

GAST DER STERNE
Ingo Hettig



DER TRAVELGASTRONOMIST

„FÜR ALLE SINNE“ BEKOMMT ZUWACHS:
DEN GAST DER STERNE!

VON ZOLTÁN BAGAMÉRY, AUTOR UNSERER KOLUMNE „FÜR ALLE SINNE“

Erfolg und intrinsische Motivation treiben an! Fiona Beenker und ich haben die Kolumne „Für alle Sinne“ ins Leben gerufen und wir stellen zunehmend fest, wie oft sie gelesen und auch online frequentiert wird. Diese große positive Resonanz führte nun dazu, diese Rubrik auszubauen. Kurz ein Überblick wie „Für alle Sinne“ zustande kam: Fiona Beenker brachte zwei Leidenschaften von mir auf einen Punkt, einerseits die Liebe zur Architektur und zu Ambiente sowie die Leidenschaft für das Kulinarische, was auch die Weinwelt miteinschließt. Das zusammengebracht ergab die Kolumne „Für alle Sinne“, die nur gastronomisch herausragende Betriebe, die nicht nur

den Geschmackssinn, sondern auch die restlichen Sinne triggern und bedienen, aber eben nur aus der unmittelbaren Region Stuttgart, vorstellt. Soviel in aller Kürze zur Grundlage dieser nun erfolgenden Erweiterung dieses Spektrums, und zwar mit einem ausgewiesenen Fachmann für Sterne-Restaurants auf der ganzen Welt, mit Ingo Hettig! Ingo Hettig wird zukünftig im Smart-Living-Magazin nach folgenden Kriterien Restaurants vorstellen: Die Spots sollen in einer Flugstunde innerhalb Europas erreichbar sein und es soll sich dabei immer um ein Sterne-Restaurant handeln, wobei Ingo Hettig in diesem Segment regelmäßig und ganz

selbstverständlich oft in den Regionen der Zwei- und Dreisterne-Restaurants unterwegs ist! Das Spannende daran ist, dass das kulinarisch interessierte Publikum hier Empfehlungen kennenlernen und Einblicke erfahren wird, an die es in den meisten Fällen niemals gedacht hätte und die oftmals die Leser überraschen werden. Seien Sie gespannt! Wir nennen die neue Kolumne „Gast der Sterne – Ingo Hettig!“ Nun, wer ist dieser Ingo Hettig? Schön, dass ich ihn vorstellen darf, denn er ist vor allem mit einer derart spürbaren und funkenüberschlagenden Leidenschaft „Gast der Sterne“, dass alleine diese Hingabe zur herausragenden Kochkunst und >

Am Strand von Naples, Florida. Hier habe ich im Mai 2016 meinen Instagram-Account „Travelgastromist“ gestartet



„Koch des Jahrhunderts“ und erster 3-Sterne-Koch Deutschlands: Eckart Witzigmann



Freund und 2-Sterne-Koch Christoph Rüffer, Restaurant Haerlin, Hamburg



Freund und 1-Sterne-Koch: Ben Benasr, Richter's, Stuttgart



2-Sterne-Koch und TV-Star in Israel: Moshik Roth, Restaurant & Moshik, Amsterdam



3-Sterne-Koch und Nr. 1 „The World's 50 Best“ 2017: Daniel Humm, Restaurant Eleven Madison Park, New York



Beim privaten Mittagessen im Restaurant Pauly Saal, Berlin, mit 2-Sterne-Koch Tristan Brandt und 3-Sterne-Koch Kevin Fehling



Freund und Spitzenkoch, weltweite Nr. 49 „Best Chef Award 2019“: Gregoire Berger, Restaurant Ossiano, Dubai



UNTERWEGS MIT TRAVELGASTRONOMIST INGO HETTIG



Zusammen mit meinen Freunden, den 1-Sterne-Köchen Alan Geam (Paris) und Fabien Raux (Strassburg)



Im Interview mit dem legendären 3-Sterne-Koch Pierre Gagnaire, Paris



Freund und jüngster 2-Sterne-Koch Deutschlands: Tristan Brandt, Restaurant Opus V, Mannheim



Im Interview mit 2-Sterne-Koch und dem einzigen Koch in „The World's 50 Best“ aus Deutschland, Tim Raue, Berlin



3-Sterne-Koch und weltweite Nr. 1, „Best Chef Award 2019“: Björn Frantzén, Restaurant Frantzén, Stockholm



Bei der Sterne-Gala des Guide Michelin Deutschland am 26.2.2019



Eric Bouche, Head-Chef und engster Vertrauter von „Koch des Jahrhunderts“ Joël Robuchon († 6.8.2018), mit zu Spitzenzeiten 32 Michelin-Sternen weltweit

#Ingo Hettig wird oft von Köchen und Gastronomen nach einer Bewertung ihrer gastronomischen Konzepte sowie der Küchen- und Serviceleistung gefragt. Aus seiner ehemaligen Tätigkeit als Unternehmensberater und seinem Hobby als Experte der Sterne-Gastronomie, entwickelte er eine berufliche Nebentätigkeit als „Gastronomy Consultant“. Dazu mehr in unserer nächsten Ausgabe.



GAST DER STERNE

Ingo Hettig



► Zelebration zum Schreiben hier berechnen würden. Aber ich möchte es nicht verpassen auch einige geschichtliche Fakten aus dem Leben Ingos zum Besten zu geben. Schon mit 5 Jahren half er seiner Mutter in der Küche. Mit 15 Jahren begann er, mit seiner Oma mehrgängige Menüs zu kochen, was sich damals schon zu seinem Hobby entwickelte. Auch die Kochsendung „Essen wie Gott in Deutschland“, in der 1987 die Superstars Eckart Witzigmann, Harald Wohlfahrt, Heinz Winkler, etc. auftraten, hatten daran eine wesentliche Mitschuld, denn damit hatte Ingo seine ersten Staffelerfahrungen als regelmäßiger Stamm-Fernsehzuschauer dieser Sendung. Sein erstverdientes Geld investierte Werksstudent Ingo Hettig in seinen ersten Besuch eines Sternerestaurants, nämlich in den Be-

such der Speisemeisterei. Damals noch unter Martin Öxle, war es das einzige 2-Sterne-restaurant, das Stuttgart je hatte! Bemerkenswert finde ich persönlich in diesem Zusammenhang, dass ich parallel zu diesem Artikel über die neue Speisemeisterei berichten durfte, die gerade wieder dabei ist, Höhen wieder zu erreichen, die an diese höchst erfolgreichen Zeiten anschließen könnten! Selbstverständlich lasse ich – trotz dessen, dass ich doch viele seiner Geschichten kenne – Ingo Hettig genügend Raum, sich selbst Artikel für Artikel vorzustellen, seine überaus einmaligen kulinarischen Erlebnisse selbst den Lesern zu kredenzen und nehme nicht alles vorweg.

Eines noch allerdings lasse ich mir nicht nehmen: Ingo Hettig hat unter dem Begriff „Travelgastronomist“ einen Instagram Account (sichtbar unter www.smartliving-magazin.de), der immer weiter durch die Decke geht. Derzeit galoppiert er auf die 20.000 Follower zu. Das ist insbesondere deswegen eine Sensation, da Ingo erst 2016 dieses



Konto anlegte. Die Idee dazu hatte Ingos Frau in einem Florida-Urlaub, nachdem ihr Mann schon immer alles genau fotografiert und archiviert hatte, was ihnen in den Sternehäusern der Welt auf den Teller kam. Dann legten sie miteinander nur zum Spaß diesen Account an. Inzwischen erweckt dieses Instagram-Konto die Aufmerksamkeit aller Spitzenköche der Welt, rund um den Erdball! Und Ingo Hettig kennt sie inzwischen alle. Sensationell, was doch alles aus purer Leidenschaft möglich ist. Chapeau, Ingo! Ich freue mich sehr, hier von Dir zu lesen, und ich freue mich auch schon auf die Gemeinschaftsprojekte, bei welchen wir dann in jedem Fall miteinander essen gehen! Was sonst! ◀ © Autor: Zoltán Bagaméry



Der KIWANIS Club Stuttgart – seit über 30 Jahren!

Der KIWANIS Club Stuttgart hat in seiner Mitgliederversammlung das Präsidium 2019/2020 gewählt, das vier Personen umfasst. Zoltán Bagaméry ist Präsident, Torsten Sauer Vize-Präsident und Florian Schwarzbeck ist Clubsekretär. Seit mehr als zehn Jahren und ein weiteres Amtsjahr liegt die Verantwortung für die Finanzen bei Holger Fuhrmann.

KIWANIS ist eine der größten internationalen Service-Club-Organisationen, dessen Mitglieder – Frauen und Männer aus allen Berufen und Bevölkerungsschichten – sich als aktive Bürger engagieren, sich um Probleme in unserem Gemeinwesen kümmern und zur weiteren Ausbreitung unserer Idee beitragen. Die Idee wurde 1915 in Detroit, USA, geboren. Der Name ist indianischen Ursprungs und bedeutet soviel wie: Wir finden Freude daran, aktiv zu sein. Derzeit gibt es in 70 Ländern nahezu 16.000 Clubs mit mehr als 600.000 männlichen und weiblichen Mitgliedern aller Altersgruppen. Der KIWANIS Club Stuttgart ist insbesondere bekannt für zwei jährlich wechselnde Veranstaltungen, das KIWANIS Kulinarium, welches im Jahre 2018 stattfand, und die KIWANIS Music Days, die aktuell nun am 9. und 10. November 2019 stattfinden werden. Die KIWANIS Music Days sind inzwischen ausverkauft.

Aus aktuellem Anlass möchten wir kurz die kommende Veranstaltung erklären. Die KIWANIS Music Days am 9. und 10. November in der Eventlocation GOLDBERGWERK in Fellbach bei Stuttgart stehen vor der Tür. Für den KIWANIS Club Stuttgart mit seinem angeschlossenen KIWANIS Hilfsfonds Stuttgart e.V. veranstaltet Zoltán I. Bagaméry mit dem Hausherrn Jörg Rauschenberger die bekannten Kiwanis Music Days.

Am 9. November im Mittelschiff des Goldbergwerks wird ein volles Haus mit weit über 500 Gästen erwartet und am 10. November 2019 ist der SupperClub von Decor & More im Goldbergwerk in Fellbach ebenfalls ausgebucht!

Am ersten Abend sind die weltweit agierenden Soul Diamonds am Start. Unter dem Motto „We love Music!“ vereint Bandleader Obi Jenne die von ihm 2009 gegründete „All Star Band“ Soul Diamonds. Die Stuttgarter-Kultband feiert 10-jähriges Jubiläum und tritt zu diesem besonderen Anlass bei den KIWANIS-Music-Days auf. Anschließend findet erstmals eine Clubnight im Barbereich des SupperClubs statt. Raul Rincon einer der DJ-Größen Stuttgarts, der vielfach in den Dance-Spots dieser Welt auftrat und in Stuttgart insbesondere in den Clubs Boa, Nachtwerk, P-Club, Mash, M1, Amici etc. „auflegte“

wird mit seinen Beats & Bites für den „Dance-Flow“ bis in die Morgenstunden sorgen.

Am zweiten Abend singen Wolfgang Seljé & Friends eine Hommage an Udo Jürgens. Wolfgang Seljé hat sich intensiv mit dem Leben von Udo Jürgens befasst und daraus ein Best-of-Programm entwickelt und führt so eindrucksvoll und eloquent durch das Leben Udo Jürgens und präsentiert dabei alle Millionenhits und auch weniger bekannte und doch bedeutende Lieder aus dem Schaffen des großen Künstlers. Mit dem Spendenerlös von den Sponsoren und von den Gästen werden vom KIWANIS Hilfsfonds Stuttgart e.V. Projekte benachteiligte Kinder und Jugendliche aus der Region Stuttgart unterstützt.

www.kiwanis-club-stuttgart.de



SPECIAL BODENSEE LOCATIONS



EIN MUSEUM, ZWEI EVENT LOCATIONS & UNENDLICH VIELE MÖGLICHKEITEN

Egal, ob bei einem spontanen Besuch im Restaurant PARK 1 und seinem Museumsgarten oder beim Catering für eine Veranstaltung oder Feierlichkeit in der SKYLounge hoch über den Dächern der Stadt Singen: Im MAC Museum Art & Cars kommen Gäste in den Genuss von regional geprägter und mediterran inspirierter Küche – leicht, frisch und aus besten Zutaten zubereitet.

MAC Museum Art & Cars
Parkstr. 1
78224 Singen
Telefon: +49 (0)7731 9693521
veranstaltung@museum-art-cars.com
www.museum-art-cars.com



47° 40' 40.619" N 9° 10' 23.658" E

DOLCE VITA SUPERIORE

So viele Möglichkeiten an einem einzigen Ort! Pasta, fatta a mano, in köstlichen Variationen, knusprige Pizza aus dem Steinbackofen, handgerollte Gnocchi, frisches, selbstgemachtes Brot – alles wie bei Mamma, und das den ganzen Tag. Die Location: großzügig, städtisch und doch wunderbar intim und vertraut. Triff Dich bei uns mit Freunden zum wahrscheinlich besten Kaffee der Stadt, verplaudere die Stunden bei einem original italienischen Aperitivo auf der Terrasse, in der Lounge oder am holzbefeuerten Kamin. Entdecke Deinen Lieblings-Gin-Tonic an der größten Gin-Bar am See. Und dann sind da noch die Veranstaltungen, Musik, hochkarätiges Kabarett – allesamt echte Highlights im Kulturprogramm der Stadt.

IL BOCCONE
Bodanstr. 20-26,
D-78462 Konstanz,
Tel. 0049 7531 28 46 744
mangiare@ilbocccone.de
www.ilbocccone.de



47° 40' 40.619" N 9° 10' 23.658" E