

## Kulinarische Gala

### **Fünf Sterne-Köche zelebrieren den Genuss**

**Bremen – 05.11.2018**

**Beim gestrigen Grand Finale des Großen Gourmet Preis 2018 im Dorint Park Hotel Bremen verwöhnten fünf preisgekrönte Sterne-Köche ihre Gäste mit hochklassigen Kreationen.**

Dafür teilten sich die Spitzenköche die Küche von Christian Jentke, Küchenchef im Dorint Park Hotel Bremen. Gemeinsam stellten sie für die 180 Gäste des Abends ein einzigartiges Menü zusammen, das Christian Jentke mit dem Dessertbuffet vollendete.

Nach einem Amuse-Bouche vom Team des Dorint Park Hotel Bremen startete die Gourmet Gala mit einer katalanischen Spezialität in der Variation von Zwei-Sterne-Koch Fernando Pérez Arellano aus dem Restaurante Zaranda im Hotel Castell Son Claret auf Mallorca: Eichelschinken an Steinpilzen und Ei. Dazu wurde Grauburgunder RS trocken (2016) vom Weingut Salwey (Kaiserstuhl) gereicht.

Danach präsentierte Hendrik Otto, Zwei-Sterne-Koch aus dem Restaurant Lorenz Adlon Esszimmer im Hotel Adlon in Berlin seine Kreation: Gelbflossenmakrele mit eingelegten Pilzen, Saiblingskaviar, Nussbutter, Beurre Blanc, Ingwer, Zitronengras und Limettenblättern. Als Weinbegleitung wurde Iphöfer Kronsberg Silvaner Großes Gewächs (2016) vom Weingut Hans Wirsching aus Franken eingeschenkt.

Sterne-Koch Marcello Fabbri aus dem Restaurant Weinbar Weimar ließ anschließend sein Parmesan-Risotto von Risaia Schiavi mit Sorbet von Bio-Olivenöl aus Sizilien servieren, wozu Westhofener Riesling trocken (2016) vom Weingut K. F. Groebe aus Rheinhessen korrespondierte.

Auch Zwei-Sterne-Koch Dirk Luther aus dem Restaurant Alter Meierhof in Glücksburg bereitete im Anschluss ein maritimes Gericht: Seinem Ostsee-Aal mit Dashi-Bouillon und Chinakohl wurde eine Hochheimer Hölle Riesling Großes Gewächs (2016) vom Weingut Franz Künstler aus dem Rheingau zur Seite gestellt.

#### **Dorint Hotels & Resorts**

**Pressekontakt:  
Public Cologne GmbH  
Renate Schmidt**

**Gertrudenstr. 9  
50667 Köln/GERMANY**

**Fon +49 221 272026-4  
Fax +49 221 272026-1**

**presse@dorint.com  
dorint.com/presse**

Mit dem Beitrag von Thomas Martin (zwei Sterne) aus dem Restaurant Louis C. Jacob in Hamburg genossen die Gäste des Abends einen deliziösen Schlussakt beim Grand Finale des Großen Gourmet Preis 2018. Der Fernsehkoch wartete auf mit geschmorter Ochenschulter mit Rotweinreduktion sowie Karotte, Schalotte und Sellerie. Passend dazu gab es einen Chateau Trapaud Saint-Emilion Grand Cru AOC von 2012 aus Bordeaux.

„Wir haben angesichts so vieler Spitzenköche einen für dieses Haus und auch für Bremen einmaligen Abend erlebt“, so Karsten Kenneweg, Direktor der Dorint Park Hotel Bremen. „Unsere Gäste der komplett ausverkauften Gala haben ein außergewöhnliches Menü genossen und ein charmantes und mitreißendes Programm erlebt. Wir freuen uns schon jetzt auf die Wiederholung 2019!“

Der Große Gourmet Preis findet jährlich in mehreren deutschen Bundesländern und auf Mallorca statt. Bereits zum zehnten Mal konnte sich Thomas Martin als Gewinner des Großen Gourmet Preises Hamburg behaupten. Dirk Luther ist Sieger des schleswig-holsteinischen Großen Gourmet Preises, Fernando Pérez Arellano gewann auf Mallorca. In Berlin setzte sich Hendrik Otto durch, in Thüringen Marcello Fabbri. Als Gewinner ihrer Bundesländer zelebrierten nun die fünf Sterne-Köche gemeinsam im Dorint Park Hotel Bremen Kochkunst auf höchstem Niveau.

Begleitet wurde der außergewöhnliche Abend nach einem Empfang mit Champagner Duval-Leroy von „MS Europa“ von Klängen der preisgekrönten Jung-Pianistin Oksana Goretska sowie von Live-Musik der „Rockhouse Brothers“.

### **Dorint Park Hotel Bremen**

Das Dorint Park Hotel Bremen liegt mitten im Bürgerpark, der grünen Lunge Bremens, und doch zentrumsnah. Das Fünf-Sterne-Superior-Hotel verfügt über 155 Zimmer sowie 20 Suiten. Die vielseitigen gastronomischen Outlets wie das „Park Restaurant“, die „Park Hotel Bar“, die Smoker’s Lounge „La Fumadora“ sowie die Terrasse am Hollersee bieten Speisen und Getränke auf höchstem Niveau. In der historischen Kuppelhalle und dem Salon „Café am Hollersee“ wird täglich Kuchen und Feingebäck aus der hauseigenen Pâtisserie angeboten. Ein komplett renovierter Veranstaltungsbereich bietet den perfekten Rahmen für berufliche und private Veranstaltungen für bis zu 440 Personen. Der weitläufige Hotelgarten am Hollersee eignet sich hervorragend für Empfänge, Barbecues, Incentives und Rahmenprogramme. Für Wellnessliebhaber empfiehlt sich der 1.200 Quadratmeter große Spa- und Wellnessbereich „Spa’rks“ mit beheiztem Outdoor-Pool, Whirlpool, Saunen, Dampfbädern und Schneegrotte. Weiterer Pluspunkt des Hotels ist die gute Anbindung an den Bahnhof, den Flughafen und das Kongresszentrum.

### **Dorint Hotels & Resorts**

**Pressekontakt:**  
Public Cologne GmbH  
Renate Schmidt

Gertrudenstr. 9  
50667 Köln/GERMANY

Fon +49 221 272026-4  
Fax +49 221 272026-1

presse@dorint.com  
dorint.com/presse

Die Dorint GmbH mit Sitz in Köln betreibt mit der Marke Dorint Hotels & Resorts europaweit 44 Häuser. Rund 3.300 Mitarbeiter in Deutschland und in der Schweiz leben herzliche und natürliche Gastlichkeit. Dorint Hotels & Resorts gehört zu den führenden Hotelketten auf dem deutschen Markt.

[dorint.com](http://dorint.com)

Das zur Verfügung gestellte Bildmaterial darf nur in Zusammenhang mit dieser Medieninformation verwendet werden. **Fotograf: Marco Meister.**

Abdruck honorarfrei – Dorint Hotels & Resorts



**Bildunterschrift:** Die Sterne-Köche des Grand Finale des Großen Gourmet Preises 2018: (v. l.) Karsten Kenneweg (Direktor Dorint Park Hotel Bremen), Jodie Cantó (Restaurante Zaranda), Marcello Fabbi (Restaurant Weinbar), Dirk Luther (Restaurant Alter Meierhof), Thomas Martin (Restaurant Louis C. Jacob), Christian Jentke (Küchendirektor Dorint Park Hotel Bremen), Hendrik Otto (Restaurant Lorenz Adlon Esszimmer), Andreas Dietz (Moderator Großer Gourmet Preis, Agentur desas) **Foto: Marco Meister**

**Dorint Hotels & Resorts**

**Pressekontakt:**  
Public Cologne GmbH  
Renate Schmidt

Gertrudenstr. 9  
50667 Köln/GERMANY

Fon +49 221 272026-4  
Fax +49 221 272026-1

[presse@dorint.com](mailto:presse@dorint.com)  
[dorint.com/presse](http://dorint.com/presse)