Theo & Peter kochen mit Freunden

An diesem Abend freuen wir uns auf **Franz Keller**,
ehemaliger 2-Sterne-Koch mit beachtlicher Küchenlaufbahn, der für sich rechtzeitig erkannt hat, dass Genuss nicht im Restaurantführer entsteht, sondern in ehrlicher Küche mit natürlich produzierten Produkten.
Kein Turbofleisch, sondern der Genuss
von glücklich aufgewachsenen Kühen, Schweinen und Geflügel.
In unserem 6-gängigen Menü wird er einen Gang für Sie zubereiten.

Doch damit nicht genug: Als weiteren Spitzenkoch begrüßen wir **Can Basar**,
der sich nach hochkarätigen Stationen, unter anderem im 1-Sterne-Lokal Bachofer, beim 3-Sterne-Koch Clemens Rambichler im Waldhotel Sonnora sowie als Küchenchef von Tristan Brandt im Riva Pforzheim,
einen Namen gemacht hat und mittlerweile in einem der ältesten Gasthäuser Stuttgarts, dem Ackerbürger, in Eigenregie für Furore sorgt.
Auch er wird einen Gang zum Menü beisteuern.

Last but not least werden mein Sohn Peter und ich gemeinsam
mit unserer Küchenmannschaft den restlichen Genussabend gestalten.

Zuvor haben wir die Ehre, **Dr. Wirtz** zu begrüßen,
ehemaliger Chefredakteur des Gault & Millau Deutschland, Gastrojournalist und Genießer. Er schreibt regelmäßig für die Welt am Sonntag, den Feinschmecker, Stern, Focus und weitere renommierte Publikationen. In seinem neu erschienenen Buch ehrt er einen ganz Großen der Genießerwelt:

Bitte wenden.

Wolfram Siebeck.
Ein sattes Leben. Der Mann, der den Genuss nach Deutschland brachte.

Dr. Wirtz wird an diesem Abend für Sie aus seinem Buch lesen.
Er berichtet über den Menschen, der die Plumpsküche in den kulinarischen Paradiesgarten verwies. Dieses Buch ist eine große Hommage an einen Mann, der den Weg zum bewussten Genuss und zu nachhaltig produzierten Lebensmitteln geebnet hat. Einen Mann, der Vorreiter für unsere heute so vielfältige Restaurantszene war und das Bewusstsein prägte, dass Essen und Genießen weit mehr sind als bloße Nahrungsaufnahme.
Dank Menschen wie Siebeck können wir heute stolz auf eine Spitzenküche in Deutschland sein, die ihresgleichen sucht.

Verpassen Sie dieses besondere Event nicht.

Im Preis von **198,- €** sind der Aperitif
mit einem winterlichen Hauscocktail und kleinen Köstlichkeiten
sowie das **6-Gänge-Menü mit Sorbet als Zwischengang**
(ohne Getränke) enthalten.

Buchen Sie rechtzeitig dieses besondere Event.

Nach Ihrer verbindlichen Reservierung erhalten Sie umgehend eine Buchungsbestätigung sowie die Rechnung mit der Bitte um Ausgleich.

Stornierungen sind lediglich bis zwei Wochen vor der Veranstaltung möglich.

Hinweis zur Reservierung
Bitte reservieren Sie Ihren Tisch per E-Mail: info@ochsen-post.de
oder direkt über unser Kontaktformular auf unserer Homepage.

Wir freuen uns auf einen unvergesslichen Abend mit Ihnen!