



Presseinformation

Medien/TV/Gastronomie/Gesellschaft

Kap des guten Geschmacks

(Wien, 25.4.2006) Zum fünften Mal begaben sich Jahrhundertkoch Eckart Witzigmann und Filmproduzent Rudolf Klingohr nun auf „Kulinarische Weltreise“. Diesmal machten sie bei Frank Zlomke in „Bosman's Restaurant“ im südafrikanischen Paarl Station. Das Ergebnis des Starkoch-Portraits sehen sie am 7. Mai auf ORF 2.

Als **Frank Zlomke** 1992 nach Südafrika kam, um im „Bosman's Restaurant“ im eben eröffneten Grand Röche Hotel in Paarl als Chef de Partie zu arbeiten, wollte er nur ein Jahr lang bleiben - höchstens! Damals hatte nämlich den deutschen Jungkoch das Reisefieber noch heftig gepackt. Nach soliden Anfangsjahren in Restaurants und Hotels um Bonn hatte es den zu dieser Zeit 26-jährigen von 1989 an auf die Sieben Weltmeere gezogen. Standesgemäßes Reisegefährt und gleichzeitig Arbeitsplatz war der Luxusliner Royal *Viking Sky*. Mehrmonatige Pausenfüller in Spitzenrestaurants in San Francisco, Hong Kong und Singapur verliehen Zlomkes ambitionierten Küchen-Talenten den letzten Schliff, bevor er eben ins „Bosman's" nach Paarl kam.

Aus dem einen Jahr wurden inzwischen 13. *„Ich habe hier genau das gefunden, was, so denke ich, jeder Chefkoch sucht“*, sagt Frank Zlomke: *„Die Freiheit, das zu kochen, was ich möchte und wie ich es möchte, inklusive der Unterstützung und der Freundschaft eines am Boden gebliebenen Generalmanagers.“* Fühlt sich der Chefkoch wohl, freut das die Gäste. – Frank Zlomke jedenfalls verzaubert spätestens seit 1995, als er die Küchenleitung des „Bosman's“ übernahm, Gäste und Gourmetkritiker auf das Nachhaltigste. Das „Bosman's“ gilt als bestes Restaurant Südafrikas, als eines der besten weltweit und wurde von der Relais St Châteaux-



Gruppe in den Status eines „Relais Gourmands“ erhoben, was andernorts mindestens zwei Michelin-Sternen entspricht.

Die Südafrikanische Küche verbindet europäische Traditionen mit malayischen und indischen Einflüssen und entspricht damit punktgenau Frank Zlomkes Geschmack. Seine Freude am Experiment führt ihn dabei zu frischen Ideen und ungewöhnlichen Kombinationen. Beispiel gefällig? Was sagen Sie denn zu einem Carpaccio vom Karoo-Lamm an Ziegenkäse-Mousse, einem mit mildem Chili gewürzten Kingklip serviert mit schwarzem Bohnen-Mais-Mango und Korianderschaum oder einem mit Szechuanpfeffer gewürztem Springbockrücken an Süsskartoffel-Gnochetti und Rotweinjus?

Bildmaterial zum honorarfreien Abdruck bei redaktioneller Verwendung steht unter <http://backstage.leisurecommunication.at/interspot/zlomke> zur Verfügung (© Interspot TV/Klingohr). Weitere Informationen und Pressefotos finden Sie im Pressebereich unserer Website unter <http://www.leisurecommunication.at/presse>.

Facts:

„Kulinarische Weltreise“

Sonntag, 7. Mai 2006, um 9.05 Uhr auf ORF 2

Rückfragehinweis:

leisure communication group

Wolfgang Lamprecht

Tel.: (+43 676) 844862 200

Email: lamprecht@leisurecommunication.at