



„Dinner in the Sky“

Schwindelfrei muss man schon sein, wenn man bei „Dinner in the Sky“ in einem der zehn spektakulärsten „Restaurants“ der Welt „catert“. Für Küchenleiter Markus Dworaczek war es eine besondere Herausforderung mit dem Team von Seven Gastro (kleines Foto) an einem Kran hängend auf 50 m Höhe zu arbeiten. „Als die Anfrage von „Mindset Media“ aus Köln kam, waren wir sofort Feuer und Flamme. Wann bekommt man schon einmal die Chance, frei schwebend mit einem fantastischen Blick auf den Kölner Dom zu kochen.“ Seven Gastro servierte den 22 Gästen an den zehn Tagen auch kulinarische Hochgenüsse. Der Chef in the Sky bot als Vorspeise geräucherte Gänsebrust mit Sauce Cumberland, gefolgt von einer Rahmsuppe vom Hokaidokürbis mit seinem Stroh. Nach einer kurzen Pause, zu der die Plattform wieder hinuntergefahren wurde, erwartete die Feinschmecker Involtini vom Kalb mit Ricotta und Spinat gefüllt. Den süßen Abschluss nach Sonnenuntergang bildete eine Mousse von der Williams Christ Birne mit Nougatsoße. Wer mehr schauen möchte, sollte morgen 13. November, 16.45 Uhr, „Kabel eins“ einschalten: Unter dem Thema „Im Kochhimmel“ wird die Aktion von Seven Gastro in der Sendung „Abenteuer Alltag“ vorgestellt. *Foto: privat*

