



Tommy Eder

## Spitzenkoch Tommy Eder: Vom Hangar-7 ins Handelszentrum 16

**Tommy Eder**, einer der ehemaligen Hangar-7-Küchenchefs, schlägt seine Zelte in Bergheim auf. Inmitten der revitalisierten Industriehalle hat er sein – alles andere als gewöhnliche – Kochprojekt gestartet.



Viel verrät Tommy Eder noch nicht, zum Konzept, das er für das kommende Jahr plant. Bekannt ist lediglich, dass er im Handelszentrum 16 in Bergheim für kulinarische Bereicherung sorgen wird. Fein zu Dinieren wird ebenso im Fokus stehen, wie die aktive Miteinbeziehung der Gäste in das Geschehen in der Küche.

### ALTE STÄTTEN, NEUES LEBEN

Ein genussvoller Abend, bei dem man wie in einer Kochschulung auch noch viel lernt, bringt doppelten Benefit. Getränke werden übrigens eigenhändig nachgeschenkt. Schauplatz sein wird die ehemalige industrielle Lagerhalle in Bergheim, die bekannt als Handelszentrum 16 schon jetzt namhafte Unternehmen beheimatet. Unter anderem findet sich dort eine exklusive Garnelenzucht.

Hinter dem Handelszentrum 16 verbirgt sich die Vision des Immobilienentwicklers Marco Sillaber, der dafür bekannt ist, bestehenden, geschichtsträchtigen Gebäuden neues Leben und viel Modernität einzuhauchen, ohne dabei Grünflächen versiegeln zu müssen.



Handelszentrum 16

Dass Gebäude, die schon sehr lange in Bestand sind, mit zu den gefragtesten Adressen der Stadt Salzburg werden können, hat Sillaber mit dem Gusswerk und der Panzerhalle bereits bewiesen.

### WENN KULINARIK ZUR KUNST WIRD

Im Sommer kochte Tommy Eder bereits in einem ORF-TV-Format mit namhaften Kulturschaffenden im Zuge der Salzburger Festspiele. Unter dem Titel „Kunst & Kulinarik“ zeigte er beispielsweise dem letztjährigen Jedermann-Darsteller Michael Maertens, wie man Saibling mit Speck glasiert zubereitet.

Neben den Kulturschaffenden verbrachten auch Top-Sportler wie kürzlich

Dominic Thiem sowie Thomas Raffl unvergessliche Abende in Tommy's neuer Location.

Christian GRANBACHER



### SOY & SOUL

Mit seiner Produktlinie Soy & Soul bietet Tommy Eder Gewürze, Dressings und Soja-Saucen der ganz besonderen Art. Er ließ seine jahrzehntelange Erfahrung in der Gastronomie einfließen und ermöglicht damit jedem die Möglichkeit, Gerichten noch den entscheidenden Push zu geben.



Zackenbarsch von Tommy Eder.



Fotos: Soy & Soul, Hello Atchen

HANDELSZENTRUM 16

www.handelszentrum16.at