

Chefs in Town: Culinary Backstage

by Daniel Gottschlich

Im Rahmen von Chefs in Town bringt Daniel Gottschlich gemeinsam mit dem Team von Ox & Klee ein außergewöhnliches Konzept in den Ratinger Hof nach Düsseldorf: Musik trifft Sterneküche.

Inspiziert von den Backstage-Ridern weltbekannter Künstler entstehen einzigartige Gerichte: kreativ und voller Geschichten. Was kreiert Daniel Gottschlich wohl aus Absinth, Gummibärchen und Milch, inspiriert vom legendären Rider von Marilyn Manson?

Freuen Sie sich auf einen kulinarischen Blick hinter die Kulissen der größten Bands der Musikgeschichte in „fünf Gängen“ (Flying Buffet). Begleitet wird das Ganze von Live-Musik von Peter Sinclair, der Pop-Punk-Band von Daniel Gottschlich, die neben eigenen Songs auch die Künstler des Abends interpretiert.

Und wo könnte dieses Erlebnis besser stattfinden als im legendären Ratinger Hof in der Düsseldorfer Altstadt? Ein Ort, an dem Musikgeschichte geschrieben wurde und der mit als Geburtsstätte der Toten Hosen gilt.