

## **Presseinformation**

Wiesbaden, Oktober 2008

### **Blumig-mild, bitter-süß oder würzig-herb Das Geheimnis liegt im Aroma**

**Wer sich auf Jörg Sackmanns Aromenküche einlässt, dem eröffnen sich auf einmal völlig neue Dimensionen des Kochens, dem erschließen sich nach und nach völlig neue kulinarische Ebenen für einen Genuss mit allen Sinnen.**

Der bodenständige Mann aus dem Schwarzwald gilt – zu Recht – als einer der kreativsten Köche Deutschlands. Taucht man ein in seine Aromenwelt, entwickeln sich Zutaten, die man schon längst zu kennen glaubt, wie etwa Weißkohl, zu einer Komponente im Gericht, die sich sehr viel feiner, strukturierter und gleichzeitig geschmacksintensiver entwickelt, weil er ihn in Form von Pulver zugibt. Dass Basmatireis als Beilage gereicht wird, mag nicht ungewöhnlich sein. Aber einen Sud daraus herzustellen, um nur das Duftreisaroma als Tüpfelchen – in diesem Fall – auf einen Bachsaibling zu setzen, dagegen schon eher.

Außergewöhnlich auch der Fisch, der über Wasser gar zieht, das mit Zitronenmyrte aromatisiert ist. Der bekommt dadurch eine ganz neue Geschmackskomponente und schmeckt überraschend sommerlich frisch. Und dass sich ein und dasselbe Vanillearoma in einem einzigen Dessert in gleich sechs Variationen zu präsentieren vermag, ist ebenfalls dem Einfallsreichtum von Jörg Sackmann zu verdanken. Sein Credo ist einfach, aber überzeugend: Kreativität ist das beste Rezept.

#### **Über den Autor:**

Nicht stehen bleiben – weiterkommen! Nach dieser Devise lebt Jörg Sackmann. Und wie man sieht, tut er dies durchaus erfolgreich. Gerade erst vom Schlemmer-Atlas zum „Aufsteiger des Jahres 2008“ gewählt, wird der gebürtige Schwarzwälder bereits seit Jahren immer wieder mit Auszeichnungen wie Mützen, Hauben, Kochlöffel bedacht und mit Lob gepriesen. Dass der mit einem Michelin-Stern ausgezeichnete Koch dabei bodenständig und bescheiden geblieben ist, macht ihn nur noch sympathischer. Der Küchenstil lässt sich kurz und knapp so beschreiben: inspirierend aromatisch. Er vereint regionale Einflüsse scheinbar spielerisch mit mediterranen und asiatischen Akzenten zu einer modernen Küche. Scheint neuartig, mundet dabei einfach nur zu gut und erfreut ganz nebenbei ganz besonders das Auge.

Auch das Hotel, seit 1927 in Familienbesitz, wird nach der Sackmann-Devise geführt „nur kein Stillstand“. So wurde im August 2008 ein Spa-Bereich eröffnet, in dem Jörg Sackmann die Geheimnisse seiner Aromenküche in ganz besondere Wellness- und Themenlandschaften überträgt. Sozusagen Sterneküche hautnah.