

Veranstaltungshinweis



Frischer Fisch und mildes Wild:

Das Ostseebad Kühlungsborn lädt ein zu den Gourmet Tagen

Ostseebad Kühlungsborn, 05. September 2019 (w&p) – Schlemmen an der Ostseeküste: Die kulinarische Vielfalt in Kühlungsborn ist einzigartig. Vom 30. Oktober bis 8. Dezember 2019 schlemmen Foodies unter dem Motto „Kühlungsborn kocht“ auf höchstem Niveau. Ob bei einer der sieben Variationen des Genießer-Menüs mit fangfrischem Hering, bei einem Themenabend auf „kulinarischem Streifzug“ Hummer und Austern oder doch bei einem der Workshops ein Drei-Gänge-Menü zaubern: Ende des Jahres wird Kühlungsborn zum Gourmet-Hotspot schlechthin.

Auftakt im Upstalsboom Hotelresidenz & Spa Kühlungsborn

In diesem Jahr werden die Gourmet Tage am 30. Oktober 2019 von 18 bis 22 Uhr im Upstalsboom Hotelresidenz & Spa Kühlungsborn eröffnet. Die Küchenchefs der beteiligten Restaurants zeigen bei Live-Cooking-Shows ihr Können und stimmen die Gäste bei Musik und lockerer Unterhaltung auf die Köstlichkeiten der kommenden Wochen ein. Der Ticketpreis für die Auftaktveranstaltung liegt bei 69 Euro pro Person inklusive aller Speisen und Getränke.

Bereits am nächsten Tag ist das Genießerfest in vollem Gange: Vom 31. Oktober bis zum 7. Dezember 2019 kreiert jedes der teilnehmenden Restaurants ein Fünf-Gänge-Menü aus den vorgegebenen Zutaten Hering, Mangalica-Schwein, Ziegenmilch, Wildkräuter und Kaffee. Dabei sind bei den einzelnen Menüs die Zutaten kaum wiederzuerkennen: werden in der Bülow's Garten-Lounge Edelmatjes mit Wildkräuteraquavit und Mangalica-Schwein in Single-Malt-Marinade serviert, so wartet das Meergut Restaurant mit Ziegenmilchterrinen an Wildkraut und Feigensenf auf. Alle Menüs werden täglich zu einem Preis von 49 Euro pro Person angeboten.

Die Vielfalt in Kühlungsborn erleben: Themenabende an der Ostsee

Dass Kulinarik in Kühlungsborn für mehr als nur Fischbrötchen steht, zeigen die sieben teilnehmenden Restaurants bei ihren Themenabenden. Die Themen reichen von Steak und Wildgerichten über ayurvedische Menüs und Dinieren mit 20er-Jahre-Flair.

Für einen Preis von 99 Euro pro Person bekommen Gäste beim Themenabend „Jagd & Wild“ im Restaurant Meergut einen Einblick in das Beste, das die Wälder der Region zu bieten haben. Das Menü vereint Reh- und Wildschweinfilet mit Steinpilzen, Kräuterseitlingen und Waldfrüchten. Auf einen „kulinarischen Streifzug“ lädt das Restaurant Brunshaupten seine Gäste zum Preis von 79 Euro pro Person ein. An mehreren Stationen können sich diese bei Live-Cooking-Einlagen selbst ein Bild von der Zubereitung machen und anschließend alle Gerichte probieren. Hobby-Detektive hingegen sind im Restaurant Kiek In besonders gut aufgehoben. Das Menü verrät einzig die Verarbeitungsweise der Zutaten – um welche Komponenten es sich handelt, finden die Gäste beim interaktiven Dinner selbst heraus. Durch überlegtes Fragen erfahren sie, welches Gericht sich hinter „chemisiert & gepinselt“ oder „pariert, bardiert & gegelt“ verbirgt und können dieses im Anschluss genießen.

Selbst ist der Gourmet: Genuss-Workshops für Hobby-Sterneköche

Bei den Workshops im Rahmen der Gourmet Tage verraten Kühlungsborner Spitzenköche ihre Tricks und Kniffe in der Küche – so wird auch der Alltag zum kulinarischen Highlight. Ob bei einem mehrgängigen Menü mit passender Weinbegleitung oder beim Zubereiten von Fettuccine, Tagliatelle und Co. – bei den Mitmachkursen gehen Genuss, Kochkunst und Unterhaltung Hand in Hand.

Die Feels Essbar lädt am 1. Dezember 2019 von 12 bis 14 Uhr zum Masalas & Currys Kurs ein. Unter der Anleitung von Küchenchef Andreas Neumuth und Inhaberin Caty Ost werden individuelle Masala-Mischungen und Curry-Pasten zusammengestellt. Teilnehmer fertigen die Mischungen selbst an und erfahren dabei Fakten über die gesundheitlichen Vorteile von Kurkuma, Koriander und Kreuzkümmel. Am 13. November 2019 lädt das Wilhelms Restaurant & Wintergarten zum Kochkurs der besonderen Art: Von 18 bis 20 Uhr kreieren Gäste im Restaurant des Neptun Hotels Gin nach individuellen Vorlieben. Der Wacholderschnaps wird mit verschiedenen Botanicals wie Wurzeln, Kräutern, Blüten und Früchten aromatisiert.

Im Zeitraum der Gourmet Tage bietet der Tourismusverband Kühlungsborn ein besonderes Schnäppchenangebot an. Beim [Genießer-Wochenende](#) können Gäste zwei Übernachtungen in einem Hotel ihrer Wahl inklusive Frühstück, einem Genießermenü und einem Menü am Themenabend ab einem Preis von 252 Euro pro Person buchen.

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.

Pressekontakt:

Katja Schneider **Marketing & PR**

Tourismus, Freizeit & Kultur GmbH Kühlungsborn
Ostseeallee 19
18225 Ostseebad Kühlungsborn
Telefon: +49 (0) 38293/849-36
Telefax: +49 (0) 38293/849-31
presse@kuehlungsborn.de
www.kuehlungsborn.de
www.facebook.com/ostseebad.kuehlungsborn.de

Nicola Schneider **Senior Consultant**

Wilde & Partner Communications GmbH
Franziskaner Straße 14
81669 München
Telefon: +49 (0) 89/179190-58
Telefax: +49 (0) 89/179190-99
nicola.schneider@wilde.de
www.wilde.de