

15.06.2015 - 11:41 Uhr

## "EUROPAs Beste 2015": Genussfestival der Extraklasse mit mehr als 20 Sternen

Hamburg (ots) -

- Querverweis: Bildmaterial wird über obs versandt und ist abrufbar unter <http://www.presseportal.de/meldung/3046890> -
- Beliebtes Gourmet-Highlight an Bord der EUROPA
- Festival vor Antwerpen am 14. Juni 2015
- Höhepunkt der Genussreise von Lissabon nach Hamburg

Am 14. Juni 2015 versammelten sich zum elften Mal mehr als 30 Akteure der Spitzengastronomie, darunter zehn Sterneköche mit gemeinsam mehr als 20 Sternen, Winzer, Chocolatiers, Pâtisiers und Fromagers an Bord der EUROPA und verwandelten das Lido Deck in eine Genussmeile. Der Küchenchef von MS EUROPA, Thorsten Gillert, hieß die Gourmet-Elite an Bord des Luxus Schiffes von Hapag-Lloyd Kreuzfahrten zum jährlichen Stelldichein willkommen - die Gäste erlebten einen besonderen Abend ganz im Zeichen des Genießens.

Auch in diesem Jahr machte die EUROPA für den besonderen Eventabend, der für seine gastronomischen Highlights bekannt ist, vor Antwerpen fest. Zahlreiche Top-Akteure der internationalen Gastronomie waren bei "EUROPAs Beste" an Bord vertreten. Die Gäste ließen sich von kulinarischen Köstlichkeiten und einem einmaligem Ambiente auf dem Lido Deck verzaubern. Mit dabei waren 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 Sylt, 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, Restaurant 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
- Moët Hennesy

Weitere Teilnehmer:

- Victoria Bar Berlin
- Altonaer Kaviar Import Haus

Otto Gourmet  
Giovanni L.  
Piekfeine Brände  
Braufactum  
Fromagerie Antony  
Becking Kaffee  
Monkey 47  
BOS FOOD  
Del Rey Schokoladen

Im nächsten Jahr findet "EUROPAs Beste" im Rahmen einer Mittelmeerreise im Herbst statt: Die Reise führt vom 21.09. bis 04.10.2016 (13 Tage) von Nizza über Monte-Carlo, Portofino, Portoferraio, Civitavecchia, Capri, Lipari, Syrakus, Palermo, Ibiza und Palma de Mallorca nach Barcelona. "EUROPAs Beste" findet am 2. Oktober vor der Baleareninsel Mallorca statt. Die Reise kostet ab 6.661 Euro pro Person inkl. An- und Abreise ab/bis Deutschland.

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 Etminan, 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/100005127/100774181> abgerufen werden.