

03.03.2014 - 09:36 Uhr

Genussfestival mit 10 Sterneköchen: 10-jähriges Jubiläum von EUROPAs Beste

Hamburg (ots) -

- Gourmetfestival an Bord vor Antwerpen am 22. Juni 2014
- Besondere Jubiläumsfeier mit 10 Sterneköchen und Jubiläumsgast Eckart Witzigmann
- Höhepunkt der Genussreise von Lissabon nach Hamburg

In diesem Jahr feiert das beliebte Gourmetfestival EUROPAs Beste ein ganz besonderes Jubiläum. Bereits seit zehn Jahren versammeln sich einmal im Jahr zahlreiche Sterneköche und weitere Akteure der Spitzengastronomie wie Winzer, Chocolatiers, Pâtisiers und Fromagers an Bord der EUROPA und verwandeln das Lido Deck in eine Genussmeile. 2014 begrüßt der Küchenchef von MS EUROPA, Thorsten Gillert, passend zum runden Jubiläum zehn Sterneköche an Bord.

Die ausgezeichneten Spitzenköche kommen aus Deutschland, Österreich und der Schweiz sowie aus Belgien. Denn hier macht auch in diesem Jahr die EUROPA für den besonderen Eventabend, der ganz im Zeichen des Genusses steht und für kulinarische Highlights sorgt, vor Antwerpen fest.

Als besonderer Jubiläumsgast an Bord mit dabei, ist zudem Eckart Witzigmann, der vom Gault Millau als "Koch des Jahrhunderts" ausgezeichnet wurde. Die Passagiere kommen auch in den Genuss eine seiner Kreationen - ein "Signature Gericht" aus seiner Feder wird am Eventabend im EUROPA Restaurant auf der Menükarte präsentiert.

Gastköche:

Dieter Müller, Restaurant Dieter Müller, MS EUROPA

Thomas Bühner, La Vie, 3 Michelin Sterne, 4 Gault-Millau-Hauben, Deutschland

Stefan Steinheuer, Steinheuers Restaurant Zur Alten Post, 2 Michelin Sterne, 4 Gault-Millau-Hauben, Deutschland

Karlheinz Hauser, Restaurant Seven Seas, 2 Michelin Sterne, 3 Gault-Millau-Hauben, Deutschland

Johannes King, Sölringhof Sylt, 2 Michelin Sterne, 3 Gault-Millau-Hauben Deutschland

Nils Henkel, Schloss Lerbach, 2 Michelin Sterne, 4 Gault-Millau-Hauben, Deutschland

Tanja Grandits, Restaurant Stucki, 2 Michelin Sterne, 3 Gault-Millau-Hauben, Schweiz

Holger Bodendorf, Landhaus Stricker, 1 Michelin Stern, 3 Gault-Millau-Hauben Deutschland

Silvio Nickol, Palais Coburg, 2 Michelin Sterne, 3 Gault-Millau-Hauben, Österreich

Filip Claeys, Restaurant De Jonkman, 2 Michelin Sterne, 3 Gault-Millau-Hauben, Belgien

Winzer:

Weingut Schneider

Schlossgut Diel

Weingut Dönnhoff

Weingut Schwarzer Adler
Weingut Dreissigacker
Maison Louis Latour
Château Malartic-Lagravière
Weingut Luciano Sandrone
Weingut Franz Hirtzberger
Weingut Huerta de Albalá

Weitere Teilnehmer:
Barkeeper Charles Schumann
Otto Gourmet
BOS Food
Giovanni L.
L`Olio Secondo Veronelli
Fromager Antony
Caviar House & Prunier
Piekfeine Brände
Becking Kaffee
Die Patisserie

Die gesamte Gourmet-Kreuzfahrt mit der EUROPA führt vom 10.6. bis 24.06.2014 von Lissabon über Bilbao, St.-Jean-de-Luz, Bordeaux, Le Palais, St. Helier, St. Peter Port, Greenwich (London) sowie Antwerpen nach Hamburg und kostet inkl. Flugreise ab Deutschland ab 5.680,- Euro pro Person. Das Event "EUROPAs Beste" findet in diesem Rahmen am 22. Juni vor Antwerpen statt.

Informationen zu Hapag-Lloyd Kreuzfahrten unter www.hl-kreuzfahrten.de - Aktuelle Pressemeldungen sowie Bildmaterial unter www.hl-kreuzfahrten.de/presse - PASSAGEN.tv unter <http://www.hl-kreuzfahrten.de/passagentv/>

Kontakt:

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

Diese Meldung kann unter <https://www.presseportal.ch/de/pm/100005127/100752149> abgerufen werden.