

## Restaurant kooperiert mit FH Münster

28.12.2017, 09:41 | Wissenschaft, Forschung, Bildung

Pressemitteilung von: *Parkhotel Surenburg*

---

Das Parkhotel Surenburg lernt an der Fachhochschule Münster

René Kalobius & Tobias Sudhoff - the Art of food Science and Taste...

Über der „Westfälischen Stube“ im Parkhotel Surenburg prangt seit 4 Jahren ein stolzer Michelin-Stern. Da bedarf es natürlich schon einer gewissen Verrücktheit garniert mit einer gehörigen Portion Mut, einen neuen Weg einzuschlagen: Erst war es eine fixe Idee – eine vage Vorstellung davon, wie man über die kluge Analyse von Geschmackswahrnehmung gepaart mit der Wissenschaft der Zutaten und der handwerklichen Perfektion eines talentierten Sternekochs die eigene Küche revolutionieren könnte, ohne das westfälisch bodenständige zu verlieren. So will sich Küchendirektor René Kalobius nicht auf seinen Lorbeeren ausruhen, sondern für die Gäste neue Geschmackserlebnisse wissenschaftlich erarbeiten in enger Zusammenarbeit mit der Fachhochschule Münster.

Für die Funktion des Weiteren Küchenchefs entschied sich Familie Breitung und René Kalobius dann für jemanden, der idealerweise aus einer komplett anderen Richtung kam und den man durch einige gemeinsamen Veranstaltungen schätzen gelernt hat: Tobias Sudhoff, vielen als Musiker, Kabarettist und Kochbuchautor bekannt, hat seit einigen Jahren an der Fachhochschule Münster einen Lehrauftrag inne, wo er den Studenten die Zusammenhänge von Naturwissenschaften und Kochen erklärt. Seit über einem Jahr ist er Mitglied im Kompetenzteam des dort angesiedelten food lab muenster – und nach dem die Breitungs und Kalobius selber einmal probieren durften, was Sudhoff dort im Labor so entwickelt, bekam eine verrückte Idee bald eine immer deutlichere Form...

Warum sollte man nicht – auf wissenschaftlicher Grundlage – das Ganze mal vom Gast her denken? Was ist für einen Gast denn spannend auf der Zunge, was gefällt, kontrastiert oder ergänzt sich auf einem Teller? Diesen Fragen der Kulinaristik widmet man sich an der FH Münster bei den Oecotrophologen. Und so soll das Menü in den Westfälischen Stuben von nun an von Christian Lange und Tobias Sudhoff in Kooperation mit dem food lab muenster entwickelt werden. Die Dänen hatten es ja schon mit dem NOMA vorgemacht: Geschmackliche Experimente und Gustationsgranaten entstehen dort im Nordic Foodlab.

Ein weiterer Aspekt ist Familie Breitung, René Kalobius Tobias Sudhoff sowie den Akteuren der FH Münster wichtig: Durch die Verknüpfung von Handwerk und Wissenschaft wird ein Weg geebnet, dem Fachkräftemangel in der Gastronomie, speziell der Küche, entgegenzutreten.

Regionalität, Nachhaltigkeit, Sensorik, handwerkliche Perfektion, kulinarische Wissenschaft und Kreativität treffen so in der Westfälischen Stube in Zukunft zusammen. Freuen Sie sich auf das aufregende Ergebnis!

### Portrait

Parkhotel Surenburg \*\*\*\*S, eröffnet im April 2012

Restaurants: Restaurant Surenburg und Restaurant Westfälische Stube, 1\* im Guide Michelin seit 2015

Pächter: Susanne und Alexander Breitung

30 Zimmer und Suiten

Wellnessbereich mit großem Schwimmbad, zwei Saunen und Dampfbad

René Kalobius

Jahrgang 1959, verheiratet, 2 Kinder aus früherer Ehe.

Seine berufliche Laufbahn begann auf Gut Schwarzenbruch in Stolberg bei Aachen. Das war die Basis für seine ausgedehnten kulinarischen Reisen weltweit. Er kochte auf Teneriffa, in Indonesien, Namibia und Costa Rica und ist berufener World Toques Sternekoch. 2015 wurde er Küchendirektor im Parkhotel Surenburg. In der Toskana bleibt er seinem Olivenhain treu und produziert sein eigenes Öl. Das Öl wurde in vergangenen Jahren als eines der besten der Toskana ausgezeichnet.

Tobias Sudhoff

Er verrät sein Alter nicht, er dürfte aber um die 50 sein, verheiratet, eine Tochter

Sudhoff kocht seit seinem zehnten Lebensjahr, ist Autodidakt. Als Autor brachte er zwei Kochbücher heraus. Daneben ist er Musiker und Kabarettist. Sudhoff hat einen Lehrauftrag für Kulinarik an der FH Münster.

Susanne und Alexander Breitung erreichen Sie bei Fragen unter 0162-2193132, René Kalobius unter 0151-57830270 und Tobias Sudhoff unter 0171-8885556.

Das übermittelte Foto ist frei von Rechten Dritter und kann uneingeschränkt verwendet werden.

---

News-ID: 987082 • Views: 674 (Stand: 13.05.2026)

Link zur Pressemitteilung:

<https://www.openpr.de/news/987082/Restaurant-kooperiert-mit-FH-Muenster.html>