

OSTSEEBAD KÜHLUNGSBORN



Pressemitteilung

10. November 2017

Kühlungsborn kocht: Genussvoller Auftakt zu den 16. Kühlungsborner Gourmet-Tagen

Ostseebad Kühlungsborn – Genießer an die Ostseeküste: Vom 3. November bis 9. Dezember 2017 wandelt sich das Ostseebad Kühlungsborn zur Feinschmeckermeile. Acht Spitzenköche und ein Barkeeper aus den besten Häusern des Ortes luden am 3. November zur Auftaktveranstaltung der 16. Kühlungsborner Gourmet-Tage ein.

Im Hotel Polar-Stern gaben die Küchenchefs beim Live-Cooking einen Vorgeschmack auf die zahlreichen Events der kommenden kulinarischen Wochen. Durch den Abend führte Norbert Bosse und gab auf charmante Art Einblicke in die Welt der Kulinarik.

Ein Potpourri an kulinarischen Köstlichkeiten erwartet die Gäste in der kühlen Jahreszeit im Ostseebad Kühlungsborn. Auch in diesem Jahr ermöglichen die beliebten Themenabende der acht gastgebenden Häuser wieder einen Einblick in die Vielfalt der Kühlungsborner Küche.

Für Hobby-Kulinariker, die nicht nur genießen, sondern auch selber kochen möchten, empfehlen sich die Workshops. Diese ermöglichen einen Blick hinter die Kulissen der Kühlungsborner Gastronomieszene und geben neue Impulse für die eigene Küche zu Hause. So bietet der erfahrene Gastronom und Hotelküchendirektor Tillmann Hahn am 17. November 2017 unter dem Motto „Festliche Küche ohne Stress“ in seinem Gasthaus einen lehrreichen und leckeren Workshop zugleich an. Auch Kurse wie „Vegan für Fortgeschrittene“, „Stollen“, „Cupcakes“ oder auch „Guinness selber zapfen“ reflektieren die Vielfalt des Programms und bieten für die unterschiedlichsten Interessen ein passendes Thema.

Gemeinsam mit den Spitzenköchen am Herd stehen können die Gäste auch im Rahmen der großen Kühlungsborner Küchenparty, die am 23. November 2017 in der Upstalsboom Hotelresidenz & Spa stattfindet. Hier sind alle an den Gourmet-Tagen teilnehmenden Köche dabei und lassen sich beim Zaubern des 14-Gänge- Amuse-Bouche-Menüs über die Schulter schauen.

Eine Herausforderung für die Köche und abwechslungsreiches Genusserlebnis für die Gäste ist der jährlich variierende Warenkorb. Im Jahr 2017 kreieren die Köche aus den Zutaten Ostseefisch, Wild, Wintergemüse, Hagebutte und Nugat ihre ganz eigenen Genießeremenüs, welche sie im gesamten Zeitraum der Gourmet-Tage in ihren Gasthäusern und Restaurants anbieten. Der krönende Abschluss der Genießerwochen ist der Winterball, der im festlichen Saal des Hansa-Hotels stattfindet und mit einem Galamenü, Musik, Tanz und einem Abschlussfeuerwerk begeistert.

Noch gibt es freie Plätze in den zahlreichen Themenabenden, Workshops sowie dem Abschlussball.

Weitere Informationen zu den Kühlungsborner Gourmet-Tagen, Programm und Tickets unter www.gourmettage.com oder telefonisch unter 038293 4299 606.

Bildnachweis:

Bild 1: GourmetTage©Friederike Hegner_ 2017_Bild 1 (Touristik-Service Kühlungsborn GmbH)

Bild 2: GourmetTage©Friederike Hegner_ 2017_Chefkoch Polar-Stern: Jens Hacker (Touristik-Service Kühlungsborn GmbH)

Bild 3: GourmetTage©Friederike Hegner_ 2017_Bild 3 (Touristik-Service Kühlungsborn GmbH)

Kontakt:

Touristik-Service-Kühlungsborn GmbH

Katja Seppelt

Marketing & PR

marketing@kuehlungsborn.de

www.kuehlungsborn.de