

[alle Artikel](#)

Paul Pairet kocht im Hangar 7

Von Frankreich in die große weite Welt: Der Spitzenkoch mit dem Hang zum Außergewöhnlichen ist im Dezember Gastkoch in der Salzburger Gourmet-Location.

Paul Pairet, aufgewachsen in einem Vorort von Marseille, zieht es nach seiner Kochausbildung bald in die Kochmetropole Paris. Das Café Mosaic und seine Berater-Tätigkeit im Frères Costes sind der Auftakt zu einer langen kulinarischen Weltreise. Vom Restaurant Cam in Ritz Carlton in Istanbul zieht es ihn nach Asien, Hong Kong und von dort nach Sydney - im Dezember 2009 macht nun er Halt im Salzburger Ikarus im Hangar-7, wo er für ein Monat lang an der Seite von Roland Trettl kochen wird.

Zukunftspläne

Trotz des großen Erfolges im Jade On 36 werden die Kreationen Pairets wie Raviolo von Pomelo im Aspikmantel, Törtchen von Passionsfrucht, Schokolade und Foie Gras oder Schwarzer Kabeljau "Hongkong" zukünftig nicht mehr im Jade On 36 zu erleben sein. Der Spitzenkoch nämlich plant ein neues, noch außergewöhnlicheres Projekt, über das er im Moment noch keine Details preisgeben möchte. Nur so viel sei schon verraten: Es wird wieder in Shanghai angesiedelt sein. Zunächst gastiert der Spitzenkoch aber im Dezember im Hangar 7, wo sich neugierige Gourmets von seiner avantgardistischen Küche überzeugen können.

► [Hangar 7](#)



Paul Pairet - ein kulinarischer Weltenbummler



Saphir - das neue Juwel unter den Bieren

Edler Aromahopfen, eine fein ausgewogene Malzmischung und wunderbar



Kulinarische Prominenz unter Istriens Erde

Istrien zählt zu den wichtigsten und größten Trüffelgebieten Europas.

Newsletter abonnieren