

**Spitzenköche für
Afrika**

**Menschen
für
Menschen**

Kathenz Böhm's Äthiopienhilfe

Eine Initiative von Ralf Bos unter der Schirmherrschaft von Vérenique und Eckart Witzigmann

**KOCHEN AUF DEM
SCHLEMMERMARKT
WASSENBERG
12. BIS 15. AUGUST 2010**

Willkommen bei „Spitzenköche für Afrika – Kochen auf dem Schlemmermarkt“

Der Wassenberger Schlemmermarkt hat sich in den letzten Jahren zu einer festen Größe für die Gourmets der Region gemauert.

Dieses Jahr wird er mit einer neuen Besonderheit aufwarten. Etwas abseits wird ein kulinarisches Spektakel der Extraklasse die Türen für Sie geöffnet haben – während der gesamten Laufzeit.

Das besondere an diesem kulinarischen Event ist nicht nur sein Reichtum an Abwechslung, sondern auch der unglaublich hohe Standard dieser einmaligen „*Spitzenköche für Afrika*“ Aktion.

Nicht weniger als sechzehn, unter anderem mit Michelin-Sternen dekorierte Köche und acht deutsche und österreichische Top-Winzer geben sich an den vier Tagen des Schlemmermarktes die Ehre, für Sie und für die Karlheinz Böhm Stiftung „*Menschen für Menschen*“ zu kochen und ihre Weine zu kredenzen.

Denn 100% der Eintrittsgelder und aller weiteren Umsätze, die im Zelt der „*Spitzenköche für Afrika*“ generiert werden, werden 1:1 an die Karlheinz Böhm Stiftung gespendet.

Wenn Sie sich also entscheiden, an einer der Veranstaltungen im Zelt oder an dem am Sonntag im Zelt stattfindenden Naschmarkt teilzunehmen, dann erwarten Sie nicht nur kulinarische Erlebnisse der Spitzenklasse, Sie werden außerdem mit jedem Euro einem Kind in Äthiopien eine menschenwürdigere Zukunft ermöglichen.

Die seit 2008 erfolgreiche Aktion „*Spitzenköche für Afrika*“ soll sich zu einer langfristigen Initiative für die Bildung von Kindern in Äthiopien entwickeln, dafür stehen der Initiator Ralf Bos und die Schirmherren Eckart und Véronique Witzgmann.

Eine erste Schule für mehr als 1000 Kinder, die Gordom Higher Primary School in Didu, konnte bereits durch Aktions-Erlöse und Geldspenden von Unternehmen und Privatleuten gebaut und im Oktober 2009 eingeweiht werden. Nun steht der Bau der zweiten Grundschule, der Guba Hora Lower Primary School, in der Ortschaft Beleti im Südwesten Äthiopiens, an.

Weitere Informationen finden Sie unter:

www.skfa2010.de

Um dieses nächste Etappenziel zu erreichen, engagieren sich auch im Jahr 2010 wieder zahlreiche Spitzenköche mit ihren individuellen Aktionen. In diesem Sinne ist die Aktion „*Spitzenköche für Afrika – Kochen auf dem Schlemmermarkt*“ ein hoch motiviertes und herausragend kulinarisches Event.

Wir würden uns sehr freuen, Sie in Wassenberg bei „*Spitzenköche für Afrika*“ begrüßen zu dürfen.

Mit kulinarischen Grüßen



Ralf Bos



Eckart Witzgmann

DTP & Druck · Düsseldorf

GMBH & Co. KG

Druck nach Ihrem Geschmack : www.d-d-d.de

Schlemmermarkt unterstützt "Spitzenköche für Afrika"



SIE MÖCHTEN KARTEN KAUFEN?

Kartenvorverkauf - Otto Gourmet

Telefon: 02452-97626-100 (Mo-Fr: 9.00 - 18.00 Uhr)
Online Buchung unter: www.otto-gourmet.de
Abholadresse: Industriestr. 33, 52525 Heinsberg

Die jeweiligen Menüpreise der Einzelveranstaltungen im
„Spitzenköche für Afrika“ Zelt finden Sie hier im Programmheft

Die Eintrittskarten können bis einschließlich Freitag, den 12. August 2010 direkt bei Otto Gourmet abgeholt und bezahlt werden. Bei Online Buchungen werden die Eintrittskarten erst nach Zahlungseingang versendet.

Für die Abendveranstaltungen mit Mehrgang-Menüs stehen jeweils 50 Plätze und für die Nachmittags-Kurse jeweils 20 Plätze zur Verfügung. Aufgrund dieser begrenzten Platzanzahl sind keine Reservierungen vorab möglich, sondern nur feste Buchungen.

Änderungen vorbehalten!

DAS ZELT AUF DEM SCHLEMMERMARKT STEHT:

An der Haag
41849 Wassenberg



Als weltweit anerkannter Spezialist für Delikatessen beliefert BOS FOOD heute mehr als 9.500 Spitzengastronomen, Restaurants und Hotels. Ein umfangreiches Angebot erstklassiger und außergewöhnlicher Lebensmittel aus aller Welt und bester Service für unsere Kunden sind unsere obersten Ziele. Auch für den privaten Kunden und Genießer erfüllen wir Wünsche genauso professionell und individuell, wie wir dies seit Jahren bereits für die Spitzengastronomie praktizieren.

Wir freuen uns, wenn wir Sie schon bald in der kulinarischen Welt von BOS FOOD begrüßen dürfen und sind sicher, dass dies für Sie zu einem besonderen Genuss werden wird.

Wenn Sie uns kennen lernen möchten:

Tel.: 02132-139-0

Fax: 02132-139-100

www.bosfood.de

service@bosfood.de

DONNERSTAG, 12. AUGUST 2010
FREITAG KOCHT AM DONNERSTAG

Der sympathische Fernsehkoch Björn Freitag aus Dorsten wird mit seinen ebenfalls sympathischen Kollegen, Fernsehkoch Nelson Müller aus Essen und Florian Löffler, dem ehemaligen Küchenchef des Restaurant VAU (Berlin) und heutigem Leiter der Kochschule Kochlöffler in Unna, das Eröffnungsmenü kochen. Begleitet wird dieses Menü vom charmanten Moselwinzer Frank Gibbert vom Weingut Caspari-Kappel aus Enkirch. Moderieren werden Fernsehkoch Patrick Jabs (Kochalarm) und Initiator der Veranstaltung Ralf Bos (BOS FOOD) sowie Schirmherr Eckart Witzigmann.

Abends 18.00 Uhr - 4-Gänge-Menü (55 €)

Amuse Bouche

Erster Gang
Crepinette von Wachtel und Stubenküken mit mariniertem Linsensalat

Zweiter Gang

In Lakritzjus gegarte US-Schulter mit Selleriepüree und Sonnenblumenkernrisotto

Dessert

Dessert von Früchten und Kräutern

Kaffee von Kaffee Reich und Pralinen von Coppeneur

Digestif vom Edelbrenner Reisetbauer, Österreich

Wein-Auswahl

Aperitif: 2008er Riesling-Sekt, brut, Caspari-Kappel

1. Gang: 2009er Riesling Hochgewächs, trocken, Caspari-Kappel

2. Gang: 2008er „Enkircher Steffensberg“ Spätburgunder, Barrique, Caspari-Kappel

Dessert: 2007er „Trabener Gaispfad“ Riesling Auslese, edelsüß, Caspari-Kappel



Björn Freitag (Fernsehkoch)
Goldener Anker, Dorsten



Nelson Müller (Fernsehkoch)
Restaurant Schote, Essen

Abends 20.15 Uhr - 5-Gänge-Menü (65 €)

Amuse Bouche

Erster Gang
Crepinette von Wachtel und Stubenküken mit mariniertem Linsensalat

Zweiter Gang

In Lakritzjus gegarte US-Schulter mit Selleriepüree und Sonnenblumenkernrisotto

Käsegang

Dessert

Dessert von Früchten und Kräutern

Kaffee von Kaffee Reich und Pralinen von Coppeneur

Digestif vom Edelbrenner Reisetbauer, Österreich

Wein Auswahl

Aperitif: 2008er Riesling-Sekt, brut, Caspari-Kappel

1. Gang: 2009er Riesling Hochgewächs, trocken, Caspari-Kappel

2. Gang: 2008er „Enkircher Steffensberg“ Spätburgunder, Barrique, Caspari-Kappel

Käsegang: 2009er Caspari 100 „Trabener Gaispfad“ Riesling Hochgewächs,

Selection aus über 100 Jahre alten Reben, feinherb

Dessert: 2007er „Trabener Gaispfad“ Riesling Auslese, edelsüß, Caspari-Kappel



Florian Löffler (Koch)
www.kochloeffler.de



Es können für das 4-Gänge-Menü komplette 10er Tische für 500 Euro
und für das 5-Gänge-Menü für 600 Euro gebucht werden.

FREITAG, 13. AUGUST 2010
STERNEGRILLEN IN WASSENBERG

Fernsehkoch Patrick Jabs, Kochlegende Achim Eisenberger und der Grill-Europameister Andreas Rummel haben sich etwas Besonderes ausgedacht: ein Sterne-Menü mit Köstlichkeiten, die bei Niedrigtemperatur im Smoker gegart werden. Ein unglaubliches Geschmackserlebnis, dessen spannende Herstellung auch Stoff für einen außergewöhnlichen Grillkurs am frühen Nachmittag liefert. Die Abendmenüs werden vom Weingut Peth-Wetz/Rheinhessen und Müller-Ruprecht/Pfalz begleitet und von Ralf Bos moderiert.

13.00h - 16.00h Kult-Grillkurs – High Class Outdoor Cooking (65 €*)

Mit Andreas Rummel, Patrick Jabs und Achim Eisenberger

*Speisen und Getränke im Preis inklusive

Abends 18.00 Uhr - 4-Gänge-Menü (55 €)

Amuse Bouche

Erster Gang

Gegrillte Auster mit Zitronen/Wasabi Butter, Jacobsmuschel mit Estragon Dip,
Marinierte Gambas dazu Wakame Algen

Zweiter Gang

Niedertemperatur gesmoker Tafelspitz vom US Beef, Presa vom Ibérico Schwein,
mit Gänsestopfebermischung gefüllte Grillkartoffeln,
Kohlrabispaghetti und entsprechende Saucen

Dessert

Gegrillte Ananas mit Erdbeer-Marshmallow Spieß

Kaffee von Kaffee Reich und Pralinen von Coppeneur

Digestif vom Edelbrenner Reisetbauer, Österreich

Wein Auswahl

Aperitif: 2009er „Pink Lady“ Merlot Rosé, Müller-Ruprecht

1. Gang: 2009er Chardonnay trocken, Müller-Ruprecht

2. Gang: 2008er Assemblage Réserve – Rotweincuvée, Peth-Wetz

Dessert: 2009er Bacchus Beerenauslese, Peth-Wetz

Abends 20.15 Uhr - 5-Gänge-Menü (65 €)

Amuse Bouche

Erster Gang

Gegrillte Auster mit Zitronen/Wasabi Butter, Jacobsmuschel mit Estragon Dip,
Marinierte Gambas dazu Wakame Tang

Zweiter Gang

Niedertemperatur gesmoker Tafelspitz vom US Beef, Presa vom Ibérico Schwein,
mit Gänsestopfebermischung gefüllte Grillkartoffeln,
Kohlrabispaghetti und entsprechende Saucen

Käsegang

Dessert

Gegrillte Ananas mit Erdbeer-Marshmallow Spieß

Kaffee von Kaffee Reich und Pralinen von Coppeneur

Digestif vom Edelbrenner Reisetbauer, Österreich

Wein Auswahl

Aperitif: 2009er „Pink Lady“ Merlot Rosé, Müller-Ruprecht

1. Gang: 2009er Chardonnay trocken, Müller-Ruprecht

2. Gang: 2008er Assemblage Réserve – Rotweincuvée, Peth-Wetz

Käsegang: 2009er „Kallstadter Saumagen“ Gewürztraminer Spätlese, Müller-Ruprecht

Dessert: 2009er Bacchus Beerenauslese, Peth-Wetz

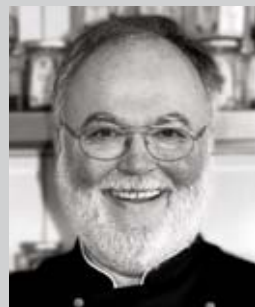
Es können für das 4-Gänge-Menü komplette 10er Tische für 500 Euro
und für das 5-Gänge-Menü für 600 Euro gebucht werden.



Andreas Rummel (Grill-Europameister)
www.fire-food-fun.com



Patrick Jabs (Fernsehkoch)
WDR / Kochalarm & BOS FOOD



Achim Eisenberger (Koch)
BOS FOOD



SAMSTAG, 14. AUGUST 2010
ROCK MEETS HOUSE KITCHEN

Progressive Kochtechniken und klassische Topgastroonomie der angesagten Generation geben sich heute die Ehre, Ihnen ein ganz ungewöhnliches und spannendes Menü anzubieten. Patu Habacht und Mike Mackiol, zwei junge, wilde Köche, treffen auf den eleganten Avantgardekoch Dominik Grzeschik (*Essklasse Krefeld*) und kreieren zusammen eine völlig neue Crossover-Küche. Rustikal-Molekular sozusagen. Wie die spannenden Effekte dieses Menüs zustande kommen, können Sie im Kochkurs am frühen Nachmittag erfahren. Passend zum rockig-avantgardistischen Menü präsentiert der Winzer Anthony Hammond (*Anthony's Garage Winery, Rheingau*) seine Spitzenweine. Moderation Patrick Jabs und Ralf Bos.

13.00h - 16.00h Kochkurs „Molekulare Delikatessen“ (65 €*)

Mit Dominik Grzeschik, Patu Habacht und Mike Mackiol

*Speisen und Getränke im Preis inklusive

Abends 18.00 Uhr - 4-Gänge-Menü (55 €)

Amuse Bouche

Erster Gang

Nesseltaler Kürbis, Miesmuscheln, Burrata mit Jordan Olivenöl

Zweiter Gang

65 Stunden Sous-vide gegartes Rindfleisch in Assemblage (unfiltrierter Rotwein) von Peth-Wetz mit Urmöhren und Trüffel

Dessert

Schokoladenfondant mit Mango und Koriander

Kaffee von Kaffee Reich und Pralinen von Coppeneur

Digestif vom Edelbrenner Reisetbauer, Österreich

Wein Auswahl

Aperitif: 2009er „Sugar Babe“ Riesling Spätlese, fruchtig, Garage Winery

1. Gang: 2009er „Garage No. 9“-Weißweincuvée, trocken, Garage Winery

2. Gang: 2008er Assemblage Réserve – Rotweincuvée, Peth-Wetz

Dessert: 2009er „Rüdesheimer Berg Roseneck“ Riesling Spätlese, edelsüß, Garage Winery

Abends 20.15 Uhr - 5-Gänge-Menü (65 €)

Amuse Bouche

Erster Gang

Nesseltaler Kürbis, Miesmuscheln, Burrata mit Jordanöl

Zweiter Gang

65 Stunden Sous-vide gegartes Rindfleisch in Assemblage (unfiltrierter Rotwein) von Peth-Wetz mit Urmöhren und Trüffel

Käsegang

Dessert

Schokoladenfondant mit Mango und Koriander

Kaffee von Kaffee Reich und Pralinen von Coppeneur

Digestif vom Edelbrenner Reisetbauer, Österreich

Wein Auswahl

Aperitif: 2009er „Sugar Babe“ Riesling Spätlese, fruchtig, Garage Winery

1. Gang: 2009er „Garage No. 9“-Weißweincuvée, trocken, Garage Winery

2. Gang: 2008er Assemblage Réserve – Rotweincuvée, Peth-Wetz

Käsegang: 2008er „Rosamunde“ Rosé, halbtrocken, Garage Winery

Dessert: 2009er „Rüdesheimer Berg Roseneck“ Riesling Spätlese, edelsüß, Garage Winery



Patu Habacht (Koch)
[èst me:r fet]



Mike Mackiol (Koch)
Op de Eck, Düsseldorf



Dominik Grzeschik (Avantgardekoch)
Essklasse im salvea, Krefeld



Es können für das 4-Gänge-Menü komplette 10er Tische für 500 Euro und für das 5-Gänge-Menü für 600 Euro gebucht werden.

SONNTAG, 15. AUGUST 2010 TAGSÜBER
NASCHMARKT IN WASSENBERG

Wählen Sie aus einer bunten Palette von köstlichen Delikatessen, vorzüglichen Weinen, exotischen Kaffees und Digestifspezialitäten das aus, worauf Sie gerade Lust haben. Lernen Sie dabei die Winzer, die Spitzenköche und die Spezialitätenlieferanten persönlich kennen und machen Sie sich einen schönen Sonntag in Wassenberg. Kommen Sie ohne Reservierung zu uns, lassen Sie sich verwöhnen und überraschen, und das alles noch zu einem guten Zweck. Unter anderem finden Sie folgende Attraktionen auf dem Naschmarkt im Zelt „An der Haag“:

Naschmarkt im „Spitzenköche für Afrika“ Zelt von 11.00h bis 17.00h

Edi Gotzelmann vom Weingut Arno Speckert schenkt seine Pfälzer Weine aus

Franz Raneburger (Berliner Koch des Jahrzehnts und Inhaber von Edelweiß Catering, Berlin) backt mit seiner süßen Freundin Marija feinste Liwanzen mit Wachauer Marillen

moSushi aus Meerbusch bereiten frisches Sushi in ihrem legendären Sushi-Mobil zu

Udo Kürten, Weltrekordmetzger aus Oberhausen (längste Currywurst der Welt) präsentiert seine Meergillies und andere Metzgerspezialitäten

Véronique Witzigmann, Eckart Witzigmann's reizende Tochter, backt Waffeln mit ihren Premium Fruchtaufstrichen

Peter Figge (Rotweiversand, Düsseldorf) kredenzt feinsten Cava (Schaumwein) aus Spanien

Rainer Hensen (1 Michelin Stern - Burgstuben Residenz, Heinsberg) kocht Bouillabaisse

Martin Tesch vom Weingut Tesch präsentiert seine Weinspezialitäten von der Nahe

Miguel Martin (Enólogos, Köln) schneidet Pata Negra Schinken vom Knochen

Ursula Wiedenlubbart (Kaffee Reich, Düsseldorf) brüht exotische Kaffeespezialitäten auf

Hans Reisetbauer, einer der besten Schnapsbrenner der Welt, lässt Sie seine Weltklassebrände probieren

Achim Eisenberger und Patrick Jabs bereiten feinstes Barbecue im Smoker zu

Und vieles mehr!

*Die Preise sind von Stand zu Stand verschieden,
aber immer sehr günstig und immer für den guten Zweck.*

Anschließend, gegen 18.00 Uhr, wird die große und feierliche Scheckübergabe an die Stiftung „Menschen für Menschen“ stattfinden. Véronique Witzigmann, Schirmherrin der Aktion „Spitzenköche für Afrika“, wird den Scheck entgegennehmen und wir werden versuchen, eine Liveschaltung zu Almaz und Karlheinz Böhm nach Äthiopien zu installieren.



Rainer Hensen (Sternekoch)
Burgstuben Residenz, Heinsberg



Udo Kürten (Weltrekordmetzger)
Fleischerei / Metzger Udo Kürten



Hans Reisetbauer (Edelbrennerei)
www.reisetbauer.at



Véronique Witzigmann
www.veronique-witzigmann-buffet.de



SONNTAG, 15. AUGUST 2010 ABENDS
**GROSSES GALAMENÜ - ZUM AUSKLANG
DES WASSENBERGER SCHLEMMERMARKTES**

Sechs prominente Köche kochen ein unglaubliches Siebengänge-Menü, welches von den Winzern Laurenz Moser V. (*Weingut Laurenz V., Österreich*) und Edi Gotzelmann (*Weingut Arno Speckert, Pfalz*) mit den passenden Weinen begleitet und von Patrick Jabs und Ralf Bos moderiert wird. Lassen Sie sich dieses unvergessliche Gourmet-spektakel auf keinen Fall entgehen.

Abends 19.00 Uhr - 7-Gänge-Gala-Menü (110 €)

Amuse Bouche

Erste Vorspeise

von Patrick Jabs

*Sashimi vom Thunfisch-Sesamkruste-schwarzer Knoblauch -
Rettich-Yakitori-Basilikumsorbet*

Zweite Vorspeise

von Michael Reinhard

„Ententöpfchen“- feines Entenragout mit Pfifferlingen und gebratener Entenleber

Suppe

von Rainer Hensen

Bouillabaisse mit Edelfischen, dazu Olivencroustons und Aioli

Zwischengang

von Ingo Köthschneider

Roulade vom Ibéricoschwein mit Kokospesto und dicken Bohnen

Hauptgang

von Christopher Willbrand

Kalbsbäckchen auf Mozzarellapolenta

Dessert

von Franz Raneburger

Grießknödel auf Waldbeerenragout mit Vanilleschaum

Kaffee von Kaffee Reich und Pralinen von Coppeneur

Digestif vom Edelbrenner Reisetbauer, Österreich

Wein Auswahl

Aperitif: Riesling ASecco, trocken, Arno Speckert

1. Vorspeise: 2009er „Charming“ Grüner Veltliner, trocken, Laurenz V.

2. Vorspeise: 2007er Frühburgunder Auslese, edelsüß, Arno Speckert

Suppe: 2009er „Friendly“ Grüner Veltliner, trocken, Laurenz V.

Zwischengang: 2009er „Silver Bullet“ Grüner Veltliner, trocken, Laurenz V.

Hauptgang: 2007er Frühburgunder Spätlese, trocken, Barrique, Arno Speckert

Dessert: 2003er Huxelrebe Beerenauslese, edelsüß, Arno Speckert

Es können für 1000 Euro komplette 10er Tische gebucht werden.



*Christopher Willbrand (Sternekoch)
Zur Post, Odenthal*



*Ingo Köthschneider (Koch)
Canonicus, Düsseldorf*



*Franz Raneburger (Koch)
www.edelweiss-catering.de*



*Michael Reinhard (Koch)
Breidenbacher Hof, Düsseldorf*

