

Solothurn, 28. Januar 2020

## **Salzhaus-Küchenchef gewinnt an der World Gourmet Society Video Challenge in London**

**Christian Härtge, der Küchenchef des Restaurant Salzhaus in Solothurn, hat bei seiner ersten Teilnahme an der «Best Plate Video Challenge» der World Gourmet Society mit seinem Video «Umami» sogleich den ersten Platz in der Königsdisziplin erreicht.**

Als einer von fünf Finalisten in der Kategorie «Show your Personality as a Chef», der Königsdisziplin der Video Challenge, reiste Christian Härtge zusammen mit dem Regisseur und Produzenten, Gabriel Gimber am 27. Januar 2020 nach London an die grosse Award-Zeremonie. Zusammen setzten sie im Video «Umami» das Gericht gekonnt in Szene: in der Hauptrolle ein fliegender Königs-Zander, begleitet von frischen Tomaten, Spargeln, Fisch-Sauce und weiteren, leckeren Zutaten.

### **Internationales Teilnehmerfeld**

Nebst Christian Härtge waren Küchenchefs aus Italien, Portugal und Kanada in dieser höchsten Kategorie nominiert. Die Award-Zeremonie fand im Rahmen eines Gala-Dinners im prestigeträchtigen «Institute of Directors» in der City of Westminster in London statt. Die Preisverleihung wurde umrahmt von einer Überraschungs-Show und Interviews mit Top-Küchenchefs und internationalen Gourmands. Die Möglichkeit, sich mit internationalen Küchenchefs auszutauschen, war für Christian Härtge denn auch einer der Hauptgründe für die Teilnahme an der Video Challenge.

### **Seit über zehn Jahren asiatische Fusionsküche in Solothurn**

Christian Härtge kocht seit der Eröffnung im Jahr 2009 im Salzhaus und prägt die Fine-Dining-Küche mit einzigartigen, asiatischen Einflüssen. Um der Authentizität gerecht zu werden, reiste er bereits mehrere Male nach Tokio, um vor Ort in die Kultur und die japanische Kochkunst eintauchen zu können. Und so erstaunt auch die Antwort nach Christian Härtges Motivation für die Teilnahme an der Video Challenge nicht: « Mir geht es um den interkulturellen Austausch mit Gleichgesinnten. Ich liebe es, neue Menschen und Kulturen kennenzulernen. Umso mehr freue ich mich auf das Finale in London! »

## **Die World Gourmet Society**

Die World Gourmet Society (WGS) ist ein Gourmet-Club für Lebensmittel-Enthusiasten und Gastronomie-Profis gleichermaßen. Eine erfrischende Mischung aus kulinarischen Experten und Menschen, die Essen einfach lieben. An der jährlich stattfindenden «Best Video Challenge» sind Küchenchefs aus der ganzen Welt eingeladen, in einem Video ihre Persönlichkeit im Zusammenhang mit der Zubereitung eines Gerichts zu präsentieren. Nebst diversen anderen Kategorien ist «Show your Personality as a Chef» die Königsdisziplin.

## **Genossenschaft Baseltor Solothurn**

Das Salzhaus Restaurant Bar ist Teil der Solothurner Gastronomie-Legende «Genossenschaft Baseltor Solothurn». Seit gut 40 Jahren ist die Genossenschaft äusserst erfolgreich und mit fünf Betrieben (Baseltor Restaurant Hotel, Solheure Bar Restaurant Lounge, Salzhaus Restaurant Bar, La Couronne Hotel Restaurant und HOCH3 Catering) in all den vielen Jahren höchst professionell gewachsen. Ohne dabei die hohen qualitativen und ethischen Werte aufzugeben.

## **Kontakt**

SALZHAUS Restaurant Bar  
Landhausquai 15a, 4500 Solothurn  
Telefon: +41 (0)32 622 01 01  
E-Mail: [info@restaurant-salzhaus.ch](mailto:info@restaurant-salzhaus.ch)  
[www.restaurant-salzhaus.ch](http://www.restaurant-salzhaus.ch)  
Betriebsleitung: Lea Jaussi, Christian Härtge

## **Siegervideo:**

Zum Siegervideo: <https://vimeo.com/370827231>

## **Bildmaterial**

Bild Christian Härtge in

Druckauflösung: [https://www.dropbox.com/s/9j4m3jxzw0kk46n/Christian\\_Haertge.jpg?dl=0](https://www.dropbox.com/s/9j4m3jxzw0kk46n/Christian_Haertge.jpg?dl=0)

Bildmaterial vom Salzhaus in

Druckauflösung: [https://www.dropbox.com/sh/r3igrp84rx9h8xb/AABGbVH4w\\_pt9YM10sfEjvbta?dl=0](https://www.dropbox.com/sh/r3igrp84rx9h8xb/AABGbVH4w_pt9YM10sfEjvbta?dl=0)