

11.03.2015 - 09:41 Uhr

## Genussfestival Deluxe mit Sternen: EUROPAs Beste 2015

Hamburg (ots) -

- Querverweis: Bildmaterial wird über obs versandt und ist abrufbar unter <http://www.presseportal.de/galerie.htx?type=obs> -
- Beliebtes Gourmet-Highlight an Bord der EUROPA
- Festival an Bord vor Antwerpen am 14. Juni 2015
- Höhepunkt der Genussreise von Lissabon nach Hamburg

Einmal im Jahr versammeln sich mehr als 30 Akteure der Spitzengastronomie, darunter zwölf Sterneköche, Winzer, Chocolatiers, Pâtisiers und Fromagers an Bord der EUROPA und verwandeln das Lido Deck in eine Genussmeile. Der Küchenchef von MS EUROPA, Thorsten Gillert, heißt die Gourmet-Elite an Bord des Luxusschiffes von Hapag-Lloyd Kreuzfahrten willkommen - Die Gäste erleben einen besonderen Abend ganz im Zeichen des Genießens.

Auch in diesem Jahr macht die EUROPA für den besonderen Eventabend, der für kulinarische Highlights sorgt, vor Antwerpen fest. Gleich mehrere Top-Akteure der internationalen Gastronomie sind bei "EUROPAs Beste" an Bord vertreten. An einem Abend können sich die Gäste von kulinarischen Köstlichkeiten und einmaligem Ambiente auf dem Lido Deck verzaubern lassen. Die Teilnehmer sind in diesem Jahr:

Gastköche:

Dieter Müller, Restaurant Dieter Müller, MS EUROPA  
Karlheinz Hauser, Restaurant Seven Seas, 2 Michelin Sterne, 3  
Gault-Millau-Hauben, Deutschland  
Jörg Sackmann, Restaurant Schlossberg, 2 Michelin Sterne, 3  
Gault-Millau-Hauben, Deutschland  
Alexandro Pape, Fährhaus, 2 Michelin Sterne, 3 Gault-Millau-Hauben,  
Deutschland  
Anna Sgroi, Restaurant Anna Sgroi, 1 Michelin Stern, 2  
Gault-Millau-Hauben, Deutschland  
Kevin Fehling, La Belle Epoque, 3 Michelin Sterne, 3  
Gault-Millau-Hauben, Deutschland  
Christian Jürgens, Restaurant Überfahrt, 3 Michelin Sterne,  
Deutschland  
Gerhard Wieser, Restaurant Trenkerstube, 2 Michelin Sterne, 3  
Gault-Millau-Hauben, Italien  
Heiko Nieder, The Dolder Grand, 2 Michelin Sterne, 3  
Gault-Millau-Hauben, Schweiz  
Simon Taxacher, Rosengarten, 2 Michelin Sterne, 4 Gault-Millau  
Hauben, Österreich  
Stéphane Buyens, Restaurant Le Fox, 2 Michelin Sterne, Belgien

Winzer:

Weingut Robert Weil  
Weingut Braida di Giacomo Bologna  
Weingut Emrich-Schönleber  
Weingut Dr. Loosen  
Weingut Gut Hermannsberg  
Weingut Wittmann  
Weingut Knipser  
Weingut Altenburger  
Weingut F.X. Pichler

Weitere Teilnehmer:

Victoria Bar Berlin  
Altonaer Kaviar Import Haus

KÄFER München  
Otto Gourmet  
Giovanni L.  
Piekfeine Brände  
Braufactum  
Fromagerie Antony  
Becking Kaffee  
Monkey 47

Die gesamte Gourmet-Kreuzfahrt mit der EUROPA führt vom 3.6. bis 17.06.2015 von Lissabon über Leixoes (Porto), La Coruna, St.-Jean-de-Luz, Bordeaux, La Pallice (La Rochelle), Honfleur, Zeebrugge sowie Antwerpen und Amsterdam nach Hamburg und kostet inkl. Fluganreise ab Deutschland ab 5.890 Euro pro Person. Das Event "EUROPAs Beste" findet in diesem Rahmen am 14. Juni vor Antwerpen statt.

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

Kontakt:

Negar Etmnan, Leiterin Unternehmenskommunikation, Hapag-Lloyd  
Kreuzfahrten, Tel: +49 (0)40 307030-391, E-Mail:  
[presse@hl-kreuzfahrten.de](mailto:presse@hl-kreuzfahrten.de)

Diese Meldung kann unter <https://www.presseportal.ch/de/pm/100005127/100769714> abgerufen werden.