

01.03.2016 - 12:21 Uhr

Premiere bei EUROPAs Beste 2016: Gourmetfestival zum ersten Mal vor Palma de Mallorca

Hamburg (ots) -

- Querverweis: Bildmaterial wird über obs versandt und ist
abrufbar unter <http://www.presseportal.de/pm/22469/3265137> -

- 12. Gourmetfestival am 2.10.16 an Bord der EUROPA
- 12 europäische Sterneköche
- 7 renommierte Winzer u.a. Günther Jauch vom Weingut von Othegraven

Einmal im Jahr versammeln sich für das Gourmetfestival "EUROPAs Beste" mehr als 30 Akteure, darunter 12 Sterneköche, sieben Winzer und weitere Gourmetexperten an Bord der EUROPA und verwandeln das Lido Deck in eine Genussmeile. In diesem Jahr findet der besondere Eventabend an Bord des Luxus Schiffes von Hapag-Lloyd Cruises am 2. Oktober 2016 zum ersten Mal vor Palma de Mallorca statt. Die Gäste erleben das Event im Rahmen einer 13-tägigen Mittelmeerkreuzfahrt.

MS EUROPA-Küchenchef Thorsten Gillert heißt bekannte Sterneköche wie Karlheinz Hauser und Kevin Fehling sowie weitere Top-Akteure der Gastronomie im Oktober an Bord willkommen. Erstmals nehmen auch spanische Spitzenköche wie Fernando P. Arellano und Rafael Sánchez an EUROPAs Beste teil. Neben renommierten Weingütern wie Markus Schneider aus der Pfalz oder Weingut Juris aus dem Burgenland/Österreich präsentiert Günther Jauch als prominenter Winzer die Weine seines Weinguts von Othegraven.

Die Kreuzfahrt mit der EUROPA führt vom 21.9. bis 4.10.2016 von Nizza über Monte-Carlo, Portofino, Portoferraio, Civitavecchia (Rom), Capri, Lipari, Syrakus, Palermo sowie Ibiza und Palma de Mallorca nach Barcelona und kostet in einer Veranda Suite inkl. An- und Abreise ab Deutschland ab 8.640 Euro pro Person.

Akteure EUROPAs Beste 2016

Gastköche:

Thorsten Gillert, MS EUROPA
Dieter Müller, Restaurant Dieter Müller, MS EUROPA
Karlheinz Hauser, Restaurant Seven Seas, 2 Michelin Sterne, 3
Gault-Millau-Hauben, Deutschland
Kevin Fehling, The Table, 3 Michelin Sterne, 3
Gault-Millau-Hauben, Deutschland
Fernando P. Arellano, Zaranda/Castell Son Claret, 2 Michelin
Sterne, Spanien
Rafael Sánchez, Es Fum / The St. Regis Mardavall, 1 Michelin
Stern, Spanien
Tomeu Caldentey, Taronja Negre Mar / Club de Mar, 1 Michelin Stern
Nenad Mlinarevic, Restaurant focus / Park Hotel Vitznau, 2
Michelin Sterne, 3 Gault-Millau-Hauben, Schweiz
Silvio Nickol, Silvio Nickol Gourmetrestaurant / Palais Coburg, 2
Michelin Sterne, 3 Gault-Millau-Hauben, Österreich
Holger Bodendorf, BODENDORF'S / Landhaus Stricker, 1 Michelin
Stern, 3 Gault-Millau-Hauben, Deutschland
Dirk Hoberg, Restaurant Ophelia, 2 Michelin Sterne, 3
Gault-Millau-Hauben, Deutschland
Christian Lohse, Fischers Fritz, 2 Michelin Sterne, 2
Gault-Millau-Hauben, Deutschland

Winzer:

Weingut von Othegraven, Kanzem (Saar)/Deutschland
Bodega Castell Miquel, Mallorca/Spanien
Bodega Son Artigues, Mallorca/Spanien
Markus Schneider, Pfalz/Deutschland
Weingut Karthäuserhof, Mainz/Deutschland
Weingut Juris, Burgenland/Österreich
Weingut Reichsgraf von Kesselstatt, Trier/Deutschland

Moët Champagner

Weitere Teilnehmer:

Schumann's Bar
AKI: Altonaer Kaviar Import Haus
Caviar House
Treurer Olivenöl
Fleischspezialitäten von Otto Gourmet
Gelato-Manufaktur Giovanni L.
Grappa Nonino
Delikatessen von BOS FOOD
Quely Mallorca Kekse
Bernard Antony
Becking Kaffee
Brand Ambassador

Weitere Infos zur Reise unter <http://www.hl-cruises.de/reise-finden/EUR1620>

Informationen zu Hapag-Lloyd Cruises unter www.hl-cruises.de - Aktuelle Pressemeldungen sowie Bildmaterial unter www.hl-cruises.de/presse - PASSAGEN.tv unter <http://www.hl-cruises.de/passagentv/> - PASSAGEN Blog unter www.hl-cruises.de/blog

Kontakt:

Negar Etminan, Leiterin Unternehmenskommunikation,
Hapag-Lloyd Cruises, Tel: +49 040 307030-391,
E-Mail: presse@hl-cruises.com

Diese Meldung kann unter <https://www.presseportal.ch/de/pm/100059362/100784677> abgerufen werden.