



FESTIVAL DER SINNE



Programm 2017

Viel Spaß!

42

Wir freuen uns auf einen tollen Abend und danken dem DEHOGA, kwie.medien und den auftretenden Künstlern für die alljährliche Versammlung unserer Zielgruppe unter der Kuppel.

Wir haben auch für Ihren Betrieb die perfekte Lösung. Und mit dem Rundum-sorglos-Service sind wir jederzeit für unsere Kunden da. Rufen Sie uns an!

Liebe Freunde der Gastronomie,

Niedersachsen hat seit 2006 wieder ein gastronomisches Event der Spitzenklasse. Durch gemeinsames Wirken haben Sponsoren, aktive Gastronomen und Köche der Region Hannover es geschafft, diese herrliche und lustvolle Idee zu beleben.

Die Begegnung und Verschmelzung so vieler unterschiedlicher Partner war und ist die Herausforderung dieser so wunderbaren Veranstaltung im Kuppelsaal. Wir sind sicher, dass Ihnen das Zusammenspiel aus kulinarischer Kunst, Weltklasseartistik, Livemusik und Partystimmung auf dem „Festival der Sinne“ viel Freude bereiten wird.

Auch im 12. Jahr gibt es viel Neues zu entdecken, denn wie heißt es so schön: Nichts ist beständiger als der Wandel. Lassen Sie sich überraschen!

In Vorfreude auf einen wunderbaren Abend mit Ihnen,
herzliche Grüße

Ihre Kwies

Claudia Kwiecinski

Stephan Kwiecinski





STOCK®

Das Familienunternehmen ist seit über 40 Jahren der bewährte und innovative Partner der Gastronomie und Gemeinschaftsverpflegung.

Die Kernkompetenzen reichen von der Lieferung von einzelnen gewerblichen Küchengeräten, bis zur professionellen Konzeptplanung und der dann folgenden Realisierung der Komplett Einrichtung. Anschließend sorgt der mehrfach prämierte 365 Tage-Service für reibungslose Betriebsabläufe.

Ein weiterer Unternehmensbereich ist der Online-Shop www.gastro-billig.com. Über ein eigenes Logistiklager werden Gastronomen deutschland- und europaweit beliefert.

STOCK GmbH

Lübecker Straße 8-10 - 30880 Laatzen / OT Rethen
Telefon: 05102/917-0 - Telefax: 05102/917-211
www.stock-online.de - Mail: info@stock-online.de

 [facebook/STOCKGmbH](https://www.facebook.com/STOCKGmbH)

Programm

■ 18:30 Einlass

Pitti vs. Hartmut Experience

■ 19:25 „Hallo Hannover“
Varieté-Opening

■ 19:30 David Confal – *Diabolo*

■ 19:40 Hennes Bender – *Comedy*

■ 19:45 Duo Aliens – *Adagio-Akrobatik*

■ 19:50 Hennes Bender – *Comedy*

■ 19:55 Anastasiya – *Kontorsion*

■ 20:00 Hennes Bender – *Comedy*

■ 20:05 Trio Jump Ropes – *Springseil*

■ 20:10 Hennes Bender – *Comedy*

■ 20:15 Gastropodium Award

Preisträger Andreas Wienecke

■ 20:30 Hennes Bender – *„Guten Appetit!“*

■ 22:00 Cascada

Evacuate The Dancefloor 2017

■ 23:00 Michael Gürth

FdS-Disco bis in den Morgen

■ Spielbank-Lounge im Bonatzsaal

Lucky 7 Bar mit Cocktail Specials

mit Musik von DJ Giorgio

Soul meets Lounge meets Hazz & beyond

Die Köche

Wie in jedem Jahr spielen auch diesmal die beteiligten Köche eine zentrale Rolle. 2016 sind dabei: **CHRISTIAN KLAR** (Halbmeyers-tuben“, **OLIVER ERDMANN** (Schiffaurant), **HCC-Küchenchef LARS HEINS**, die Teams des **FORA HOTELS** und vom **FRIEDAS** sowie erstmals ausländische Köstlichkeiten aus den Restaurants **BEI RANKO** und **DILARA**. Das 4-Gang-Menü im Rang des Kuppelsaals kreiert in diesem Jahr **DAVID NAGEL** mit seinem Festival der Sinne-Team. 2017 kommt auch ein alter Bekannter wieder einmal dazu:



JOCHEN GAUES (Foto) liefert Brot, soweit das Auge reicht...

Geschmack in seiner schönsten Form.

Feinperliges Mineralwasser mit ausgewogenem Kohlen-säuregehalt und wertvollen Mineralien – in einem Design aus Künstlerhand.

Einzigartig
Formvollendet
Individuell

Carolinen
Aus gutem Grund

Die Artisten



HENNES BENDER – COMEDY & MODERATION
Hennes, der „kleine Titan“, wie ihn Kollegen gern bezeichnen ist nicht nur auf der Bühne, sondern auch durch diverse TV-Formate wie Zimmer frei, Nightwash und dem Quatsch Comedy Club bekannt. Aktuell präsentiert sich der quirlige Komiker aus dem Ruhrgebiet mit seinem Programm „Luft nach oben“ wieder wie er lebt und lebt.



ANASTASIYA (KONTORSION)
Anastasiya Alekseyeva ist ein neuer Stern am Artistenhimmel. Die junge Ukrainerin beeindruckt das Publikum durch die Kunst der Kontorsion, in der sie ihren Körper auf schier unfassbare Weise verdreht. Dabei schafft sie es, die Verdrehung ihres Körpers ästhetisch und faszinierend darzubieten und den Blick des Publikums an sich zu fesseln.



DAVID CONFAL (DIABOLO-JONGLAGE)
In seiner energiegeladenen und rasanten Nummer zeigt uns der Mitte 20-Jährige David Confal, wie vielseitig das Jonglieren mit Diabolos ist. Fast elf Meter hoch bis knapp unter die Kuppeldecke wirft er heute den „Diabolo“, einen gummiartigen Doppelkegel, und fängt ihn mit der Schnur wieder auf – ganz souverän im Takt der Musik.



DUO ALTENS (ADAGIO-AKROBATIK)
Sobald die beiden Ausnahme-Artisten auftreten, hat die Schwerkraft nichts mehr zu sagen. Alles schwebt, wenn die Hand-auf-Hand-Akrobaten in atemberaubender Symbiose die Bühne in einen surrealen Traum-Raum verwandeln. Die Kraft- und Balance-Akte beeindrucken selbst die verwöhnten Variété-Gäste weltweit.



JUMP ROPES (SPRINGSEIL)
Jump Ropes, zu deutsch: Springseil hüpfen. Die drei Absolventen der Zirkusschule in Kiev erheben das klassische Kinderspiel zu einer akrobatischen Meisterleistung. Das Tempo, die Dynamik und die ungewöhnlichen Seiltricks des Trios entlassen das Publikum restlos begeistert. Die J-Ropes sorgen für den Extra-Energie-Kick.

**Wir haben nur eines
im Sinne ...**



... wir freuen uns auf einen schönen,
unvergesslichen Abend mit Ihnen!



GILDE

Der Stargast

CASCADE



Seit der Veröffentlichung ihres ersten Albums vor nun fast zehn Jahren haben Cascada mit internationalen Charterfolgen wie „Everytime We Touch“, „Miracle“, „Evacuate The Dancefloor“, oder „The Rhythm Of The Night“ eine kometenhafte Karriere hingelegt. Ihr mitreißender Dance-Pop bescherte Frontfrau Natalie Horler und ihren Produzenten Yanou und Manian Top-Chart-Einstiege in mehr als 20 Ländern. Ausgezeichnet mit etlichen der wichtigsten Musikpreise (u.a. World Music Award), haben sie sich längst als einer der erfolgreichsten europäischen Dance-Acts etabliert.

Cascadas Debütsingle „Everytime We Touch“ erreichte die Top Ten der amerikanischen Billboard-Charts. Mit „Evacuate The Dancefloor“ verdrängte man in England sogar Michael Jackson von Platz 1 der Charts. Der Titel erzielte u.a. Platin-Status in den USA sowie Gold in Deutschland und England.

2012 war Natalie Jurorin von „Deutschland sucht den Superstar“ und wurde so einer breiteren Masse bekannt, was mit ihrer Teilnahme im Jahr darauf mit dem Titel „Glorious“ am Eurovision Song Contest noch gesteigert wurde. Ihr aktueller Titel heißt „Blink“ und knüpft nahtlos an ihre alten Eurodance-Titel an. Mit Cascada/Natalie Horler steht zum ersten Mal eine Frau als Stargast beim Festival der Sinne auf der Bühne, was die Veranstalter besonders freut.

www.cascada-music.de

Tombola

über

1500

Sofortgewinne & Give Aways!

1 Los = 5 Euro

5 Lose = 20 Euro

10 Lose = 30 Euro

Einer wie keiner.
In vier Sorten.



BACARDI 8 AÑOS

REIFT MINDESTENS 8 JAHRE ZU EINEM DUNKLEN,
MILDEN RUM MIT NOTEN VON WÜRZIGEN HÖLZERN,
TROPISCHEN FRÜCHTEN UND VANILLE.

DON FACUNDO BACARDI

HAT 1862 DIE HERSTELLUNG DES RUMS
REVOLUTIONIERT UND DABEI QUALITÄTS-
MASSSTÄBE GESETZT, DIE UNVERÄNDERT
FÜR ALLE BACARDI RUMSORTEN GELTEN.

Aromatisch & mit runder Holznote:

CUBA LIBRE ROYAL -
mit BACARDI 8 AÑOS.

5 cl BACARDI 8 Años, Cola,
2 Limettenhälften, Eiswürfel



THE SPIRIT OF BACARDI

Verantwortungsvoller Genuss ab 18 Jahren.

Tombola

Auch in diesem Jahr gibt es wieder eine große Tombola, wobei erneut bewusst auf eine Verlosung während des Abends verzichtet wird. So gibt es neben den wertigen Hauptpreisen, deren Gewinnnummern bereits feststehen und unten genannt sind, eine unglaubliche Vielzahl von Sofortgewinnen, auf die sich die Besucher freuen können:

Über 1500 Sofortgewinne und Give Aways/Ballpräsente bedeuten: fast jedes 2. Los gewinnt! Mit Ausnahme einiger Hauptpreise erfolgt die Ausgabe im Foyer des Kuppelsaals:

Alle Losnummern bis 850 sind ein garantierter Sofortgewinn.

Die Hauptpreise des Festivals der Sinne 2017 sind:

■ **1 Seminarmitgliedschaft** (Wert: 4800 Euro)
gestiftet von **Gemax** **GEWINN-NR. 2743**

■ **3 Software-Lösungs-Pakete** (Wert: 5000 Euro)
gestiftet von **Gastronovi** **GEWINN-NR. 1006, 1245, 2837**

■ **1 Kaffeemaschine** (Wert: 2500 Euro)
gestiftet von **kwie.medien** **GEWINN-NR. 1255**

■ **1 LCD-Flachbildschirm** (Wert: 2000 Euro)
gestiftet von **der 42 GmbH** **GEWINN-NR. 2172**

■ **1 Einkaufsgutschein** (Wert: 1000 Euro)
gestiftet von **Stock** **GEWINN-NR. 2110**

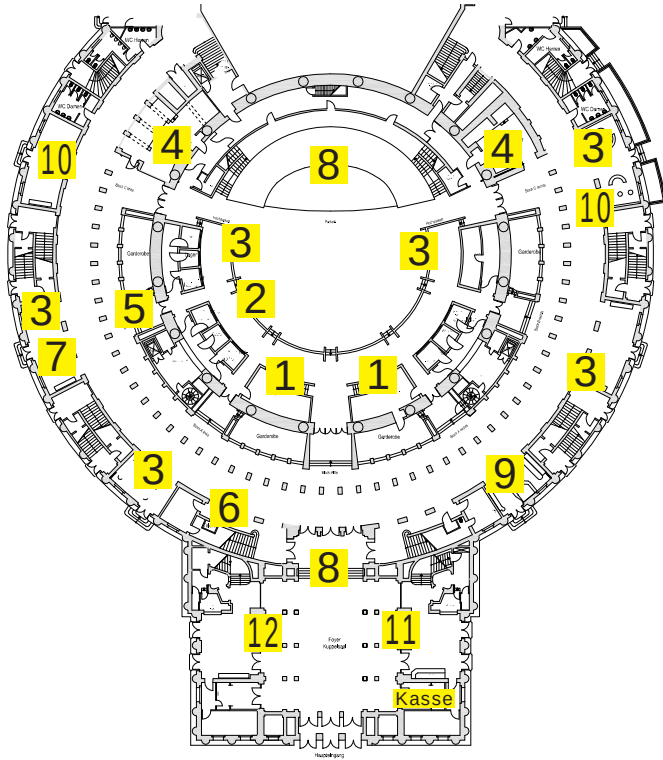
■ **1 Club-Sessel** (Wert: 1000 Euro)
gestiftet von **Knechtel** **GEWINN-NR. 1972**

■ **1 Einkaufsgutschein** (Wert: 400 Euro)
gestiftet vom **Designer Sinfonie Modecafé** **GEWINN-NR. 1308**

Außerdem bedanken wir uns bei folgenden Unternehmen für ihre großzügigen Spenden:

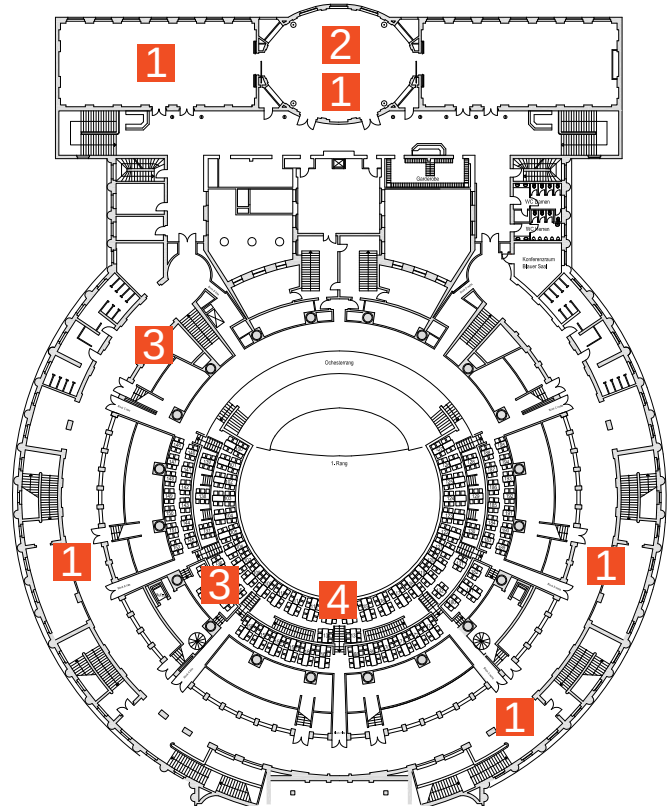


Erdgeschoss



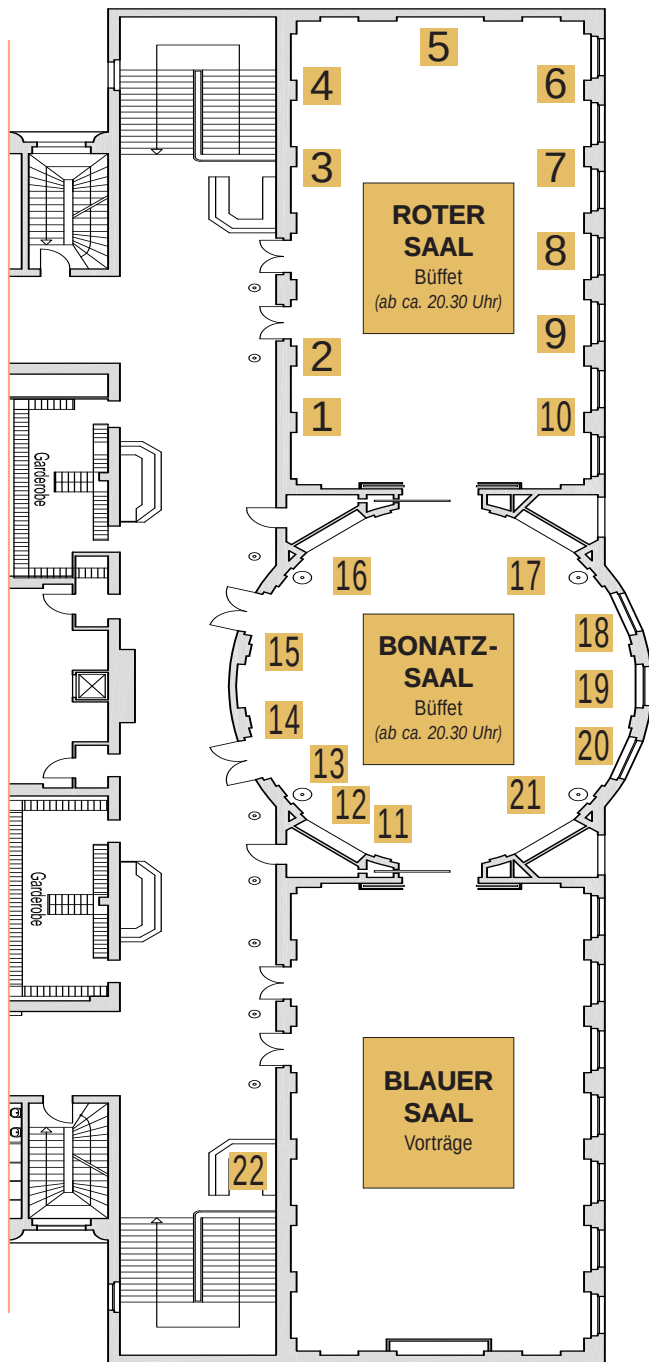
- 1 Cocktailbar
- 2 Champagnerbar
- 3 Bierbar
- 4 Raucherlounge
- 5 Empire Fotobox
- 6 Scavi & Ray Bar Bar
- 7 Kulinarische Ecke „Dilara“
- 8 Musik
- 9 Kulinarische Ecke „Schiffrestaurant“

1. Obergeschoss



- 10 Langnese Eiswagen
- 11 Tombola-Gewinne
- 12 Give Away Counter
- 1 Büffet-Stationen
- 2 RP5-Spielbank-Lounge (siehe Seite 14)
- 3 FOH Licht/Ton
- 4 VIP-Menü „David Nagel & Friends“

Gastropodium 2017



Die Aussteller

- 1 Winterhalter
- 2 EMS
- 3 Cumberland Gin
- 4 Deibel Consultants
- 5 Machwitz Kaffee
- 6 Coco-Mat
- 7 Reidemeister & Ulrich
- 8 Gemax
- 9 42 GmbH
- 10 Metro
- 11 IMM Lounge
- 12 Der dreckige Atur
- 13 Schwede
- 14 MBG/Scavi & Ray
- 15 Partyrent
- 16 Herrenhäuser
- 17 Rational/Hubensack
- 18 Nordvlies
- 19 Kulinarische Botschafter/
Nds. Marketinggesellschaft
- 20 Gilde
- 21 TMN
- 22 kwie.medien/Empfang

RP5

SPIELBANK HANNOVER

IM RP5

ROULETTE • BLACK JACK •
POKER • SLOTMACHINES •
COCKTAILS & LIVE MUSIK



TEL. 0511 98066-41 • WWW.RP5-ENTERTAINMENT.DE

Raschplatz Hannover – Eingang & Parkhaus Rundestraße

Ab 18 Jahren. Ausweispflicht. Suchtgefahr.

GASTROPODIUM

IMPULSE • TRENDS • VISIONEN



- 08:30 Einlass
- 09:15 Peter Dombrowski
Begrüßung durch den Moderator
- 09:30 Jörg Lange
Food Pairing?
Was ist das denn?
- 10:20 kleine Pause
- 10:40 Paul Efmorridis
Etwas Luxus geht immer
Keynote Vortrag
- 11:30 kleine Pause
- 11:50 Robert Tom Coester
Hilfe! Wir finden keine
Mitarbeiter
- 13:10 Mittagspause inkl. Essen
- 14:30 Axel Schneider
Gastronomie 2020 –
Was erwartet uns
- 15:20 kleine Pause
- 15:40 Peter Dombrowski
Wohin geht die mobile Reise?
- 16:30 Peter Dombrowski
Schlusswort

*Alle Teilnehmer werden mit einem Mittagessen,
in den Pausen mit kleinen Köstlichkeiten sowie
mit Getränken versorgt.*

Wir leben Foodservice


CHEFS CULINAR
EIN UNTERNEHMEN VON CITTI · JOMO · RINGEL

Winsberggring 25 · 22525 Hamburg · chefsculinar.de

Paul Efmorfidis



**Etwas Luxus
geht immer
Erfolg mit Nachhaltigkeit
und Motivation –
Ein mitreißender
Impulsivortrag**

Während ganz Griechenland unter der Rezession ächzt, geht es zumindest einer Firma blendend – sie verkauft Luxus-Betten und expandiert zunehmend ins Ausland. Gerade wurde in Hannover eine neue Filiale eröffnet. Paul Efmorfidis, Eigentümer von Coco-Mat, Turnschuhe, Jeans, weißes Leinenhemd, durchtrainierter Körper, entweder zu Fuß oder mit dem Fahrrad (aus Holz!) unterwegs – kaum einer würde auf Anhieb einen der erfolgreichsten griechischen Unternehmer vermuten. Hinzu kommt, dass er grundsätzlich jeden duzt. In einem mitreißenden Vortrag erläutert Paul, wie man eine Vision Wirklichkeit werden lassen kann, wenn man daran glaubt. Sein Motto lautet: „Wenn du die kleinen Dinge tust, kommen die großen von alleine.“ Inzwischen bietet er weltweit hochwertigste, handgefertigte Matratzen (u.a. für die Hotellerie) zu „fairen Luxuspreisen“ an. Dabei hat Paul ein einfaches Credo: „Ich suche immer Menschen, denen Arbeit Spaß macht, und die sich genauso anstrengen wie ich es immer getan habe“. Rund 40 Filialen hat Coco-Mat in Griechenland und fast 30 im Ausland, darunter zehn alleine in China. Die Besucher erwartet begeisternde Visionen eines faszinierenden Unternehmers.

Eine glänzende schulische Laufbahn, ein durch Stipendien unterstütztes ebenso erfolgreiches Studium: Paul Efmorfidis ist sicher das, was man sich unter einem „Vorzeige-Griechen“ vorstellt. Ein weiterer Begriff, der einem sofort einfällt, ist die Bezeichnung „selfmade“. Der Mann, der fließend englisch, deutsch, französisch, niederländisch, italienisch, spanisch und portugiesisch spricht, hat immer seinen eigenen Weg verfolgt, und der Erfolg gibt ihm Recht: „1989 gründete ich Coco-Mat, eine Firma, die Matratzen und Möbel herstellt. Seitdem ist meine berufliche Entwicklung mit dem Fortschritt des Unternehmens identifiziert worden.“



Herri ist
eine Liebeserklärung
an Hannover.



Jörg Lange

Food Pairing – was ist das denn?

Neue Gäste durch neue
kulinarische Wege, denn:
Schmeckt nicht gibt's nicht

Schmeckt nicht gibt's nicht! Lamm mit Schokoladensauce ist ein Klassiker. Aber Leberpastete mit Jasminblüten? Da kommt manch einer schon ins Grübeln. Doch warum sollte man in Zeiten des stetigen Wandels nicht auch kulinarisch neue Wege gehen, experimentell, aber überraschend und wohlschmeckend. „Food Pairing“ ist der neueste Trend, der derzeit in aller Munde ist. Doch was bedeutet das eigentlich? „Food Pairing ist die Wissenschaft von Aromen, die man unbedingt mal zusammen probieren sollte“, erläutert Jörg Lange, selbst als passionierter Koch. Diplombetriebswirt Lange geht auf die Reise der unterschiedlichsten Aromen; um diese in den Unternehmen gewinnbringend einzusetzen. „Lernen Sie das richtige Maß an Kreativität, bei einem appetitlichen Vortrag über Küchentrends, Handwerk und Liebe!“



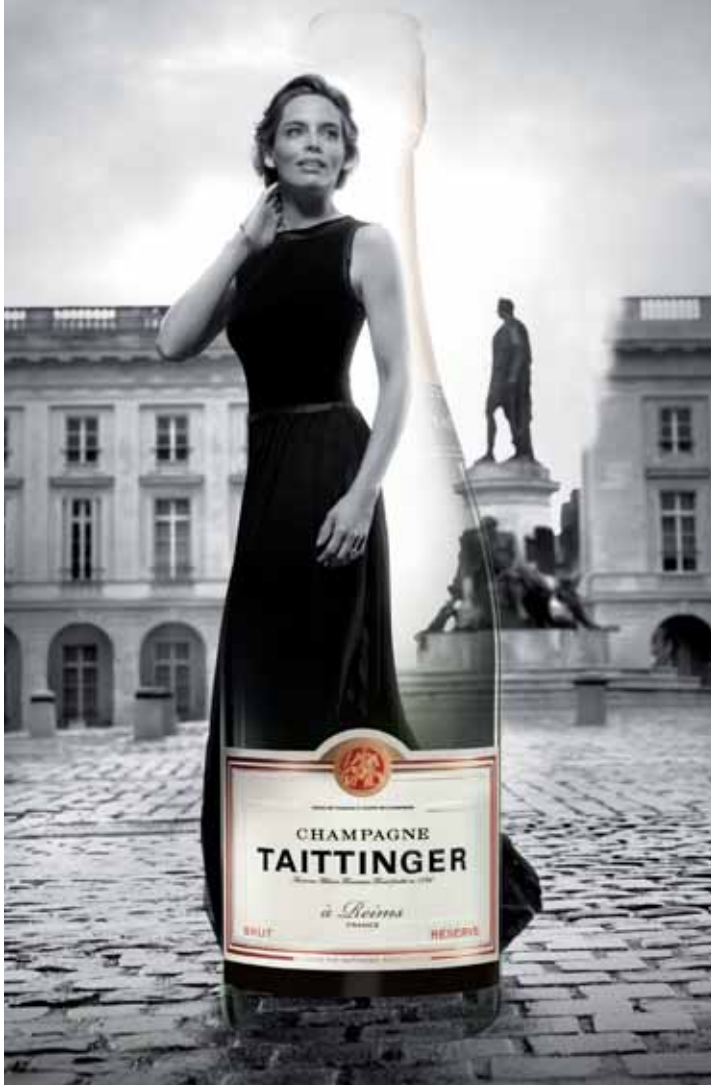
Robert Tom Coester

Hilfe! Wir finden keine Mitarbeiter!

Wie man sein Unter-
nehmen zum begehrten
Arbeitgeber entwickelt

Gastropodium-Stammreferent Robert Tom Coester erläutert, wie man bei seinen Mitarbeitern das Leuchten in den Augen entzünden kann. „Denn“, so Coester, „mit diesem Leuchten stecken Sie Ihre Gäste an und Ihr Unternehmen wird zu einem Publikumsmagnet.“ Das Team ist das wichtigste Kapital eines Unternehmens, da sich die Gäste weniger an die Einrichtung, sondern viel stärker an den Service des Personals erinnern. Man sollte daher nicht mehr „nur nebenbei“ in die Motivation der Mitarbeiter investieren. „Mit einem motivierten Team erreichen Sie alles“, sagt Coester; „Gäste lieben begeisterte Menschen!“ Und durch Begeisterung lassen sich auch leichter neue Mitarbeiter finden. „Weg vom Macher-Management, hin zum Coach-Manager“ – so lautet die Devise.

Instant Champagne,
by *Vitalie Taittinger*.



CHAMPAGNE
TAITTINGER

Reims



Axel Schneider

Gastronomie 2020 – Was erwartet uns?

Wie man Erfolge in Deutschlands zukünftiger Gastronomie erzielt

Aufgrund seiner langjährigen, vielfältigen gastronomischen Erfahrung ist Referent Axel Schneider prädestiniert für einen Vortrag, der einen Blick in die Vergangenheit, aber insbesondere auch in die Zukunft der Gastronomie in Deutschland wirft. Vieles dreht sich dabei um die Fragen „Wer macht Marke?“ bzw. „Wer ist Marke?“ Schneider zeigt anhand von diversen Fallbeispielen, was die wesentlichen Faktoren für einen erfolgreichen Betrieb von (Individual-) Gastronomie sind, und dass es durchaus Sinn macht, sich in Konkurrenz zu den rasant zunehmenden Konzept-Gastronomien zu stellen. „Man muss seine Lücken finden, sich klar abgrenzen und positionieren“, sagt Schneider. Viele junge Konzepte zeigten, dass dies auch heute noch möglich sei.



Peter Dombrowski

Wohin geht die mobile Reise?

Die meisten Kunden sind heute schon „mobile“ – Ihr Unternehmen auch?

„Es ist ein Thema, welches gerade im Bereich Hotellerie & Gastronomie einen hohen Stellenwert einnimmt: Man präsentiert sich mit einem Internetauftritt der digitalen Generation und hofft auf mehr Gäste. Doch um hier effektiv zu sein, braucht man seinen eigenen kleinen Marketingplan. Peter Dombrowski erläutert, was man rund um das Thema „Mobile Marketing“ wissen sollte. „Die meisten Unternehmer unserer Branche wissen heute kaum, was Mobile Marketing bedeutet und was man damit anstellen kann“, so Dombrowski. Die Antwort ist im Grunde einfach: Man möchte zum einen Kunden binden und zum anderen neue Kunden gewinnen. Wie das funktionieren kann, zeigt der Referent anhand von Beispielen aus der Praxis und reißt dabei Themen vom Bonusheft bis zum QR Code an. Abschließend blickt er noch in die Zukunft: „Wo geht die Reise hin? Das ist eine der spannendsten Fragen der kommenden Jahre.“

10. Gastropodium Award



„Ich wollte immer selbstständig sein“

Andreas Wienecke, seit 25 Jahren höchst erfolgreicher Hotelier in Hannover, erhält den Gastropodium Award 2017

Der **10. GASTROPODIUM AWARD** für Verdienste in der Gastronomie, ausgelobt von kwie.medien, geht in diesem Jahr an Hotelier **Andreas Wienecke**.

Andreas Wieneckes Vita macht Eindruck. Der Hotelier, Mitte 50, verfügt aktuell über mehr als 1000 eigene Betten in Hannover, verteilt auf diverse Betriebe mit unterschiedlichen Konzepten; dazu zählen u.a. das 3-Sterne-Cityhotel Thüringer Hof und das 4-Sterne-Designhotel + Congress Centrum Wienecke XI., vielen noch als „Wülfeler Brauereigaststätten“ in Erinnerung. Hinzu kommen das Boutiquehotel Wiehberg, das Bed'nBudget City Hostel Hannover, das Bed'nBudget Expo-Hostel Hannover, Niedersachsens größtes privates Kongresszentrum sowie ein Tagungszentrum und schließlich noch der Landgasthof Velberne.

Dabei ist Nachhaltigkeit seit über zwei Jahrzehnten eines der wichtigsten Themenfelder für Andreas Wienecke: Seit 2006 ist das Designhotel Wienecke XI. Öko Profit zertifiziert, seit 2014 Green Certified Hotel. Dieser Weg wird konsequent weiter gegangen, unterstützt durch Digitalisierung und nachhaltige Elektrifizierung: Wienecke: „Bei uns gibt es Tablets als digitale Gästemappen auf den Hotelzimmern; außerdem bieten wir einen digitalen Hotel- und Zimmerzugang über Smartphones, das heißt: Der Gast erhält Reservierungsbestätigung, Zimmerschlüssel und Meldeschein auf sein Smartphone, kann damit online ein- und auschecken und seine Übernachtung bezahlen.“

Der **„GASTROPODIUM AWARD 2017“** geht an Hotelier Andreas Wienecke, der sich seit über 20 Jahren dem Thema Nachhaltigkeit verschrieben hat und immer wieder beispielhafter Vorreiter auf diesem Gebiet ist.

3. Gastropodium Junior Award



Ungesund war gestern

2. Gastropodium Junior Award für Alina Zimmermann

Zum dritten Mal verleiht der Veranstalter kwie.medien den Nachwuchspreis **„GASTROPODIUM JUNIOR AWARD“**. Preisträger ist in diesem Jahr **Tony Hohlfeld**. Der passionierte Koch hat es mit seinem engagierten Team binnen kürzester Zeit geschafft, dass sein Restaurant Jante mit einem der begehrten Michelin-Sterne ausgezeichnet wurde.

In jüngster Zeit wurden in Deutschlands Gourmetlandschaft einige sehr interessante neue Projekte von jungen, engagierten Köchen und Gastronomen ins Leben gerufen, die ohne Hotel, Mäzen oder sonstiges Sponsoring sowohl qualitativ, als auch wirtschaftlich erfolgreich sind. Eines davon ist das von Tony Hohlfeld und Mona Schrader eröffnete Jante in Hannover. Tony Hohlfelds Engagement in der Küche bringt eine faszinierende Küchenkultur hervor. Das Verarbeiten von regionalen und erstklassigen Produkten und das malerische Anrichten seiner Kreationen sind der Grund für die positive Resonanz auf seine kulinarische Kochkunst.

Tony Hohlfeld hat den Beruf des Kochs im hannoverschen Maritim Airport Hotel erlernt und blieb dort nach seiner Ausbildung noch einige Zeit als Demi-Chef de Partie. 2011 und 2012 war er Commis de Cuisine im Lorenz Adlon Esszimmer in Berlin, welches mit 2 Michelin-Sternen ausgezeichnet ist. Anschließend war er bis 2015 Küchenchef in der Olen Deelee in Großburgwedel, löste dort Andreas Tuffentsammer ab und hielt unter eigener Regie den Michelin-Stern. 2015 wechselte er und Mona Schrader in die Selbstständigkeit.

Für das Wagnis Selbständigkeit in einer wirtschaftlich schwierigen Branche mit einem zuletzt Sterne-dekorierten Erfolg erhält Tony Hohlfeld den **GASTROPODIUM JUNIOR AWARD 2017**.

Vielen Dank!



Eine Produktion der

kwie.medien

Fichtestraße 18, 30625 Hannover,

Telefon: (05 11) 55 40 48, Fax: (05 11) 55 40 40,

Mail: info@kwie.de

www.festival-der-sinne.org



GOP.

Dein
Geschenk!
Deine Show!



JUBILÄUMSSPIELZEIT 2017

kunstvoll · artistisch · humorvoll · spektakulär

GOP.

wir sind die show