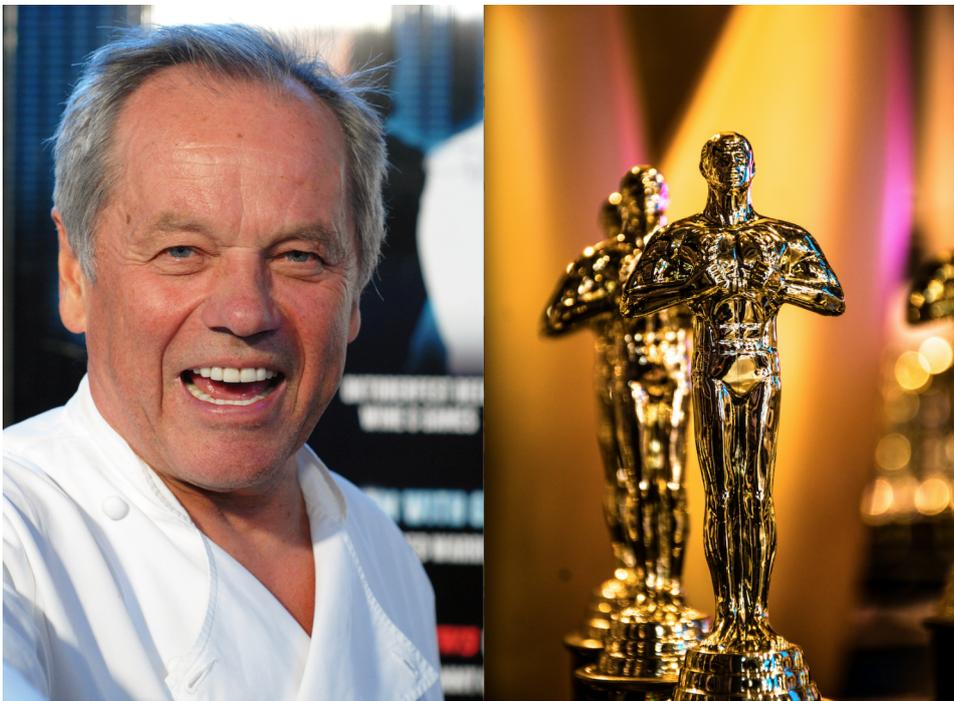


Hollywood isst gerne und viel Fleisch - Star-Koch Wolfgang Puck servierte bei den Oscars

Mit 74 Jahren denkt der Star-Koch noch lange nicht ans Aufhören. Sein Beitrag zur Oscar-Nacht ist eine jährliche Erinnerung daran, dass gutes Essen - und besonders hochwertiges Fleisch - immer einen besonderen Platz in den Herzen der Menschen einnehmen wird, egal ob auf oder abseits des roten Teppichs.



Star-Koch Wolfgang Puck bekocht und verwöhnt die Elite von Hollywood nun schon seit über drei Jahrzehnten beim Governors Ball. © Glenn Francis, www.PacificProDigital.com / Samuel Ramos / Unsplash

Hollywoods Glanz und Glamour erreichen jedes Jahr beim Governors Ball nach den Oscars ihren kulinarischen Höhepunkt. Einer der Hauptverantwortlichen dafür ist niemand Geringeres als der Star-Koch Wolfgang Puck, der die Elite von Hollywood nun schon seit über drei Jahrzehnten mit exquisiten Speisen verwöhnt. Der Mann, der Hollywoods Appetit auf Fleisch stillt ist gebürtiger Österreicher.

Fleischliebe in Hollywood: Eine Tradition beim Governors Ball

Der Governors Ball ist der offizielle Abschluss der Oscar-Nacht, bei dem rund 1.600 Gäste aus der Filmindustrie zusammenkommen. Hier spielt Fleisch eine zentrale Rolle auf der Speisekarte – ein klares Zeichen dafür, dass Hollywood trotz aller Trends zur vegetarischen oder veganen Ernährung seine Liebe zu hochwertigem Fleisch nicht verloren hat. Puck und sein Team bereiten dabei alles vor, von edlen Mini-Burgern bis hin zu Wagyu-Beef, einem der teuersten Rindfleische der Welt. 55 Kilogramm dieses Edlerindfleisches aus Japan finden jedes Jahr den Weg auf die lange Einkaufsliste des Küchenchefs.

Das Lieblingsgericht: Chicken Pot Pie

Ein besonderes Highlight unter den Fleischgerichten ist der mit Trüffeln veredelte Chicken Pot Pie. Dieses traditionelle Hühnerragout im Teig ist ein Favorit unter den Stars. Größen wie Barbra Streisand haben bereits ihre Vorliebe für dieses Gericht bekundet, was zeigt, dass auch in der Welt der Reichen und

Schönen einfache, herzhaft-komfortable Speisen geschätzt werden.

Die Herausforderungen eines Star-Kochs

Wolfgang Pucks Engagement beim Governors Ball ist nicht ohne Herausforderungen. Von Küchenpannen aufgrund von Wetterkapriolen bis hin zu Stromausfällen am Tag der Veranstaltung hat Puck alles erlebt. Dennoch gelingt es ihm jedes Jahr aufs Neue, seine Gäste zu begeistern, ohne dass diese etwas von den Hintergrundschwierigkeiten mitbekommen.

Wolfgang Puck: Vom Küchenjungen zum Star-Koch

Wolfgang Puck, der aus bescheidenen Verhältnissen in Österreich stammt, hat einen beispiellosen Aufstieg in der Welt der Gastronomie hingelegt. Sein Weg begann, als er sich entschied, dem strengen Regiment seines Stiefvaters zu entfliehen, indem er bereits mit 14 Jahren das elterliche Haus verließ, um in der Gastronomie zu arbeiten. Seine kulinarische Reise führte ihn von der Lehre in Frankreich bis hin zum Sprung nach Los Angeles mit 24 Jahren. Dort verwandelte er nicht nur die kalifornische Küche, sondern etablierte sich auch als einer der einflussreichsten Köche der Welt. Heute ist Puck nicht nur für seine Restaurants wie das „Spago“ in Beverly Hills bekannt, sondern auch als der Star-Koch, der seit über 30 Jahren die kulinarische Leitung beim Governors Ball der Oscars innehat.

Trotz seiner beeindruckenden Karriere und seines Alters von 74 Jahren zeigt Puck keine Anzeichen einer Verlangsamung. Seine Leidenschaft für das Kochen und die Gastronomie treibt ihn weiterhin an, neue Projekte zu verfolgen und seine Präsenz in der globalen kulinarischen Szene auszubauen. Neben seinen ambitionierten Restaurantprojekten ist Puck auch weiterhin in

der Event-Catering-Branche aktiv, wo er mit seiner Catering-Firma, die aus seiner langjährigen Tätigkeit bei den Oscars hervorging, bemerkenswerte Ereignisse kulinarisch gestaltet. Obwohl die Oscars eine besondere Stellung in seinem Herzen einnehmen, dehnt Puck seine kulinarische Vision auf eine Vielzahl von Veranstaltungen aus, von kulturellen Ereignissen über Sport bis hin zu Unternehmensveranstaltungen, und prägt so die Geschmackserlebnisse eines breiten Publikums.

Wolfgang Puck bleibt eine treibende Kraft in der Welt der Gastronomie, eine lebende Legende, die weiterhin Grenzen überschreitet und die Kunst des Kochens auf neue Höhen hebt. Seine Geschichte ist eine Inspiration für angehende Köche weltweit und ein Beweis dafür, dass Leidenschaft, Hingabe und Innovation die wahren Zutaten für anhaltenden Erfolg sind.

Puck plant neues Restaurant in Malibu

Für 2025 plant Wolfgang Puck die Eröffnung eines neuen, ambitionierten Restaurants in Malibu, das von dem berühmten Architekten Frank Gehry entworfen wird. Dieses Projekt steht exemplarisch für Pucks unermüdlichen Drang, seine kulinarische Vision zu erweitern und gleichzeitig seiner Philosophie von Innovation gepaart mit Tradition treu zu bleiben. Das Restaurant in Malibu, das sich in der ehemaligen Location von Gladstones befinden wird, verspricht, ein Highlight in Pucks gastronomischem Imperium zu werden, und spiegelt seine fortwährende Leidenschaft und Hingabe für die Gastronomie wider. Trotz bürokratischer Hürden mit der Stadt und der kalifornischen Küstenkommission zeigt sich Puck zuversichtlich, dieses herausfordernde Projekt erfolgreich umzusetzen. Mit diesem neuen Vorhaben unterstreicht Wolfgang Puck einmal mehr seinen Status als einer der einflussreichsten Köche der Welt, der stets nach neuen Wegen sucht, um seine Gäste mit außergewöhnlichen kulinarischen Erlebnissen zu begeistern.

Fazit: Fleisch bleibt ein Favorit

Trotz der zunehmenden Beliebtheit pflanzlicher Ernährungsweisen bleibt Fleisch ein zentraler Bestandteil der Speisekarte beim Governors Ball - ein Zeugnis der kulinarischen Vorlieben Hollywoods. Wolfgang Puck, mit seiner jahrzehntelangen Erfahrung und seiner Fähigkeit, auch unter Druck exzellente Speisen zu zaubern, bleibt der unangefochtene Meister des Abends.

Besuchen Sie uns auf: fleischundco.at