

Hendrick Otto, Chefkoch im Lorenz, Adlon/Berlin



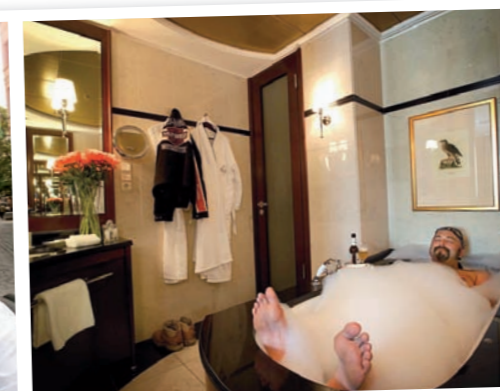
In den Weinbergen/Freinsheim



Mit den Gebrüder Rings im Weinkeller/Pfalz



Alfons Schuhbeck auf der Harley von Jörn



Wellness-Tipp: Schaumsüppchen mit Einlage



Ali Güngörmüs, Küchenchef im Le Canard/Hamburg

Harley Davidson Gourmet Tour 2011

★ Ein Kitchenrocker besucht die Sterneköche ★

Die Idee mit der Harley eine Gourmet-Tour durch Deutschland zu starten kam Jörn Töpfer, nachdem er nicht nur Kandidat bei der ZDF-Küchenschlacht war, sondern auch noch 10.000 Euro in Steffen Henssler's Kochshow Topfgeldjäger gewann (nachzulesen in der Hamburger Hummel Ausgabe 04/2010). Nachdem er im letzten Jahr einige Gourmet-Tempel an der kalifornischen Küstenstrasse, Pacific Coast Highway besucht hatte, entwickelte sich die Idee einer Gourmet-Tour durch Deutschland.

Von seinem Freund Roger vom *Harley Center Nord* bekam er eine Presse-Harley und überzeugte den Starfotografen Tom Nagy von dieser genialen Life-Style-Story. Sein erster Kontakt war Alfons Schuhbeck. Der sagte nur: „Super Idee, ich bin dabei. Gib Gas, Junge, das wird eine tolle Geschichte“. Und so entwickelte sich eine Tour, die Jörn von Hamburg nach München, Freinsheim, Wernberg-Köblitz, Berlin und zurück nach Hamburg an die Elbe führte. Harley fahren ist sein Traum und so erreichte er München in 8 Stunden, nur mit kurzem Boxenstop, tanken, Cappuccino trinken und weiter.

Pures Harley Davidson Road Feeling. Am nächsten Tag Besuch bei seinem großen Kochvorbild, Alfons Schuhbeck am Münchener Platzl. In der Schuhbeckküche begrüßte Jörn die Kochcrew. Das anstehende



Köstlichkeit von Meisterhand/Alfons Schuhbeck

Dinner gab es in den *Südtiroler Stuben*. Das vielfach ausgezeichnete Restaurant vereint auf seiner exklusiven Speisekarte Lifestyle mit bayerischer Tradition.

Der nächste Streckenabschnitt führte ihn nach Freinsheim, an der Weinstrasse, zum Weingut Rings. Für ein Barbecue im Weinberg wurden Geschirr, Bänke, Weinfass und Spitzenweine organisiert. So gab es einen zünftigen Grillabend mit Blick über die Weinberge der Pfalz und eine gelungene, etwas andere Weinpräsentation. Weiter

ging es in Richtung Wernberg-Köblitz. Im *Relais & Chateaux Hotel Wernberg*, in einer Burg aus dem 12. Jahrhundert, verbindet sich auf einzigartige Weise mittelalterlicher Charme mit luxuriösem Komfort und hochmodernem Innendesign. Im Restaurant Kastell kocht Thomas Kellermann intuitive und moderne Gerichte. Nächste Station der Reise: Berlin. Das Etappenziel ist das berühmte Hotel *ADLON Kempinski*, mitten im Herzen Berlins. Jörn wurde mit einem Begrüßungs-Champagner empfangen, den er am Pariser Platz in der *Moët Ice Imperial Lounge* mit einem wunderbaren Blick auf das Brandenburger Tor genossen hat. Nach einem ausgiebigen Schaumbad traf er den Sternekoch Hendrik Otto, in seiner Küche im *Restaurant Lorenz*. Hier wurde für Jörn ein Feuerwerks-Menue der Sinneswahrnehmung gezaubert. Nun hieß es Abschied nehmen, zurück in die Heimat nach Hamburg in das Restaurant *Le Canard*, mit Blick auf die Elbe. Hier kocht Sternekoch Ali Güngörmüs. Der hat sich für Jörn etwas ganz Besonderes ausgedacht: Nämlich das Ali Güngörmüs' Homecoming Menü. Welch' ein unvergessliches Erlebnis! ▶

Jörn on the road!
2500 Kilometer im Sattel
machen hungrig



Fotos: www.tomnagyc.com / Text: Jörn Töpfer

Thomas Kellermann, Burg Wernberg/Bayern



Champagnerbar Hotel Adlon/Berlin



Bei Alfons Schuhbeck in der Küche/München



GEWINNSPIEL „Die Hamburger Hummel“ und Alfons Schuhbeck verlosen

**3 x Gewürz-Sets (3 Gewürzdosen). Beantworten Sie die Frage:
Wo befinden sich Alfons Schuhbecks zwei Gewürzläden in Hamburg?**

Schicken Sie uns eine Postkarte oder schreiben Sie eine E-Mail. Die Adressen finden sie auf **Seite 3** im Impressum!



► Sollten Sie einmal mit auf Harleytour kommen oder vergangene Reiseberichte lesen wollen, finden Sie diese unter www.toepferdreamtours.de.

Vielleicht treffen Sie mich auch in meinem Drachenshop:
Weidestraße 147, 22083 Hamburg-Winterhude
www.windspiele-online.de

Tschüss, Ihr Jörn Töpfer

