

Zum Kochen in die Nobelgarage

Namhafte Unternehmen erlebten ihre Geburtsstunde in einer Garage – Google, Hewlett Packard, Microsoft sind einige von ihnen. Wir sind auf dem Weg zu einer »Garage« der besonderen Art – dem »Meilenwerk« in Böblingen, zur *Targa Florio Genussakademie*.



Der Immobilienökonom Martin Halder hat offensichtlich ein Faible für Oldtimer und moderne Luxuslimousinen und bietet diesen einen extravaganteren Rahmen in markanten, denkmalgeschützten Gebäuden. Nach Berlin und Düsseldorf das dritte »Meilenwerk«, das – wie die anderen – alles vereint, wovon Autofreaks träumen. Neben Werkstatt und dem Angebot von Oldtimern und exotischen Neufahrzeugen gehören dazu Hotel, Restaurant, Shops und – die *Targa Florio Genussakademie*, benannt nach dem legendären sizilianischen Langstreckenrennen.

Sie präsentiert sich auf der Galerie-Ebene der Werkstatthalle im ehemaligen Hangar und wird seit September 2009 von Hans-Joachim Ogger (SAHARA Werbeagentur) und Küchenchef Vincenzo Paradiso geführt. Unter dem Motto »Das Leben soll jeden Tag aufs Neue erfahren werden« veranstaltet das Duo Kochkurse, Events, Küchenpartys und bietet 10 bis 85 Personen die Möglichkeit, hier individuelle Feiern wie Hochzeiten, Jubiläen, aber auch Seminare, Präsentationen, Meetings in ungewöhnlichem Ambiente zu erleben.

Während der Begrüßung durch die Chefs röhrt unter uns in der Werkstatt ein Wagen mit durchdringend mächtigem Sound; im Laufe der nächsten

TARGA

*Vincenzo Paradiso (li.) und Hans-Joachim Ogger führen die **Targa Florio Genussakademie** im Meilenwerk Böblingen partnerschaftlich. Unten: Ruhe vor dem Sturm – der Küchenchef und sein Team bei der Mise en place für die Küchenparty. »Zwiebeln schälen müssen unsere Gäste ganz sicher nicht«, sagt Paradiso*



ADVERTORIAL

Stunden werden noch weitere ihre kaum zu bremsende Kraft eindrucksvoll akustisch demonstrieren. »Keine Sorge«, sagt Hans-Joachim Ogger, »ab acht Uhr herrscht hier Ruhe.« Wir stehen auf der Empore und schauen uns in der 7.000 qm großen Halle um: Autowerkstatt-Atmosphäre total, geprägt von Oldtimern, die wir aus frühen Schwarz-Weiß-Filmen kennen, rasanten, vorrangig italienischen und britischen Nobelkarossen und anderen – teils in gläserne Garagen eingeparkten – mehr oder weniger imposanten Spielzeugen von Automobil-Besessenen, die ihr Hobby so sehr lieben, dass sie bereit sind, dafür eine Menge Geld in die Hand zu nehmen. Ein beeindruckender historischer Ort, überraschenderweise voll pulsierender Aktivität! Ich muss gestehen: Diese kraftstrotzende, »getunte« Atmosphäre nimmt einen ein und zeigt die enorme Leidenschaft, die in diesem automobilen Umfeld zum Ausdruck kommt.

Wir kehren der Halle den Rücken und finden das Kontrastprogramm: eine einladend gedeckte Tafel unter Kristalllüstern, die von den Original-Hangar-Stahlträgern herabhängen, Bistro-Tische für den Begrüßungsdrink oder einen kurzen Espresso, bequeme Sitzgruppen für ruhige Gespräche – modernes Edeldesign, so sparsam wie elegant eingesetzt. Keine Frage, dieser Platz ist eine Einladung zum sinnlich-kulinarischen Genuss.

Das gilt erst recht für die Küche, das Paradies von Vincenzo Paradiso, der seinen Namen den sizilianischen Eltern und keinem cleveren Werbekonzept verdankt. Und sie ist in der Tat extraordinär und weckt sicherlich bei allen Besuchern (erfüllbare!) Wünsche. Sie ist schlichtweg perfekt. Was nicht verwundert, wenn man erfährt, dass es Hans-Joachim Ogger und Vincenzo Paradiso gelang, drei deutsche Küchenimperien von der *Targa Florio Genussakademie* zu überzeugen: Bulthaup, Gaggenau und WMF. Keine Frage, in dieser Küche mit der chromglänzenden Nachbildung der »originalen Targa-Florio-Rennstrecke« unter der Decke fehlt nichts, was Schlemmer glücklich macht. Hier zu kochen muss ein Genuss sein. Den wollen wir erleben, gemeinsam mit Partnern und Freunden vom Team der *Targa Florio Genussakademie*: Karin Stengele (Marketingleitung Gaggenau), Guiseppe Pinto (Vertriebsmarketing WMF), Peer Linder (Chefdesigner bulthaup), Rouven Goehner (bulthaup Vertrieb Süddeutschland), Benjamin Kalberlah (Marketingleitung Südzucker AG), Claus-Henning Guthard, ehemaliger Marketingmann der Volkswagen AG, und der Architekt Florian Danner. Charmante weibliche Unterstützung bekommt Frau Stengele von Sylvia Rudolph und Elena Schimik (beide Projektmanagement *Targa Florio Genussakademie*) und der Dermatologin Dr. Anja Ogger, Ehefrau >>



Bei unserem »Kochkurs« sind alle bestens gelaunt und dennoch konzentriert bei der Arbeit – in der Küche wie an der Tafel herrscht Fröhlichkeit. Küchenchef Vincenzo Paradiso scheint zufrieden mit seinen »Schülern« zu sein. Und die sind es ganz offensichtlich auch. Noch lange nach dem offiziellen Ende wird diskutiert und gefachsimpelt



von Hans-Joachim Ogger. Fleißig an Messer und Schneidbrett zeigt sich auch Klaus Fischer (apéro-Objektleitung), während Verleger und Fotodesigner C. P. Fischer seine Kamera nicht aus der Hand legen mag. Zum gemeinsamen Essen kommen noch Claudio Bergfeld (Centermanagement Meilenwerk Böblingen) und Simeon Schad (Direktor des V8 Hotels im Meilenwerk) hinzu.

Während die Gäste eintreffen, reichen Vincenzo Paradiso und sein Team Antipasti und knusprigen Flammkuchen zum frischen Crémant. – Wir sind komplett, die Begrüßungsworte gesprochen, und Hans-Joachim Ogger lädt zum Rundgang durch das geschichtsträchtige Meilenwerk. Beeindruckend! Kompliment an Martin Halder! Zurück im Targa Florio gibt's noch ein Schlückchen kalten Crémant zum kitschig-schönen Abendhimmel über einem der ältesten Flughafengelände des Landes, dann werden die Schürzen verteilt, und es heißt: Alle in die Küche! Vincenzo Paradiso erläutert das Menü, während Pino Severino (Service-Chef, der eigentlich Guisepe heißt) Gläser mit kühlen Weißwein verteilt. »Damit kocht man eindeutig besser«, sagt er. Spontan bilden sich Teams, die jeweils einen Gang des Menüs vorbereiten. Zwischendurch wird der »Gruß aus der Küche« gereicht: Wachtelkeulen auf asiatischem Glasnudelsalat mit Sojaschaum – köstlich. Gerne interpretiere er klassische italienische Gerichte neu, aber er liebe auch den Mix mit fremden, etwa asiatischen Komponenten. »Das sorgt für Spannung«, sagt Vincenzo Paradiso. Dem stimmen wir zu und arbeiten – Schlückchen Wein zwischendurch – weiter: am wunderbar leichten Hummersalat, an offenen Ravioli mit Pfifferlingen, Pancetta und geräuchertem Lammfilet, gefolgt von Wolfsbarsch in der Kräuter-Salz-Kruste mit mediterranem »Dazu«. Als Finale: Schokoladenflan, Joghurt-Limetten-Sorbet und Orange-Basilikum-Zabaione. Für die jeweiligen Weine sorgt Pino mit fast mütterlicher Fürsorge. Der Abend neigt sich, alle wirken ein wenig müde und sehr zufrieden. Dann schaut auch noch ein kugelrunder Vollmond durch die Glasfront. Fast zu perfekt, denke ich. Und dann: trotzdem schön und rund, wie der ganze Abend!

Mechthild Piepenbrock-Fischer

Exklusiv für apéro-Leser

Die Targa Florio Genussakademie lädt Sie zu einem geschichtsträchtigen, spannenden und sicher unvergesslichen Genuss-Wochenende ins historische »Meilenwerk« Stuttgart Böblingen. Das dortige V8 Hotel hat für Sie Zimmer für zwei Nächte reserviert. Da die Teilnehmerzahl auf 16 Personen begrenzt ist, sollten Sie sich spätestens vier Wochen vor dem jeweiligen Termin anmelden.

Die Termine: 17. bis 19. Februar 2012 und
20. bis 22. April 2012

Das Programm:

FREITAG (individuelle Anreise)

- Begrüßung in der Lobby des V8 Hotels, Führung durch das Meilenwerk, Aperitif und 5-gängiges Menü inkl. aller Getränke in der Targa Florio Genussakademie

SAMSTAG

- Ausgiebiges Frühstück
- Fahrt im Oldtimer-Bus durch das malerische Schwaben nach Stuttgart
- Führung durch das Mercedes-Benz-Museum, eine Zeitreise durch 125 Jahre Automobilgeschichte
- Besuch der im Jugendstil erbauten Stuttgarter Markthalle, Einkaufsbummel mit Küchenchef Vincenzo Paradiso, gemeinsames Mittagessen im Restaurant Empore auf der Galerie der Markthalle
- Oldtimer-Busfahrt durch die Weinberge mit Verkostung im Weinkeller
- Ruhepause im Hotel
- Ab 18.30 Uhr 6-Gang-Gourmetkochkurs mit Vincenzo Paradiso in der Targa Florio Genussakademie (inkl. Rezeptbücher) mit gemeinsamem Essen, inkl. aller Getränke

SONNTAG

- Ausgiebiges Frühstück
- Individuelle Abreise oder Verlängerung des Aufenthalts

Inklusivpreis im Einzelzimmer: 1079,- EUR pro Person

Inklusivpreis im Doppelzimmer: 949,- EUR pro Person

ZUSÄTZLICH BUCHBAR:

30-Minuten-Helikopter-Rundflug exklusiv ab Meilenwerk Böblingen über Stuttgart und das Ländle: 249,- Euro/Person

RESERVIERUNGEN UND WEITERE INFORMATIONEN:

Elena Schimik, Targa Florio Genussakademie, Tel.: +49-(0)7031-30 69-911,
Fax: +49-(0)7031-30 69-956, E-Mail: schimik@targa-florio.de

