



## Presseinformation

Traben-Trarbach, 24. August 2017

### **Kulinarische Gratwanderung zwischen Tradition und Moderne**

Küchenchef Bernhard Tintemann vom Moselschlösschen in Traben-Trarbach

**„Essen ist ein Bedürfnis, genießen ist eine Kunst“ ist nicht nur ein Ausspruch des französischen Offiziers, Diplomaten, Schriftstellers und Feinschmeckers François VI. Duc de La Rochefoucauld, sondern auch Leitspruch der Kochschule „Tafelkunst“ im Hotel Moselschlösschen in Traben-Trarbach. Als kreativer Kopf agiert hier Küchenchef Bernhard Tintemann, der auch regelmäßig Kochkurse veranstaltet. Seine Kochkunst ist eine**

**kulinarische Mischung aus klassischer und regionaler Küche, die mit einem Hauch moderner Interpretation garniert ist.**

Seit 2004 lebt Bernhard Tintemann nun schon an der Mittelmosel. „Davon habe ich keinen einzigen Tag bereut“, sagt der Koch mit niederbayerischen Wurzeln. „Im Gegenteil: ich bin hier mit meiner Frau Sabine und unserem elfjährigen Sohn heimisch geworden.“ Erlernt hat er sein kulinarisches Handwerk im Romantik Hotel Fürstenhof in Landshut. Bevor er im Februar 2014 Küchenchef im Hotel Moselschlösschen wurde, war er zehn Jahre in gleicher Funktion gleich nebenan im Romantik Jugendstilhotel Bellevue, das ebenfalls Gastgeber Matthias Ganter gehört, tätig.

Sein handwerkliches Können und die kreative Umtriebigkeit zeigt Bernhard Tintemann auch gerne Menschen, die ihm in der Kochschule „Tafelkunst“ bei der Arbeit über die Schulter schauen. „Das ist aber mehr als schauen“, korrigiert der Küchenchef sofort. „Unsere Teilnehmerinnen und Teilnehmer arbeiten bei der Zubereitung des dreigängigen Menüs tatkräftig



Seit 2014 ist Bernhard Tintemann  
Küchenchef im Moselschlösschen.

© Holger Bernert

#### **Ansprechpartner**

Moselschlösschen Hotelgesellschaft mbH & Co. KG  
Matthias Ganter (V.i.S.d.P.)  
Neue Rathausstraße 12-16 · 56841 Traben-Trarbach  
Telefon 06541 8320  
Fax 06541 832-255  
info@moselschloesschen.de  
www.moselschloesschen.de

#### **Pressekontakt**

der reporter  
redaktionsbüro holger bernert  
Auf dem Driesch 12a · 47199 Duisburg  
Telefon 02841 8874451  
Fax 02841 8874452  
Mobil +49 (0) 1713188715  
www.der-reporter.net  
redaktion@der-reporter.net



## Presseinformation

Traben-Trarbach, 24. August 2017

mit ‚Kochshows‘, bei denen die Zuschauer passiv ‚mitkochen‘ gibt es zuhauf“, meint Tintemann. „Kochen lernt man aber nur, wenn man aktiv wird.“

Der Moselschlösschen-Küchenchef und Tafelkunst-Kochlehrer ist ein Verfechter der klassischen Küche, die er allerdings offen und spontan interpretiert. „Dabei spielen Regionalität und Saisonalität eine gewichtige Rolle“, stellt der gebürtige Straubinger fest. „Ich liebe die Ursprünglichkeit – ohne Schnick und Schnack.“ Diese Art des Kochens schlägt sich in der Zubereitung einer regionaltypischen Küche mit Produkten aus der Heimat nieder. „Rund 60 Prozent unserer eingesetzten Produkte kommt aus der Region: Käse und Fisch aus der Eifel, Fleisch aus dem Hunsrück und Gemüse aus dem Rheinland.“

Jetzt freut sich Bernhard Tintemann ganz besonders auf den 8. Oktober. An diesem Sonntag ist „Bayern zu Gast“ in der Kochschule „Tafelkunst“. Gemeinsam mit den Teilnehmerinnen und Teilnehmern bereitet er im Rahmen eines kleinen „Oktoberfestes“ Schmankerl aus seiner bayerischen Heimat zu, denen er eine besondere, feine Raffinesse verleiht. Natürlich darf ein süffiges bayerisches Bier nicht fehlen. Freunde der weihnachtlichen Winterküche sollten sich Sonntag, den 10. Dezember, rot im kulinarischen Kalender anstreichen. Dann steht das „Nikolaus-Wintermenü“ auf dem Programm. An diesem Tag wird die Kochschule in die wunderbaren Aromen der weihnachtlichen Düfte getaucht.

Die „Tafelkunst“ ist eine von 20 renommierten Kochschulen in Deutschland, die im Rahmen von „EAT SMARTER“ Kochkurse anbieten, die eines gemeinsam haben: super lecker, wenig Kalorien, viele Vitamine und voller Geschmack. Bernhard Tintemann bringt Kochnovizen die wichtigsten Regeln und Kniffe einer fettarmen Küche bei. Zum Abschluss des Jahres präsentiert der Küchenchef am Mittwoch, 18. Oktober, „Köstliches mit Kohl“ und am 15. November, „Leichte Geflügelküche“. Beide Veranstaltungen beginnen um 15 Uhr.

**Information:** [www.kochschule-tafelkunst.de](http://www.kochschule-tafelkunst.de)

### Ansprechpartner

Moselschlösschen Hotelgesellschaft mbH & Co. KG  
Matthias Ganter (V.i.S.d.P.)  
Neue Rathausstraße 12-16 · 56841 Traben-Trarbach  
Telefon 06541 8320  
Fax 06541 832-255  
[info@moselschloesschen.de](mailto:info@moselschloesschen.de)  
[www.moselschloesschen.de](http://www.moselschloesschen.de)

### Pressekontakt

der reporter  
redaktionsbüro holger bernert  
Auf dem Driesch 12a · 47199 Duisburg  
Telefon 02841 8874451  
Fax 02841 8874452  
Mobil +49 (0) 1713188715  
[www.der-reporter.net](http://www.der-reporter.net)  
[redaktion@der-reporter.net](mailto:redaktion@der-reporter.net)