



Frischer Fisch und mildes Wild:

Das Ostseebad Kühlungsborn lädt ein zu den Gourmet Tagen 2019

Schlemmen an der Ostseeküste: Die kulinarische Vielfalt in Kühlungsborn ist einzigartig. Vom **30. Oktober bis 8. Dezember 2019** schlemmen Genießer unter dem Motto „Kühlungsborn kocht“ auf höchstem Niveau. Ob bei einer der sieben Variationen des Genießer-Menüs mit fangfrischem Hering, bei einem Themenabend auf „kulinarischem Streifzug“ Hummer und Austern oder doch bei einem der Workshops ein Drei-Gänge-Menü zaubern: Ende des Jahres wird Kühlungsborn zum Gourmet-Hotspot schlechthin.

Auftakt: Der Eröffnungsabend

In diesem Jahr werden die Gourmet Tage am **30. Oktober 2019 von 18 bis 22 Uhr** in der Upstalsboom Hotelresidenz & Spa Kühlungsborn eröffnet. Die Küchenchefs aller beteiligten Restaurants zeigen bei Live-Cooking-Shows ihr Können und stimmen die Gäste bei Musik und lockerer Unterhaltung auf die Köstlichkeiten der kommenden Wochen ein. Der Ticketpreis für die Auftaktveranstaltung liegt bei 69 Euro pro Person inklusive aller Speisen und Getränke.

Bereits am nächsten Tag ist das Genießerfest in vollem Gange: Vom 31. Oktober bis zum 7. Dezember 2019 kreierte jedes der teilnehmenden Restaurants ein Fünf-Gänge-Menü aus den vorgegebenen Zutaten Hering, Mangalica-Schwein, Ziegenmilch, Wildkräuter und Kaffee. Dabei sind bei den einzelnen Menüs die Zutaten kaum wiederzuerkennen: werden in der Bülows Garten-Lounge Edelmatjes mit Wildkräuteraquavit und Mangalica-Schwein in Single-Malt-Marinade serviert, so wartet das Meergut Restaurant mit Ziegenmilchterrinen an Wildkraut und Feigensenf auf. Alle Menüs werden täglich zu einem Preis von 49 Euro pro Person angeboten.

Kühlungsborns Vielfalt schmecken: Die Themenabende

Dass Kulinarik in Kühlungsborn für mehr als nur Fischbrötchen steht, zeigen die sieben teilnehmenden Restaurants bei ihren Themenabenden. Die Themen reichen von Steak und Wildgerichten über ayurvedische Menüs und Dinieren mit 20er-Jahre-Flair.

Für einen Preis von 99 Euro pro Person bekommen Gäste beim Themenabend „Jagd & Wild“ im Restaurant Meergut einen Einblick in das Beste, das die Wälder der Region zu bieten haben. Das Menü vereint Reh- und Wildschweinfilet mit Steinpilzen, Kräuterseitlingen und Waldfrüchten. Hobby-Detektive hingegen sind im Restaurant Kiek In besonders gut aufgehoben. Das Menü verrät einzig die Verarbeitungsweise der Zutaten – um welche Komponenten es sich handelt, finden die Gäste beim interaktiven Dinner selbst heraus. Durch überlegtes Fragen erfahren Sie, welches Gericht sich hinter „chemisiert & gepinselt“ oder „pariert, bardiert & gegelt“ verbirgt und können dieses im Anschluss genießen.

Selbst ist der Gourmet: Genuss-Workshops für Hobby-Sterneköche

Bei den Workshops im Rahmen der Gourmet Tage verraten Kühlungsborner Spitzenköche ihre Tricks und Kniffe in der Küche – so wird auch der Alltag zum kulinarischen Highlight. Ob bei einem mehrgängigen Menü mit passender Weinbegleitung oder beim Zubereiten von Fettuccine, Tagliatelle und Co. – bei den Mitmachkursen gehen Genuss, Kochkunst und Unterhaltung Hand in Hand.

Am **13. November 2019** lädt das Wilhelms Restaurant & Wintergarten zum Kochkurs der besonderen Art: Von 18 bis 20 Uhr kreieren Gäste ihren Gin nach individuellen Vorlieben. Der Wacholderschnaps wird mit verschiedenen Botanicals wie Wurzeln, Kräutern, Blüten und Früchten aromatisiert. Die Feels Essbar lädt am **1. Dezember 2019 von 12 bis 14 Uhr** zum Masalas & Currys Kurs ein. Unter fachkundiger Anleitung werden individuelle Masala-Mischungen und Curry-Pasten zusammengestellt und nebenbei erfahren Sie Fakten über die gesundheitlichen Vorteile von Kurkuma, Koriander und Kreuzkümmel.

Abschluss: Der Winterball

Den krönenden Abschluss bildet der am **07. Dezember 2019 um 18:00 Uhr** stattfindende Winterball. Neben einem Galaabend mit Musik und Tanz erwartet Sie ein erstklassiges 5-Gänge Menü als kulinarisches Highlight. Gastgeber an diesem besonderen Abend ist das Meergut Hotel.

Weitere Informationen zu den Kühlungsborner Gourmet Tagen, Ihren Gastgebern und dem Programm erhalten Sie unter www.gourmettage.com.