

Björn Freitag kocht mit Cosentino

Der TV-Koch und Buchautor wählte für die Kochschule in seinem Sterne-Restaurant Silestone® Et Calacatta Gold

Die großformatige Steinplatte von Cosentino bietet viel Platz und ist dank weniger Fugen leicht zu reinigen. Hell marmoriert bildet sie einen leuchtenden Kontrast zu den mattschwarzen Möbelfronten. So zieht sie alle Blicke auf sich und die auf ihr zubereiteten Speisen. Die nahezu porenfreie hybride Mineraloberfläche ist flecken- und kratzresistent und daher pflegeleichter als eine Natursteinplatte. Für Sternekoch Björn Freitag ist sie die solide Basis für höchste Genüsse.

Dorsten (Deutschland), 6. November 2024 – Das Restaurant „Goldener Anker“ am Lippertor gilt seit 1911 als eine der ersten Adressen für gutes Essen in Dorsten. Doch seit Björn Freitag 1997 das elterliche Haus übernommen hat, ist es weit über den Ruhrpott hinaus bekannt geworden. Der damals 23-jährige Koch verwendete bodenständige Zutaten auf so innovative Weise, dass er 2001 als jüngster Chef de Cuisine Deutschlands mit einem Michelin-Stern ausgezeichnet wurde.

Zugleich startete er seine Karriere als Fernsehkoch, veröffentlichte zahlreiche Kochbücher und war 10 Jahre lang der Mannschaftskoch des FC Schalke 04. In Dorsten kreiert er mit seinem Team für rund 30 Gäste am Abend mehrgängige Menüs und bietet ambitionierten Anfängern und Hobbyköchen die Möglichkeit, ihre Fähigkeiten auf höchstem Niveau weiterzuentwickeln. Die Kochschule für rund 10 Teilnehmerinnen und Teilnehmer wurde nun rundum erneuert.

Nachhaltiges Material mit 25 Jahren Garantie

Der Steinmetzbetrieb Fischer Marmor aus Bottrop lieferte für den Sternekoch die Arbeitsplatte. Die Entscheidung für Silestone® Et Calacatta Gold fiel aufgrund ihrer herausragenden Beschaffenheit und ihres Designs. „Wir haben hier ein sehr homogenes Material mit schönen, natürlichen Aderungen“, so Geschäftsführer Björn Fischer. „Die großformatige Platte wirkt toll, hat kaum Fugen und passt perfekt zu den schwarzen Möbelfronten.“

Verwendet wurde eine nur 1,2 cm dünne Silestone®-Tafel. „Björn Freitag hätte sich die Platte ja nicht ausgewählt, wenn die nichts taugen würde“, so Fischer. „Der Trick hier ist, dass wir die Oberfläche auf 8 cm optisch verdicken, ohne dass man eine Fuge sieht. Dabei haben wir darauf geachtet, dass wir die schöne Maserung auch über die Kante mit übernehmen. Das ergibt eine starke Blockoptik und spart zugleich Material und Gewicht. Zudem ist das Material sehr nachhaltig.“

Silestone® ist eine Hybridoberfläche aus natürlichen Mineralien und mindestens 20% recycelten Materialien wie Glas. Mithilfe der innovativen Hybriq+-Technologie senkt der spanische Hersteller Cosentino den Anteil kristallinen Siliziums auf maximal 40%. Die Produktion erfolgt mit 99% wiederaufbereitetem Wasser und 100% Strom aus erneuerbaren Quellen. Silestone® Et Calacatta Gold ist nur eine von über 60 verfügbaren Designs und bietet 25 Jahre Garantie.

[Hier geht es zum Film.](#)

Weitere Informationen: www.cosentino.com/de/silestone

(3016 Zeichen inkl. Leerzeichen, 424 Worte)

Bilder



Abb. 1: Sterne-Koch Björn Freitag (Mitte) freut sich mit Stephan Scholler, Account Manager Cosentino (links) und Björn Fischer, Chef der Fischer Marmor GmbH (rechts), über die neu eingerichtete Kochschule. Abb. 2: Silestone® Calacatta Gold aus der Eternal Kollektion hat einen weißen Hintergrund mit breiten, grauen Akzenten und goldenen Reflexen. Die hybride Mineraloberfläche erinnert an vornehmen Marmor, ist jedoch anders als ihr natürliches Vorbild beständig gegen Flecken und Säure und viel kratz- und stoßfester. © Cosentino

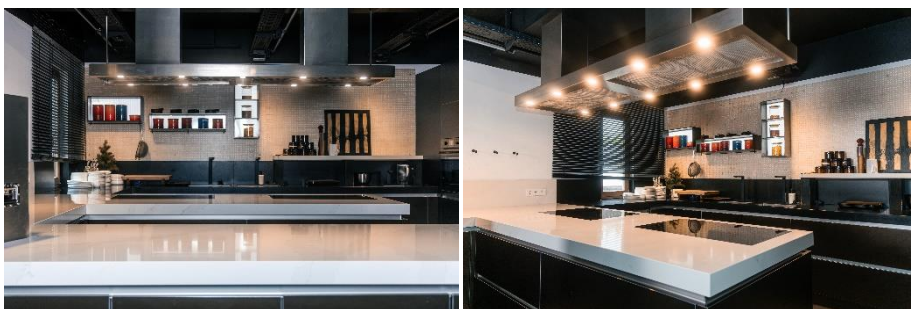


Abb. 3: Die U-förmige Arbeitsfläche aus hell marmoriertem Silestone® Et Calacatta Gold von Cosentino ist der Eyecatcher in der Küche, die ansonsten in mattem Schwarz und Edelstahl gehalten wurde. Abb. 4: Silestone® wird in Formaten bis 306 cm x 141 cm gefertigt und ermöglicht die Realisierung großer, fugenarmer Flächen. Hier wurde eine nur 1,2 cm dünne Platte genutzt und mit auf Gehrung verklebten Seitenelementen auf 8 cm Höhe optisch verstärkt. © Cosentino

Kristin Weinrich · Cosentino Marketing Deutschland
Tel. +49 172 299 6139 · kweinrich@cosentino.com · www.cosentino.com/de

Oliver Hahr · oha communication Consulting and international PR
Tel. +49 711 5088 6582-1 · oliver.hahr@oha-communication.com · www.oha-communication.com



Abb. 5: Das Kochfeld ist flächenbündig in die Oberfläche aus Silestone® eingepasst. Das sieht nicht nur sehr elegant aus, sondern erleichtert auch die Reinigung. Abb. 6: Die Kanten der Arbeitsplatte sind im 45-Grad-Winkel präzise angefast. © Cosentino

Bildquelle: Cosentino. Bilder in druckfähiger Auflösung: [Download](#) oder via press.info@oha-communication.com

Über Silestone®

Silestone® von Cosentino ist die weltweit führende hybride Mineraloberfläche für die Welt der Architektur und des Designs. Mit mehr als 30 Jahren als Vorreiter im Markt bietet Silestone® einzigartige technische und gestalterische Eigenschaften wie hohe Widerstandsfähigkeit und Festigkeit, einfache, alltagstaugliche Pflege, hohe Farbkonsistenz und unvergleichliche Schönheit.

In den letzten Jahren hat Cosentino die innovativen und exklusiven Technologien N-Boost und HybriQ entwickelt. Der Einsatz dieser Technologien ermöglichte einen Sprung in der Entwicklung von Silestone® in Bezug auf Funktionalität, Qualität, Schönheit und Nachhaltigkeit. Silestone® besteht seit 2020 aus einer hybriden Formulierung von mineralischen Rohstoffen und Materialien recycelten Ursprungs. Diese Innovation hat auch die deutliche Reduzierung kristallinen Siliziumdioxids in der Rezeptur ermöglicht. Der Anteil beträgt bei Q40 maximal 40 % und bei Q10 maximal 10 %. Im Jahr 2024 führte Cosentino die neue Kategorie Silestone®XM ein, die die Farben und Kollektionen der Marke auszeichnet, die mit einem maximalen Kieselsäuregehalt von 10 % hergestellt werden.

Der Produktionsprozess von Cosentino ist eine ökologische Erfolgsgeschichte, da er mit 99% recyceltem Wasser und 100% erneuerbarer elektrischer Energie sowie mit wiederverwendeten Rohstoffen durchgeführt wird. Die ästhetischen und gestalterischen Möglichkeiten von Silestone® sind für Architektur- und Designprofis grenzenlos: Silestone® ist in über 60 Farben und einer breiten Palette von Texturen und Formaten erhältlich. Es ist eine perfekte Oberfläche für eine Vielzahl von Anwendungen in Küchen und Bädern, aber auch in Laboren, Krankenhäusern, Hotels, Restaurants und anderen gewerblich genutzten Räumen. www.cosentino.com/silestone

Über Cosentino

Die Cosentino Gruppe ist ein Familienunternehmen aus Spanien, das weltweit tätig ist und hochwertige und innovative Oberflächen für die Welt des Designs und der Architektur herstellt und vertreibt. In enger Zusammenarbeit mit Klienten und Partnern entstehen Designlösungen von hoher Wertigkeit, die eine Inspiration im Leben vieler Menschen sind. Dieses Ziel ist möglich dank Pionier- und Spitzenmarken in ihren jeweiligen Segmenten wie Silestone®, Dekton® oder Sensa by Cosentino® - technologisch fortschrittliche Oberflächen, die die Schaffung einzigartiger

Kristin Weinrich · Cosentino Marketing Deutschland
Tel. +49 172 299 6139 · kweinrich@cosentino.com · www.cosentino.com/de

Oliver Hahr · oha communication Consulting and international PR
Tel. +49 711 5088 6582-1 · oliver.hahr@oha-communication.com · www.oha-communication.com

Umgebungen und Designs für den privaten und öffentlichen Raum ermöglichen.
www.cosentino.com

Kein Interesse an weiteren Pressemitteilungen?

Wir senden Ihnen Presseinformationen per E-Mail, wenn es relevante Neuigkeiten über Cosentino gibt.

Bitte antworten Sie mit UNSUBSCRIBE in der Betreffzeile, falls Sie keine weiteren Pressemitteilungen von unserem Unternehmen erhalten möchten.

Ihre Kontaktdaten werden dann umgehend aus dem Presseverteiler von Cosentino gelöscht.
