



Convent 2018 – Bonn
10. bis 13. Mai 2018

Impressionen des Programms
Hannover, 28. Mai 2017

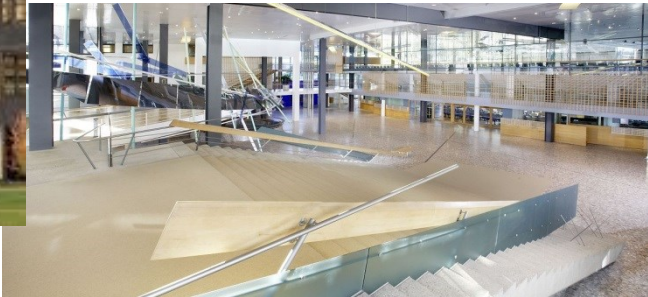
Auf den Spuren der Bonner Republik ...



Auf den Spuren des Nibelungenliedes ...



Strukturwandel ...



Die Stadt der Musik & Kultur ...



Der Rhein ...



RheinAue





Mein Gastroführer ist das Buch für die Besten

BONN GEHT ESSEN



MARCUS BUNZEL

"Wie ein Kurzurlaub in Italien!"



Wenn man Marcus Bunzel fragt, wie er sich den perfekten Restaurantbesuch vorstellt kommt die Überschrift dem wohl am nächsten.

Der neue Küchenchef des Restaurant Oliveto pflegt eine individuelle Art der italienischen Küche, alles dreht sich um Geschmack, frische Zutaten, Regionalität und Saisonalität.

Marcus Bunzels Werdegang ist geprägt von der französischen "haute cuisine", so hat er nach seiner Ausbildung lehrreiche Jahre im Restaurant "Le Pressoir d'Argent" unter Sternekoch Pascal Nibaudeau oder auch im bekannten "Le 7^{ème} Péché" in Bordeaux verbracht. Mit gerade einmal 26 Jahren erkochte er mit seinem Küchenteam im Restaurant "Ars Vivendi" in Bad Laasphe einen begehrten Michelin-Stern und 16 Punkte im Gault Millau.

Ab sofort steht er für Sie in Bonn an den Töpfen und hat mit dem Oliveto noch viel vor,...aber fangen wir erst einmal klein an: Wie wäre es mit einem Kurzurlaub in Italien?

AUSZEICHNUNGEN

- Prämiert als einer von Bonns besten "Italienern", vom Magazin "Bonn geht aus!"
- 14 Punkte im Spitzen-Gastronomieführer „Gault & Millau“
- 2 Diamanten im "Varta Führer"
- 2 Bestecke und 1 Michelin-Teller im "GUIDE Michelin"
- 2 Bestecke im "Schlemmer Atlas"
- 2 Bestecke und 5 Gusto-Pfannen im kulinarischen Reiseführer "GUSTO"



