

14.09.2014 - 10:13 Uhr

MS EUROPA: "White Night" bei der Hamburger Gourmetnacht

Hamburg (ots) -

- Querverweis: Bildmaterial wird über obs versandt und ist abrufbar unter <http://www.presseportal.de/galerie.htx?type=obs> -
- Gourmetnacht an Bord im Hamburger Hafen
- Einmaliges Event mit Sterneköchen, Winzern und weiteren Genuss-Akteuren aus Hamburg und dem norddeutschen Raum
- Dresscode des Abends stand unter dem Motto: "White Night"

Im Rahmen der Hamburger Gourmetnacht am 13. September 2014 verwandelten Gourmetköche aus Norddeutschland das Lido Deck der EUROPA in eine Genussmeile. Zudem wurden die Gäste an Ständen weiterer kulinarischer Akteure wie beispielsweise Patissiers oder Fromagiers mit besonderen Kreationen verwöhnt. Unter dem Motto "White Night" trugen an diesem Abend an Bord nicht nur alle Köche "weiß", sondern auch die Gäste und ließen so die EUROPA ganz in Weiß erstrahlen. Als Moderator führte der norddeutsche Fernsehkoch Rainer Sass durch das Event.

Während die EUROPA an der Überseebrücke im Hamburger Hafen lag, begrüßten der Küchenchef Thorsten Gillert und Sternekochlegende Dieter Müller, der seit 2009 sein eigenes Restaurant an Bord des Luxusschiffes betreibt, als "Hausherrn" sieben Gourmetköche aus Hamburg und Sylt zu der einmaligen Hamburger Gourmetnacht an Bord. An eigenen Kochstationen auf dem Lido Deck zauberten Cornelia Poletto, Ali Güngörmüs, Heinz Wehmann, Karlheinz Hauser, Thomas Martin, Christoph Ruffer und Torsten Ibers köstliche Gaumenfreuden für die Eventgäste.

Passend zu den unterschiedlichen Kreationen der Gourmetköche, boten verschiedene Winzer ihre Weine an - darunter auch ein norddeutscher Tropfen: der Sylter Wein Balthasar Ress Söl´ring vom nördlichsten Weinberg Deutschlands. Für das typische norddeutsche Flair sorgten zudem weitere Akteure an Bord wie Aale Dieter - der in seiner typischen Manier mit lockerem Hamburger Slang auf den Lippen leckere Fischhäppchen an die Gäste verteilte - Dittmeyer's Austern-Compagnie, die ihre edle Zucht, die Sylter Royal, präsentierte oder auch der Hamburger Apfel-Cider elbler, der mit Äpfeln aus dem "Alten Land" an der Elbe hergestellt wird.

Übersicht der Teilnehmer

Gourmetköche:

Cornelia Poletto, Gastronomica Cornelia Poletto
Ali Güngörmüs, Le Canard, 1 Michelin Stern, 2 Gault Millau Hauben
Heinz Wehmann, Landhaus Scherrer, 1 Michelin Stern, 2 Gault Millau Hauben
Karlheinz Hauser, Restaurant Seven Seas, 2 Michelin Sterne, 3 Gault Millau Hauben
Thomas Martin, Jacobs Restaurant, 2 Michelin Sterne, 3 Gault Millau Hauben
Christoph Ruffer, Restaurant Haerlin, 2 Michelin Sterne, 3 Gault Millau Hauben
Torsten Ibers, SANSIBAR Sylt, 1 Gault Millau Haube

Winzer:

Weingut Schneider
Schlossgut Diel
Weingut Dönnhoff
Weingut Schwarzer Adler
Weingut Balthasar Ress
Weingut Markgraf von Baden
Duval-Leroy

Sansibar Weine

Weitere Akteure:

Aale-Dieter

Tölzer Kasladen

Giovanni L.

Sweet Dreams

Sylter Royal - Dittmeyer's Austern-Compagnie

elbler

Becking Kaffee

Just T

GIN SUL

Caviar House Prunier

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/> - PASSAGEN Blog unter www.hl-kreuzfahrten.de/blog

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/100005127/100761350> abgerufen werden.