

PRESSMITTEILUNG

Alfred Biolek im nestor Hotel Ludwigsburg

Nach Cappuccino vom Broccoli mit Walnussschaum als Vorspeise, Hällischem Schweinfilet auf blauem Kartoffelschnee im Hauptgang und Variation von der Valrhonschokolade mit Mangochutney als Dessert hielt es Showmaster und Feinschmecker Alfred Biolek nicht mehr auf dem Stuhl im nestor Hotel Ludwigsburg. Vom Menü begeistert musste er einfach hinter die Kulissen in die Hotelküche schauen, um dem neuen Chefkoch Rüdiger Klem in die Töpfe zu schauen, etwas fachzusimpeln und vielleicht auch ein paar Geheimnisse zu entlocken.

Rüdiger Klem, der sich seit Dezember um den guten Geschmack im Hotel kümmert, ist ein Vertreter der modernen trendigen Küche - ein maßvoller Mix aus Regionalität und Mediterranem, kombiniert mit exotischen Elementen und ein paar Spritzern frischem Esprit.

Zum feinen Dinner lädt übrigens Wieland Bakes regelmäßig seine Nachtcafé-Gäste ein, um in gemütlicher Runde vom anstrengenden Fernsehabend abzuspannen. "Diese illustre Gesellschaft mit Gaumenfreuden und angenehmem Ambiente

zu verwöhnen, war für mich ein besonderer Augenblick,” so der junge Chefkoch, “ich kannte Dr. Wieland Bakes bisher nur vom Bildschirm. Ich mag seine interessanten und tiefgründigen Gesprächsrunden.”

1.066 Zeichen

Januar 2009

Bild digital anbei

Foto: nestor Hotels

Abdruck honorarfrei/Belegexemplar erbeten

Nähere Auskünfte: : nestor Hotel Ludwigsburg, Thomas Steger, Hoteldirektor, Stuttgarter Str. 35/1, D-71638 Ludwigsburg, Tel: +49 (0) 7141/967-0 Fax +49 (0) 7141/967-113 thomas.steger@nestor-hotels.de www.nestor-hotels.de