

18.06.2012 - 10:31 Uhr

EUROPAs Beste 2012 in Antwerpen: Gourmetevent der Extraklasse



Hamburg (ots) -

- Querverweis: Bildmaterial wird über obs versandt und ist

abrufbar unter <http://www.presseportal.de/galerie.htx?type=obs> -

- Mehr als 30 Akteure aus ganz Europa
- Kulinarische Vielfalt an Bord: Sterneköche, Winzer, Chocolatiers, Fromagers und Pâtissiers

Beim Gourmetfestival "EUROPAs Beste" an Bord der EUROPA, das in diesem Jahr am 17. Juni 2012 vor der Kulisse von Antwerpen statt fand, verwandelten über 30 Akteure das Lido Deck in eine Genussmeile. Zahlreiche Sterneköche, Winzer, Chocolatiers, Fromagers und Pâtissiers kamen auf dem 5-Sterne-plus-Schiff (laut Berlitz Cruise Guide 2012) zusammen, um die Gäste mit außergewöhnlichen, kulinarischen Kreationen zu verwöhnen.

An den Kochstationen präsentierten die Spitzenköche, die extra für das Event aus ganz Europa angereist waren, kulinarische Raffinessen wie beispielsweise "marinierte und geeiste Entenleber mit Räucheraal und Ananas", "Confiertes Jungschweinebauch im Chorizosud mit mariniertem Pulpo" sowie "Filet und Schmorbäckchen vom Kalb, Fichtenspitzengelee, Karotten-Vanillestampf und Pak Choy". Passend zu den Gerichten stellten ausgewählte Weingüter ihre edlen Tropfen vor - eine Auswahl feinsten Desserts und Käsespezialitäten boten Chocolatiers, Pâtissiers und Fromagers.

Im nächsten Jahr findet die Gourmetreise mit dem Event "EUROPAs Beste" vom 30.5. - 12.6.2013 (13 Tage) statt und führt von Lissabon über Leixoes, St.-Jean-de-Luz, Bordeaux, Brest, St. Malo, Honfleur, Ostende, Antwerpen und Amsterdam nach Hamburg, ab 4.980 Euro pro Person inklusive Anreise. Das Event "EUROPAs Beste" findet im Rahmen der Reise am 9.6.2013 in Antwerpen statt.

Akteure 2012

Gastköche:

Stefan Wilke, MS EUROPA
Dieter Müller, Restaurant Dieter Müller MS EUROPA
Benjamin Zehetmeier für Karlheinz Hauser, Restaurant Seven Seas, 1 Michelin Stern, 3 Gault-Millau-Hauben, Deutschland
Silvio Nickol, Palais Coburg, 2 Michelin Sterne, 3 Gault-Millau-Hauben, Österreich
Dieter Koschina, Vila Joya, 2 Michelin Sterne, Portugal
Heinz Wehmann, Landhaus Scherrer, 1 Michelin Stern, 3 Gault-Millau-Hauben, Deutschland
Rolf Fliegau, Ecco, 2 Michelin Sterne, 3 Gault-Millau-Hauben, Schweiz
Léa Linster, Restaurant Léa Linster, 1 Michelin Stern, 3 Gault-Millau-Hauben, Luxemburg
Gerhard Wieser, Hotel Castel, 2 Michelin Sterne, 3 Gault-Millau-Hauben, Italien
Jannis Brevet, Manoir Restaurant Inter Scaldes, 2 Michelin Sterne, 4 Gault-Millau-Hauben, Niederlande
Franz Wiget, Restaurant Adelboden, 2 Michelin Sterne, 3 Gault-Millau-Hauben, Schweiz

Winzer:

Bassermann-Jordan
Schwarzer Adler
Weingut Haag
Weingut Dönnhoff
Bellavista
Vignobles Comtes von Neipperg
Weingut Haut Bailly
Weingut Capannelle
Weingut Fritz Becker

Weitere Teilnehmer:

Giovanni L/ Eis
Die Patisserie
Fromagier Antony
Becking Kaffee
Olio Secondo Veronelli
Otto Gourmet

BOS Food
Finca Marina
SamovaTee
Caviar House
Coppeneur

Informationen zu Hapag-Lloyd Kreuzfahrten unter www.hlkf.de - Aktuelle Pressemeldungen sowie Bildmaterial unter www.hlkf.de/presse - Neu: PASSAGEN.tv unter www.hlkf.de/passagentv.

Kontakt:

Pressekontakt:
Negar Etminan
Leiterin Unternehmenskommunikation
Hapag-Lloyd Kreuzfahrten
Tel: +49 (0)40 3001-4629
E-Mail: presse@hlkf.de

Medieninhalte



Teilnehmende Gäste von links nach rechts: Franz Wiget, Gerhard Wieser, Dieter Möller, Stefan Wilke, Jannis Brevet, Lena Linster, Dieter Koschina, Nils Jorra, Rolf Fliegauß, Silvio Nickol. COPYRIGHT-HINWEIS: Das hier honorarfrei bereitgestellte Fotomaterial steht Ihnen nur im Zusammenhang mit Abdruck der Pressemeldung vom 18.06.2012 "EUROPAs Beste 2012 in Antwerpen: Gourmetevent der Extraklasse" zur Verfügung. Die Fotos dürfen nur im Ganzen verwendet und nicht verändert oder bearbeitet werden. Sie dürfen nicht archiviert oder an Dritte weitergegeben werden. Verwendung der Bilder nur mit vollständigem Copyrightvermerk "Foto: Hapag-Lloyd Kreuzfahrten" - wir bitten darum, den Firmennamen nicht abzukürzen. Die Verwendung dieses Bildes ist für redaktionelle Zwecke honorarfrei. Veröffentlichung bitte unter Quellenangabe: "obs/Hapag-Lloyd Kreuzfahrten GmbH"

Diese Meldung kann unter <https://www.presseportal.ch/de/pm/100005127/100720315> abgerufen werden.