

Presseinformation

Tigerpalast-Koch holt den Sieg um die beste Grüne Soße

Stefan Nesshold setzt sich im Finale des Frankfurter Grüne Soße-Festivals gegen sechs Konkurrenten durch



© Tigerpalast Varieté GmbH; Foto: Inès Pietz/ © Grüne Soße Festival UG

Im diesjährigen Grüne Soße-Festival auf dem Frankfurter Roßmarkt hat der Bistrot-Küchenchef des Frankfurter Tigerpalast Variété Theaters die Auszeichnung für die beste „Grie Soß“ erhalten. Im Finale am 28. Mai trat der 33jährige, gebürtige Frankfurter für den Tigerpalast und das Siesmayer am Palmengarten gegen sechs Wettbewerber aus der Region an und konnte sich mit seinem Rezept erfolgreich gegen die Konkurrenz behaupten.

Frankfurt, 29. Mai 2011. Kultur und Kulinarik – das ist das Metier von Stefan Nesshold. Nicht nur beim Festival, welches mit bunten Rahmenprogrammen aufwartet, sondern auch im Palast-Bistrot des berühmten Tigerpalast Variété Theaters werden seine köstlichen Kreationen von Magie, Akrobatik und Kabarett begleitet. Dass er sich nicht nur in der gehobenen Gastronomie des Variété-Bistrots, sondern auch in der Welt der gutbürgerlichen Küche zuhause fühlt, ist für den Hedderheimer kein Widerspruch. „Auch bodenständige, regionale Speisen, wie die „Grie Soß“ können ein bisschen Raffinesse und Verfeinerung vertragen.“, so der stolze Gewinner Nesshold. Sein Geheimnis: er gibt einen Hauch Meerrettich an die ansonsten klassische Kräuter-Soße aus Schnittlauch, Borretsch, Pimpinelle, Kerbel, Sauerampfer, Petersilie und Kresse. „Das gibt ihr erst die richtige Würze.“, ist sich Nesshold sicher.



Presseinformation

Auch Robert Mangold, Geschäftsführer des Tigerpalasts und des Siesmayers am Palmengarten, freut sich über den Erfolg seines sympathischen Kochs: „Die Grüne Soße ist zwar kein Bestandteil unserer gehobenen Tigerpalast-Küche, steht aber im Siesmayer am Palmengarten regulär auf der Karte. Dass wir mit Stefans Rezept den Sieg holen konnten, bestätigt uns darin, dass wir mit Qualität einfach punkten können.“ Nesshold pflichtet Mangold bei: „Nur wo Gutes reinkommt, kann auch Gutes rauskommen.“

Wer sich von Stefan Nessholds Können selbst überzeugen möchte, kann jeweils dienstags bis sonntags im Palast-Bistrot des Tigerpalast Variété Theaters seine schmackhaften Kreationen aus der mediterranen Aromenwelt genießen.

Über das Tigerpalast Variété Theater

Am 30. September 1988 eröffnen Margareta Dillinger und Johnny Klinke gemeinsam mit Kabarettist Matthias Beltz nach 3jähriger Gründungsphase das Tigerpalast Variété Theater und leiten damit eine Renaissance der klassischen Variétékünste im Nachkriegsdeutschland ein. Noch heute kommen aus New York, Paris und Moskau – den klassischen Zentren der internationalen Artistenkultur – die besten Künstler der Welt in den Tigerpalast im Herzen Frankfurts. Geschäftsführer Robert Mangold, ebenfalls seit Anfangszeiten in der Führungsspitze dabei, zeichnet sich insbesondere für den gastronomischen Erfolg verantwortlich. Seit 1997 adelt der Guide Michelin die Gourmetküche des Tiger-Restaurants mit einem Stern. Besonders für Gruppen, aber auch Individualgäste bietet das Palast-Bistrot im stimmungsvollen Ambiente des Gewölbekellers kleine unkomplizierte Gourmetmenüs und französisch angehauchte Speisen aus einem klassischen Bistrot-Repertoire.

Weitere Infos unter www.tigerpalast.de

Über das Caféhaus Siesmayer

Die Idee und das Konzept von Robert Mangold aus dem Jahre 2004 für das Siesmayer basiert auf der Tradition der Wiener Kaffeehäuser mit klassisch deutschen Conditoreiprodukten und feinsten französischer Pâtisserie. Neben den Klassikern wie Käse- und Apfelkuchen, feinsten französischer Pâtisserie und hausgemachtem Eis aus der eigenen Conditorei, offeriert das Siesmayer Team ebenfalls täglich ein umfangreiches Frühstück, abwechslungsreiche Mittagsmenüs, Suppen, Salatvariationen, bis hin zum stilvollen Dinner-Menü.

Eine Außenterrasse zum Garten bietet ein Erholungsambiente zu dem in warmen Tönen gehaltenen Interieur. Insgesamt bietet das Caféhaus Siesmayer - mit klassischen Lederbänken ausgestattet - 165 Sitzplätze innen sowie 120 außen.

Weitere Infos unter www.palmengarten-gastronomie.de

Pressekontakt:

Tiger & Palmen GmbH
Isabell Spiering
Marketingleiterin
Heiligkreuzgasse 16-20, 60313 Frankfurt
Tel: 069 – 92 00 22-32, Fax: 069 – 92 00 22-17
Email: i.spiering@tiger-palmen.de
www.tigerpalast.de
www.palmengarten-gastronomie.de