



Präsident Guido Fritz



begrüßt die Gäste mit
Kaviar auf Blinis

Guido Fritz ist Gründer und Präsident der ChefHeads, des Clubs der Küchenchefs. Das Credo des gelernten Kochs: „Geschmack verbindet“.



Drei-Sternekoch Dieter Müller



Feines vom Kalb mit Petersilienwurzelpüree,
Banyuls-Nussbutter Schaum und
Perigord-Trüffel, im Glas serviert

ChefHeads-Ehrenpräsident Dieter Müllers Passion war es immer, aus Leidenschaft zu kochen und nicht, um Auszeichnungen zu erhalten. „Der Gast ist das Maß aller Dinge“, so der Drei-Sternekoch mit Restaurant auf dem Kreuzfahrtschiff MS Europa.



Zwei-Sternekoch Kevin Fehling



Topinambur-Schaum mit Sot-l'y-laisse,
Petersilienemulsion und Trüffel

„In Travemünde kocht einer der interessantesten Köche der jungen Generation: Kevin Fehling“, so Kritiker-Papst Jürgen Dollase. Kein Wunder also, dass der Guide Michelin „La Belle Epoque“ gerade mit einem zweiten Stern bedacht hat.



Drei-Haubenkoch Thomas M. Walkensteiner



Auszug von „tausend & einem Gewürz“
sizilianische Wildgarnelen, Tomaten & Pilze;
Veronelli-Olivenöl „Numero Uno“

Auf Schloss Fuschl nahe Salzburg verzaubert Thomas M. Walkensteiner seit 2003 seine Gäste mit Kreationen, Aromen und Düften aus einer Fusion von mediterraner-euroasiatischer Küche.



Sterne Koch Herbert Brockel



Geräucherte Jakobsmuschel
auf „rheinischem Sauerkraut“
mit Kartoffel-Espuma und Wacholder

Herbert Brockels Küche verbindet in seinem Restaurant Husarenquartier in Erfstadt-Lechenich die große Tradition der französischen Haute Cuisine mit den Vorzügen und Besonderheiten der neu-deutschen Küche.



Stiftung
KinderHerz

Die ChefHeads haben sich das Engagement für die Stiftung KinderHerz von Beginn an zur Herzensangelegenheit gemacht. Mit einem jährlich stattfindenden Charity-Dinner unterstützt der Club der Küchenchefs die Ziele der Stiftung, die Lebenschancen und die Lebensqualität herzkranker Kinder durch innovative medizinische Versorgung stetig zu verbessern.



Die Brüder Christopher und Alejandro Wilbrand sind seit Jahren eine feste Größe im gastronomisch verwöhnten Rheinland mit individueller, klassisch orientierter Küche, in der sie regionale mit spanischen und mediterranen Einflüssen mischen.

Sternekoch Christopher Wilbrand



Gegrilltes Filet vom bergischen Weiderind mit gratinierter Zwiebelgalerie, Roter Bete, Röstzwiebel/Pfefferjus, friaulischer Raviolo



Alexander Kroll meißelte Skulpturen aus Eisblöcken, verwöhnte als Executive Chef der Formel 1 in Monaco und zaubert nun im Zürcher Widder Hotel ebenso rasant seine aromatische Frischeküche auf den Tisch.

Spitzenkoch Alexander Kroll



Gänseleberterrine mit Gewürztomaten und Lakritz



Die Berlinerin gehört zur TV-Kochprominenz: „Mein Herz wohnt im Kochtopf, ich bin Köchin aus Leidenschaft!“ Mit der Gründung ihres Unternehmens „Gaumenrausch“ erfüllte sich Mo jetzt einen Lebensstraum.

„Frau Gaumenrausch“ Modjgan Eickhoff-Goudarzi



Zart gebratener Saibling auf marinierten Ingwer-Gurken mit Safran-Glacé



Seit über 20 Jahren befasst sich Werner Langbauer mit dem Thema „gesunde Ernährung“: Wie halte ich meinen Körper schlank, fit und gesund mit einer genussvollen Ernährung. Mit „Gourmet-Vital“ gibt er seit 2006 dieses Wissen weiter.

Vitality-Coach Werner Langbauer



Ragout von bayerischen Belugalinsen an Perldinkel-Risotto und Cassoulette vom Wintergemüse



Es ist selten im Handwerk, dass der Name des Firmeninhabers zur Marke wird und gleich einen ganzen Berufsstand kennzeichnet.

Bei ChefHeads-Ehrenpräsident Georg Maushagen aus Düsseldorf und seinen präziösen Leckereien ist das so.

Zuckerbäcker Georg Maushagen



Rheinisches Apfelkuchlein mit Apfelsahne-creme und Gelee vom Apfelkraut, Apfelconfit und Zabajone vom Düsseldorfer Killepitsch



2011 laden die ChefHeads am 14. Februar (Valentinstag) zum „Walking Dinner“ unter dem Motto „Stern-Schnuppern“ in das Hotel Restaurant „Zur Post“ in Odenthal. Die Schirmherrschaft des Abends hat Wolfgang Bosbach MdB (Foto) übernommen.

ChefHeads 
CLUB DER KÜCHENCHEFS