



Spitzenkoch Adrien Hurnungee kocht auf dem Samerberg!

Beitrag

Frühlingsduft, Frühlingserleben, Tanz des Frühlings: Adrien Hurnungee zu Gast auf dem Samerberg im Atelier Debus-Witzigmann

Im **Atelier Debus-Witzigmann** begrüßen **Veronique Witzigmann und Volker Debus** am 16. März einen der Spitzenköche der modernen Küche: **Adrien Hurnungee**. Unter dem Motto "Frühlingsduft, Frühlingserleben, Tanz des Frühlings" wird er ein außergewöhnliches Frühlingsmenü präsentieren, das nicht nur den Gaumen, sondern alle Sinne anspricht.

Mit seiner vitalen Küche versteht es Adrien Hurnungee, Kompositionen zu zaubern, die bereits beim Anblick ein Fest für die Augen sind und beim Verzehr ihren vollen Geschmack entfalten. Die Leidenschaft, mit der er frische Zutaten ohne künstliche Geschmacksverstärker verarbeitet, spiegelt sich in jedem Gericht wider. Seine Küche setzt dabei nicht nur optische und geschmackliche Zeichen, sondern überzeugt auch durch innovative Ideen und Nachhaltigkeit.

Adrien Hurnungee, ein Spitzenkoch und Buchautor aus Stockheim im Wetteraukreis, propagiert ein bewusstes Essen, das nicht nur den Körper, sondern auch die Seele nährt. Dabei legt er großen Wert auf die Herkunft seiner Zutaten und sammelt viele davon selbst in der Natur der umliegenden Region. Von Wildkräutern bis hin zu Pilzen kombiniert er diese zu ungewöhnlichen Kreationen, die seine Gäste immer wieder aufs Neue überraschen.

"Essen ist für mich eine Sprache, die man erst einmal verstehen muss" Adrien Hurnungee

Geprägt von seiner mauritischen Herkunft und den Lehren seines Vaters, der ebenfalls Koch war, behandelt Adrien jedes Lebensmittel mit Respekt und Wertschätzung. Sein Wissen über die Vielfalt der Natur und den Umgang mit hochwertigen Zutaten gibt er gerne an seine Gäste weiter, während er sie mit seinen kulinarischen Meisterwerken verwöhnt.

Obwohl er die Möglichkeit hätte, ein eigenes Restaurant zu eröffnen, zieht Adrien Hurnungee es vor, flexibel zu bleiben und sein Menü ständig zu verändern und anzupassen. So bleibt er seinem Motto treu, dass bewusstes Essen auch eine ständige Weiterentwicklung bedeutet.

Seien Sie Teil dieses kulinarischen Erlebnisses und genießen Sie den Frühling mit allen Sinnen bei

diesem exklusiven Kochevent mit Adrien Hurnungee. Sichern Sie sich jetzt Ihre Plätze und lassen Sie sich von seinem einzigartigen Geschmackserlebnis verzaubern.

Anmeldung: dieschreinerei@debusfoto.de

Beitragsbild: Benedikt Roth Photographie



©/LEI: #du.debus / witzigmann

SHREINEREI

präsentiert

Adrien Hurnungee's Frühlingsmenü

Amuse-Guiche

Dekonstruierter Eintopf von Mini-Erbse / Parmesan Brot
Chai Latte vom Beef / Tannen Espuma

Fermentierte Speierling Butter
dazu Volkers selbstgebackenes Brot

Frühlingsduft

Konfierte bunte Kirschtomaten
Eingelegte kreolische Gemüse Achar / Erdnuss / Maracuja
Live: Zitronen Crunch in Stickstoff

Frühlingserleben

Sanft gegerate Rotbarbe
Sellerie Püree / Sellerie Asche
Sud aus der Zitrone des Nordens / Chorizo Öl / Schalgarbe

Sorbet vom grünen Apfel

Tanz des Frühlings

Niedrig gegerate Maispoularde
Fermentierte Sonnenblumen / Marzipan
Sieben Fingerwurzel Sud /
Petersilien Mandel Creme / Petersilien Öl
Aronia Mayonnaise

Zerlei Kaffee

osmosierter Rhabarber - Caramel

Little Sweets

**WIR FREUEN UNS AUF DEN ERSTEN
GASTKOCH IN 2024
ADRIEN HURNUGEE**



SEIN MENÜ BEI UNS
FRÜHLINGSDUFT
16.03
FRÜHLINGSERLEBEN
TANZ DES FRÜHLING

16.03.2024 „Die Schreinerei ATELIER debus/witzigmann“
PREIS € 160,-- incl. Wein, Bier Wasser, Kaffee
ANMELDUNGEN UND RESERVIERUNGEN UNTER
dieschreinerei@debusfoto.de

Mit seiner modernen und vitalen Küche spricht Adrien Hurnugee alle Sinne an. Seine mit Leidenschaft zubereiteten Kompositionen sind schon für das Auge ein Genuss, bevor sie am Gaumen ihren vollen Geschmack entfalten. Er verwendet ausnahmslos frische Zutaten ohne künstliche Geschmacksverstärker. Seine Küche setzt Zeichen in Optik, Geschmack und Genuss. Gleichzeitig überzeugt Adriens Küche durch innovative Ideen und Nachhaltigkeit.



BRUDER KONRAD

**MIT GROSSEM
VERTRAUEN**



**VOLKSTHEATER
BAD ENDORF**

20.05. - 23.06. 2024



Kategorie

1. Gastronomie

Schlagworte

1. Adrien Hurnungee
2. Atelier Debus-Witzigmann
3. Spitzenkoch
4. Veronique Witzigmann
5. Volker Debus