

## 1. Homberger Tafelfreuden: Ein einzigartiges Fünf-Gänge-Menü zugunsten der Tafel Homberg

Der Name sagt es schon: Tafelfreuden. Freude soll es bereiten: denen, die das Menü genießen und denen, die davon profitieren: den Bedürftigen der Tafel Homberg. Die drei Spitzenköche Hannelore Mayer-Stahl, Katja Hack und Moritz Zinn werden bei dem Benefiz Koch Event „1. Homberger Tafelfreuden“ ihren Gästen ein freudiges Erlebnis schenken. Sie stellen jetzt zusammen mit Bürgermeister Dr. Nico Ritz im Rathaus das Charity Event vor. Die drei Köche kreieren am 7. November, ab 20 Uhr, ein einzigartiges Fünf-Gänge-Menü (Speisen werden noch nicht verraten!) und servieren es im wunderschönen Jugendstil-Ambiente der Homberger Stadthalle.

Sie möchten Menschen zusammenbringen, den sozialen Zusammenhalt in der Stadt stärken, hochwertige regionale Speisen anbieten und die Lust an gutem regionalen Essen wecken. Verbunden mit guten Gesprächen und einem guten Wein wird dieser Abend sicherlich zu einem unvergesslichen Erlebnis.

**Moritz Zinn:** „So ein Charity Koch Event gab es in Homberg noch nie. Es soll keine Einzelveranstaltung bleiben, sondern alle zwei Jahre stattfinden. Wir hoffen weitere Köche aus der Region gewinnen zu können.“

**Katja Hack:** „Es ist eine gute Sache mit dem Kochevent den Gedanken von Cittaslow deutlich zu machen. Wir möchten den Zusammenhalt in der Stadt stärken und zeigen, dass Homberg eine lebens-



Freuen sich auf das Koch Event in der Stadthalle, v.li.: Chefköchin Hannelore Mayer-Stahl, Bürgermeister Dr. Nico Ritz, Meisterkoch Moritz Zinn, Küchenmeisterin Katja Hack und Peter Laukner. Die Teams arbeiten ohne Entgelt, der gesamte Erlös kommt der Tafel Homberg zugute. Foto: Dittmer

werte Stadt ist.“

**Hannelore Mayer-Stahl:** „Der ganze Abend soll ein Genuss werden, der unsere Gäste wiederkommen lässt. Das kann der Beginn einer ganz neuen Geschichte werden, der Impuls für eine neue Gastlichkeit in Homberg.“

Das Fünf-Gänge-Menü kostet pro Person 89 € – Getränke inklusive.

**Karten im Vorverkauf:**  
Rathaus Homberg, Frau Volke,  
Tel. 05681/994-101 und E-Mail: manuela.volke@homberg-efze.de. (di)

### Chefköchin Hannelore Mayer-Stahl

Hannelore Mayer-Stahl ist Chefköchin im Restaurant des Romantik Hotel Zum Rosenhof in Felsberg-Hesserode. Herzlich begrüßt werden Reisende von der Gastgeberfamilie Mayer-Stahl, die sich liebevoll um das Wohl ihrer Gäste kümmert. Heimische Produkte aus regionaler Erzeugung werden vom engagierten und kreativen Küchen-Team um die Chefköchin auf köstliche Weise verfeinert. Die Küche von Hannelore Mayer-Stahl hat über die Landesgrenzen hinaus Bekanntheit erlangt und ist zu einem beliebten Treffpunkt für Genießer geworden. Im Rahmen der Weltausstellung in Mailand im Jahr 2015 gewann Hannelore Mayer-Stahl ein exklusives und viel beachtetes deutsch-italienisches Kochduell unter dem Motto „Ernährung der Welt, Energie für's Leben“.

Romantik Hotel Zum Rosenhof  
Gourmet Restaurant  
Rockshäuser Straße 9  
34587 Felsberg-Hesserode  
Telefon 05662/ 2774  
E-Mail: info@mayer-stahl.de

### Meisterkoch Moritz Zinn

Im Restaurant Strandbad No. 1 in Wallenstein haben Meisterkoch Moritz Zinn und seine Schwester Catarina, die für den Service zuständig ist, das Sagen. Die Gäste erwartet eine frische regionale Küche, die den Gaumen verwöhnt und Lust auf mehr/Meer macht. Moritz Zinn will als Koch immer besser werden. Während seiner Ausbildung 2014 im Gutshof Kassel war Moritz Jugendmeister von Hessen, als Meisterkoch ist er in seine Heimat zurückgekehrt und hat mit dem Strandbad No. 1 am Fuß der Burg Wallenstein einen Premium-Campingplatz etabliert. Hier bietet er seinen Gästen eine Karte mit Einflüssen aus der Spitzenküche ohne dabei die nordhessische Bodenhaftung zu verlieren.

Café-Bistro-Restaurant Strandbad No. 1  
Moritz Zinn  
Burgstr. 35  
34593 Knüllwald-Wallenstein  
Telefon: 05686/ 395  
E-Mail: info@burgwallenstein.de

### Küchenmeisterin Katja Hack

Heute führt die Küchenmeisterin Katja Hack in der fünften Generation den Betrieb des Gasthofes Hack in Kerstenhausen bei Borken. Sie trägt dafür Sorge, dass Leib und Seele an diesem Ort immer gut umsorgt sind. Der Gasthof Hack bietet Platz für Veranstaltungen bis zu 30 Personen, wie Familienfeiern, Geburtstage oder Hochzeiten in gemütlicher Atmosphäre, im Jagdzimmer oder in den Gasträumen. Auch der Biergarten lädt ein zum Feiern, Grillen oder einfach zum Verweilen bei einem gepflegten Getränk. Selbstverständlich berät Küchenmeisterin Katja Hack ihre Gäste gerne über hervorragende regionale und traditionelle Gerichte und Menüs. Gearbeitet hat sie unter anderen in der Sternegastronomie von Manfred Schwarz im Deidesheimer Hof, bei Björn Freitag und als Küchenchefin bei Frank Buchholz in Mainz.

Gasthof Hack  
Hoheneicher Straße 2  
34582 Borken-Kerstenhausen  
Telefon: 05682/ 9960  
E-Mail: info@gasthofhack.de