

23.06.2014 - 16:13 Uhr

10-jähriges Jubiläum EUROPAs Beste: Genussfeuerwerk an Bord

Hamburg (ots) -

- Querverweis: Bildmaterial wird über obs versandt und ist abrufbar unter <http://www.presseportal.de/galerie.htx?type=obs> -
- Jubiläumsfeier des jährlichen Gourmetevents auf MS EUROPA
- Kulinarische Vielfalt: 10 Sterneköche und insgesamt mehr als 30 Akteure an Bord
- Besonderer Jubiläumsgast: Eckart Witzigmann

Ein Abend im Zeichen höchsten Genusses: Dafür steht das beliebte Gourmetfestival EUROPAs Beste, das in diesem Jahr am 22. Juni bereits zum 10. Mal stattfand. Der neue Küchenchef der EUROPA, Thorsten Gillert, begrüßte in Antwerpen passend zum runden Jubiläum 10 Sterneköche aus Deutschland, Österreich, der Schweiz und Belgien an Bord. Gemeinsam mit zahlreichen, weiteren Genuss-Akteuren wie Winzern, Chocolatiers, Fromagiers und Pâtisseries verwandelten sie das Lido Deck des 5-Sterne-Plus-Schiffes (laut Berlitz Cruise Guide 2014) in eine Gourmetmeile.

Insgesamt versammelten sich an den Kochstationen fast 20 Michelin Sterne - hier wurden kulinarische Raffinessen wie beispielsweise "gebratener Steinbutt mit geräuchertem Maispurée, Espresso-Gelee, grünem Spargel und Malz-Vinaigrette" oder "Pot au Feu von Garnele, Jakobsmuschel, Hummerravioli, Spargel und Melonen/Kafirfumeet" gezaubert. Als besonderer Jubiläumsgast war zudem der vom Gault Millau als "Koch des Jahrhunderts" ausgezeichnete Eckart Witzigmann bei EUROPAs Beste dabei. Sein Signature Gericht "Hummer mit Artischocken und Bohnenkernen", das zukünftig in die Karte des EUROPA Restaurants fest aufgenommen wird, wurde am Eventabend erstmalig im Menü des Hauptrestaurants an Bord präsentiert.

Auch das weitere Rahmenprogramm bot in diesem Jahr einige Highlights, um die zehnte Veranstaltung gebührend zu feiern: So köpfte ein "Sabreur" zur Begrüßung der Gäste eine Magnum-Champagnerflasche auf der Bühne - ein weiteres Geschenk kam von oben, als es Rosenblätter auf die EUROPA herab rieselte. Und auch das Feuerwerk stand ganz im Zeichen des Jubiläums und zeigte den Schriftzug "10 Jahre EUROPAs Beste".

Im nächsten Jahr findet die Gourmetreise mit dem Event "EUROPAs Beste" vom 3.-17.6.2015 (14 Tage) statt und führt von Lissabon über Leixoes, La Coruna, St.-Jean-de-Luz, Bordeaux, La Pallice, Honfleur, Zeebrugge, Antwerpen und Amsterdam nach Hamburg, ab 5.590 Euro pro Person. Das Event "EUROPAs Beste" findet im Rahmen der Reise am 14.6.2015 in Antwerpen statt.

Akteure 2014

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
Birgitta Rust Piekfeine Brände
Becking Kaffee
Die Patisserie / Patisserie Sööt

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/100005127/100757978> abgerufen werden.