

## **Veranstaltungshinweis:**

# **Kulinarischer Brexit und selbst gezapftes Guinness**

## **Genussvoller Jahresausklang bei den 16. Kühlungsborner Gourmet-Tagen**

Ostseebad Kühlungsborn, 18. Oktober 2017 (w&p) – Genießer an die Ostseeküste: Vom 3. November bis 9. Dezember 2017 wandelt sich das Ostseebad Kühlungsborn zur Feinschmeckermeile. Acht Spitzenköche und ein Barkeeper aus den besten Häusern des Ortes laden zu den Kühlungsborner Gourmet-Tagen ein, die das Jahresende mit zahlreichen Themenabenden, Workshops und Genießermenüs sowie einer großen Küchenparty zu einem kulinarischen Erlebnis der besonderen Art machen.

## **Kulinarischer Brexit und andere Menüs: Das Veranstaltungsprogramm**

Ein Potpourri an kulinarischen Köstlichkeiten erwartet die Gäste beim Eröffnungsabend am 3. November 2017, der dieses Jahr im Hotel Polar-Stern stattfinden wird. Die an den Gourmet-Tagen teilnehmenden Köche geben einen Vorgeschmack auf die folgenden Wochen und präsentieren beim Live Cooking und Flying Buffet ihr Können.

Auch in diesem Jahr ermöglichen die beliebten Themenabende der acht gastgebenden Häuser wieder einen Einblick in die Vielfalt der Kühlungsborner Küche. So bietet der erfahrene Gastronom und Hotelküchendirektor Tillmann Hahn am 4. November 2017 unter dem Motto „Kulinarischer Brexit“ in seinem Gasthaus ein britisch inspiriertes Vier-Gänge-Menü an. Bülow's Steakrestaurant bleibt seinem Namen treu und lädt beim „Best of Beef“-Abend am 10. November 2017 zu einer kulinarischen Hommage an internationale Spezialitäten vom Rind. Klassisch im Stil der Zwanzigerjahre speisen Gäste am 11. November 2017 beim Themenabend „Kann denn Genießen Sünde sein?“ im Hotel Neptun.

Für Hobby-Kulinariker, die nicht nur genießen, sondern auch selber kochen möchten, empfehlen sich die Workshops. Diese ermöglichen einen Blick hinter die Kulissen der Kühlungsborner Gastronomieszene und geben neue Impulse für die eigene Küche zu Hause. Kurse wie „Vegan für Fortgeschrittene“, „Stollen“, „Cupcakes“ oder auch „Guinness selber zapfen“ reflektieren die Vielfalt des Programms und bieten für die unterschiedlichsten Interessen ein passendes Thema. Gemeinsam mit den Spitzenköchen am Herd stehen können die Gäste auch im Rahmen der großen Kühlungsborner Küchenparty, die am 23. November 2017 in der Upstalsboom Hotelresidenz & Spa stattfindet. Hier sind alle an den Gourmet-Tagen teilnehmenden Köche dabei und lassen sich beim Zaubern des 14-Gänge-Amuse-Bouche-Menüs über die Schulter schauen.

Eine Herausforderung für die Köche und abwechslungsreiches Genusserlebnis für die Gäste ist der jährlich variierende Warenkorb. Im Jahr 2017 kreieren die Köche aus den Zutaten Ostseefisch, Wild, Wintergemüse, Hagebutte und Nugat ihre ganz eigenen Genießermenüs, welche sie im gesamten Zeitraum der Gourmet-Tage in ihren Gasthäusern und Restaurants anbieten. Der krönende Abschluss der Genießerwochen ist der Winterball, der im festlichen Saal des Hansa-Hotels stattfindet und mit einem Galamenu, Musik, Tanz und einem Abschlussfeuerwerk begeistert.

Weitere Informationen zu den Kühlungsborner Gourmet-Tagen, Programm und Tickets unter [www.gourmettage.com](http://www.gourmettage.com).

Weitere Informationen zum Ostseebad Kühlungsborn unter <https://www.kuehlungsborn.de/>.

#### **Bildnachweis:**

Das Bildmaterial ist nur im Kontext der Pressemeldung zu verwenden. Bitte beachten Sie das entsprechende Copyright.

#### **Über das Ostseebad Kühlungsborn:**

Kühlungsborn ist eines der größten Seebäder an Deutschlands Ostseeküste und zählt zu den beliebtesten Urlaubsdestinationen in Mecklenburg-Vorpommern. Neben dem fast sechs Kilometer langen Strand zeichnet sich die Stadt, die 1938 durch den Zusammenschluss der Orte Brunshaupten, Fulgen und Arendsee entstanden ist, durch das namensgebende, hügelige Waldstück - die Kühlung - und einen 133 Hektar großen Stadtwald aus. Zahlreiche historische Villen, die Anfang des 20. Jahrhunderts im für Kurorte typischen Stil der Bäderarchitektur errichtet wurden, prägen das Straßenbild. Eines der markantesten Bauwerke ist die Seebrücke, die rund 240 Meter lang ist. Das abwechslungsreiche Angebot an Veranstaltungen sowie die hochklassige Hotel- und Gastronomielandschaft locken das ganze Jahr über Urlauber in das Ostseebad.

#### **Kontakt:**

##### **Katja Seppelt**

##### **Marketing & PR**

Touristik-Service-Kühlungsborn GmbH

Ostseeallee 19

18225 Ostseebad Kühlungsborn

Telefon: +49 (0) 38293/849-36

Telefax: +49 (0) 38293/849-31

[presse@kuehlungsborn.de](mailto:presse@kuehlungsborn.de)

[www.kuehlungsborn.de](http://www.kuehlungsborn.de)

[www.facebook.com/ostseebad.kuehlungsborn.de](https://www.facebook.com/ostseebad.kuehlungsborn.de)

[www.twitter.com/kuehlungsbornDE](https://www.twitter.com/kuehlungsbornDE)

##### **Carén-Malina Butscher**

##### **Junior PR-Consultant**

Wilde & Partner Public Relations GmbH

Nymphenburger Straße 168

80634 München

Telefon: +49 (0) 89/179190-47

Telefax: +49 (0) 89/179190-99

[caren-malina.butscher@wilde.de](mailto:caren-malina.butscher@wilde.de)

[www.wilde.de](http://www.wilde.de)