



PETER SCHARFF

Kulinarische Kompetenz aus Rheinland-Pfalz



Nur 12 km von Kaiserslautern entfernt, liegt im Norden der Pfalz idyllisch am Donnersberg die romantische Wartenberger Mühle. Das Lohnsbachtal umgibt den Dreiseithof aus dem 16. Jahrhundert, der in liebevoller Restaurationsarbeit zum Hotel mit zwei Restaurants und einem Veranstaltungssaal umgebaut wurde. Die Gartenterrasse im Kräutergarten bietet einem herrlichen Blick ins Lohnsbachtal. Der Kräutergarten liefert mit 80 - 120 verschiedenen Kräutern im Freilandanbau ganz frisch die Zutaten für die jahreszeitliche, französisch-mediterran orientierte Küche. Unter einem historischen Kreuzgewölbe lassen sich die Gäste in Scharff's Gourmet Sterne-Restaurant verwöhnen.

Nach 14 Wanderjahren im In- und Ausland und den Abschlüssen bei den 3-Sterneköchen Dieter Müller und Harald Wohl-

fahrt, agierte Peter Scharff dort 7 Jahre lang als Sternekoch. Dabei verbrachte er mit dem Gartenbauingenieur und Kräuterexperten, Bernd Simon, sehr viel Zeit im Wartenberger Kräutergarten. „Ich lernte wie sich die Pflanzen im Wechsel der Jahreszeiten vom Geruch und vom Inhalt der ätherischen Öle veränderten. Warum Kräuter feucht und trocken stehen sollen. Wieso es groß- und kleinblättrige Kräuter gibt. Zu welchen Tageszeiten man erntet, wie sich mit zunehmender Kälte die Blattstruktur verändert und auf einmal andere Verarbeitungsweise anbietet usw., erläutert der passionierte Sternekoch seinen speziellen Zugang zur Kräuterküche. Und so entstand der neue Küchenstil „Cuisina herba barona“, die adelige Kräuterküche.

2007 machte sich Peter Scharff mit der Firma „Kulinarische Kompetenz“ selbstständig. Seine Idee mit der er den frei-

en Markt erobern möchte: Entwicklung von „Corporate Identity Food“. Sein aktueller Trend sind dabei so genannte Gläserfood-Präsentationen: kulinarische Vielfalt im kleinsten Portionsbereich, mit denen viel mehr Themen aufgegriffen werden als bei einem traditionellen Menü. Das Premium Unternehmen Loewe war sein erster Auftraggeber für eine Corporate Identity Food Entwicklung. Dabei berücksichtigte Peter Scharff die vorherrschenden Farben im Unternehmensauftritt, das Logo, die Produkte und setzte die Firmenphilosophie sowie die Marken- und Unternehmenswerte kulinarisch in Szene. Somit gelangte Loewe Kulinarisch gesehen in aller Munde und die Veranstaltung zeichnete sich durch ein durchgängiges Eventkonzept aus.

Peter Scharff
kontakt@peter-scharff.de
www.peter-scharff.de