstellung, Diskussionen über die passende Weinbegleitung - all das ist nun vergessen. Der Aufwand hat sich belohnt. Jeder der sechs zuvor ausgefeilten Gänge wird von den Gästen gelobt. Die Feuertaufe ist bestanden.