

PRESSENOTIZ

01. August 2006

Süßer, roher Norden:

Das Hotel NEPTUN und die Isländische Botschaft gestalten ein Spezialitätenbüfett zur Hanse Sail

„Je weiter man in den Norden reist, um so süßer wird gegessen“, bereitet Michael Sellmann den Geschmacksgaumen Neugieriger vor. Der Küchenchef des Hotels NEPTUN und Arni Siemens, Mitarbeiter der Isländischen Botschaft in Berlin, gestalten derzeit für die diesjährige Hanse Sail ein Spezialitätenbüfett nach der Manier des Partnerlandes vor.

Die Speisekarte steht bereits fest, trotzdem muss das eine oder andere noch abgestimmt und probiert werden. „Zum Beispiel isst man das Fleisch in Island viel roher als bei uns“, weiß Michael Sellmann. Grundsätzlich serviert man viel Fisch – gebeizt, geräuchert oder eingelegt.

Wer am Hanse Sail-Sonnabend, dem 12. August, ab 10.30 Uhr in die Sky-Bar fährt, findet außerdem folgende, typisch isländische Speisen auf dem Büfett: „Hangikjöt á flatkökum“ (stark geräuchertes Lammfleisch auf gebuttertem Fladenbrot, extra von der Botschaft mitgebracht), „Fiskisúpa Brúnhildar“ (reichhaltige Fischsuppe Brunhild), „Sjávarréttur Tartalettur“ (Meeresfrüchteragout in Tartalett) und „Blauber með skyr“ (Heidelbeeren auf Joghurt und Erdbeermark). Doch ist dies nur eine kleine Auswahl.

Musikalisch wird der Brunch von der isländischen Jazz-Sängerin Kristjana Stefandóttir und ihrem Gitarristen Birkir Rafn Gíslason begleitet.

Der Eintritt pro Gast beträgt 30 €.