



Wald & Schlosshotel Friedrichsruhe

GOLF, WELLNESS UND SPA

PRESSEINFORMATION

Stelldichein der Sterneköche bei Boris Rommels Küchenparty

Friedrichsruhe, im August 2019 – Am Sonntag, den 18. August 2019, feierte 2-Sternekoch Boris Rommel mit sieben befreundeten Top-Chefs und mehr als 150 Gästen bereits zum vierten Mal seine beliebte Küchenparty. Die «kulinarischen Sternstunden» im eleganten 5-Sterne Superior Wald & Schlosshotel Friedrichsruhe zeigten sich auch in diesem Jahr wieder als himmlischer Gourmet-Genuss und stimmungsvolle Sommerparty!

Diese hochdekorierten Gastköche nahmen die Einladung von Boris Rommel an und stellten ihr großes Kochtalent eindrücklich unter Beweis:

2-Sternekoch **Christoph Rainer** (Luce d'Oro / Schloss Elmau),
2-Sternekoch **Christian Scharrer** (Courtier / Weissenhaus Grand Village Resort & Spa), 2-Sternekoch **Christian Eckhardt** (Hotel und Restaurant Purs), 1-Sternekoch **Stefan Neugebauer** (Schwarzer Hahn / Deidesheimer Hof), 2-Sternekoch **Andreas Krolik** (Lafleur / Frankfurt) sowie die beiden 2-Sterneköche **Sebastian Zier und Moses Ceylan** aus der Schweiz (Einstein Gourmet / Einstein St. Gallen).

In Rommels Küche bereiteten die kreativen Starchefs jeweils ein köstliches Gericht zu, beispielsweise **Tigerforelle «Ike Jime» Daikon, Miso, Ponzu, Koriander** (Christoph Rainer) oder **Lammzunge, Kohlrabi, Liebstöckel, Senfkohl** (Christian Eckhardt). Gastgeber Boris Rommel begeisterte die anwesenden Gourmets mit Kalbsfilet im **Tramezzinimantel an Limettenjus, Pastinaken und Pfifferlingen**. Spa Managerin Gabriela Noschka repräsentierte die mehrfach ausgezeichnete Friedrichlsruher Spa- und Wellnesswelt und insbesondere die hoteleigene Wein-Wellness-Pflegelinie SanVINO mit einem fantastischen **Traubenkern-Sorbet an Champagner-Espuma**.



Wald & Schlosshotel Friedrichsruhe

GOLF, WELLNESS UND SPA

Auch zahlreiche Genuss-Produzenten boten ihre Delikatessen zur Verkostung an. Mit dabei waren unter anderem der renommierte Gourmet-Großhändler Rungis Express, die Fischmanufaktur Deutsche See, die Metzgerei Glasstetter, die Dorfkäserei Geifertshofen sowie schon traditionell der schmucke «Genusswagen» der Silbermanufaktur Robbe & Berking. Dazu wurde Champagner aus dem Hause Laurent-Perrier gereicht sowie selbstverständlich auch Top Weine ausgewählter Spitzenwinzer, zum Beispiel vom Weingut von Winning aus Deidesheim, vom Weingut Dautel aus Bönningheim, vom Weingut Dreissigacker aus Bechtheim und aus der Weinhandlung Winery Heilbronn. Exzellente Drinks mixte die Old Fashioned Cocktailbar aus Heilbronn mit ihrem beliebten «Der Ludwig Gin».

Die glücklichen Feinschmecker feierten vor der prächtigen Kulisse des Jagdschlusses bis tief in die Nacht zu den Klängen der Band «Südlich von Stuttgart». Kein Wunder war diese sensationelle Küchenparty seit langem ausgebucht! Alle, die bei diesem exquisiten Gourmet-Festival leider nicht mit dabei sein konnten bzw. wiederkommen möchten, sollten sich daher den **16. August 2020** vormerken. Eine Reservierung ist schon jetzt möglich unter Tel. +49 (0)7941 / 60 87-0.

Wald & Schlosshotel Friedrichsruhe
Kärcherstraße 11, 74639 Zweiflingen-Friedrichsruhe
Telefon: +49 (0)7941/60 87-0
www.schlosshotel-friedrichsruhe.de

Pressekontakt:
Karin Storz Kommunikation / Zürich
Telefon: +41 (0)43 811 53 67
E-Mail: mail@KarinStorz.com



Wald & Schlosshotel Friedrichsruhe

GOLF, WELLNESS UND SPA



Von links nach rechts: Christian Eckhardt, Christoph Rainer, Andreas Krolik, Sebastian Zier, Boris Rommel, Stefan Neugebauer, Christian Scharrer, Moses Ceylan



Kalbsfilet im Tramezzinimantel mit Limettenjus, Pastinaken und Pfifferlingen (Boris Rommel)



Wald & Schlosshotel Friedrichsruhe

GOLF, WELLNESS UND SPA



Gekühltes klares Tomatensüppchen mit Tatar vom Kaisergranat, mediterranem Couscous Salat, Burrata-Eis, Olivenöl und Basilikum (Andreas Krolík)



Tigerforelle «Ike Jime» Daikon, Miso, Ponzu, Koriander (Christoph Rainer)



Wald & Schlosshotel Friedrichsruhe

GOLF, WELLNESS UND SPA

