

Gourmet-Koch auf Trüffelsuche

Erstklassige Kochkunst im Warnemünder Hotel NEPTUN:

Rostock-Warnemünde: Zum achten Gourmet-Wochenende vom 25. bis 27. Januar werden im Warnemünder 5-Sterne-Hotel NEPTUN weder Kosten noch Mühen gescheut: Da reist ein Gourmet-Koch auf Trüffelsuche nach Frankreich, und ein anderer ruft seine Azubis zusammen und plant und koordiniert und entwickelt kreative neue Ideen.

Der Eine ist Stefan Frank aus Greifswald, bekannt als Sternekoch und Preisträger des Köche-Oscar's MV, der Andere ist Küchenchef Michael Sellmann aus dem NEPTUN.

„Das Gourmet-Wochenende ist schon zu einer guten Tradition geworden“, erzählt Sellmann: „Wir haben Gäste, die extra dazu anreisen. In diesem Jahr will ich einmal zeigen, was unsere jungen Leute alles draufhaben. Ganz besonders stolz bin ich natürlich auf die Zusage von Stefan Frank, der extra aus Greifswald kommt, um gemeinsam mit meinen Lehrlingen den Kochlöffel zu schwingen.“

Zum Programm will Sellmann nur so viel verraten: Am Freitag wird es ein exklusives Fischbüfett und Digestif mit Live-Musik an der Lobby-Bar geben, und zum Gala-Abend am Sonnabend erwartet die Gäste ein einzigartiges 5-Gang-Trüffel-Menü.

Die Vorbereitungen laufen auf Hochtouren – im NEPTUN und bei Stefan Frank.

Denn dieser ist überzeugt: Die besten Trüffel wachsen in der Provence, am Fuße des Mont Ventoux in Frankreich. Im Winter ist dort Hochsaison für die aromatischen Bodenschätze. Die edlen Schlauchpilze gedeihen wild unter Steineichen und Haselnussbäumen. Für ihre Suche werden speziell abgerichtete Trüffelhunde eingesetzt. Stefan Frank, der auf frische Zutaten setzt, kauft die Trüffel nicht beim Großhändler, sondern macht sich selbst auf den Weg. Per Flieger geht es auf Trüffelsuche in die Provence, das geht schnell und garantiert Frische. Der kleine Ort Richerenches ist Frankreichs bedeutendster Umschlagplatz für Trüffel. Hier werden an jedem Samstag zwischen November und März die kostbaren Pilze verkauft. Hier will Stefan Frank fündig werden. Denn er möchte den Feinschmeckern nur das Beste bieten und er weiß: Die anspruchsvollen Gäste des NEPTUN wissen diesen Aufwand zu schätzen.

Für den Freitag hat sich Stefan Frank ein Fischbüfett ausgedacht, das u. a. mit der Spezialität Ostsee-Schnäpel besticht. Den fängt er zwar nicht selbst, kauft ihn aber ganz frisch von Fischer Fred Kruse aus Lassahn.

Erstklassiges Entertainment gibt es zum kulinarischen Genuss gratis dazu. Am Freitag werden die „Rockhouse-Brothers“ aus England das Publikum begeistern. Am Samstag gibt es klassische Musik mit der Japanerin Yuko Mine am Klavier und Alexandra Conunova, Geige.

Karten für das Gourmet-Wochenende in Warnemünde gibt es im Hotel NEPTUN unter Telefon 0381-777 666 zum Preis von 75 EUR für den Freitag und 125 EUR für den Sonnabend. Den krönenden Abschluss bildet das Gourmet-Frühstück in der 19. Etage des Hotels für 35 EUR.

Pressekontakt :

Silke Greven, PR Managerin

Tel: 03 81/ 777 871, E-Mail: silkegreven@hotel-neptun.de

