

Veranstaltungshinweis:

Ein Stück Schottland im Ostseebad Kühlungsborn

Das Ostseebad Kühlungsborn lädt ein zu den 17. Gourmet-Tagen und bietet den Besuchern ausgefallene Einblicke in die vielfältige Gastronomieszene.

Ostseebad Kühlungsborn, 12. Oktober 2018 (w&p) – Vom 2. November bis 8. Dezember 2018 wandelt sich das Ostseebad Kühlungsborn zu einem Paradies für Gourmets. Fünf Spitzenköche und ein Barkeeper laden unter dem Motto „Kühlungsborn kocht!“ zu einem Monat voller Hochgenüsse ein und sorgen für besondere kulinarische Erlebnisse. Bei zahlreichen Themenabenden, Workshops, ausgewählten Genießermenüs, einer Küchenparty sowie einem fulminanten Winterball erleben die Gäste der Kühlungsborner Gourmet-Tage Kochkunst und Unterhaltung vom Feinsten.

Von Whisky bis Kunst: Das Veranstaltungsprogramm

Beim Eröffnungsabend am 2. November 2018, der dieses Jahr im Restaurant Bernstein stattfinden wird, haben die Gäste die Chance, den Küchenchefs genau auf die Finger zu schauen. Alle an den Gourmet-Tagen teilnehmenden Köche zeigen beim Live-Cooking ihr Können und verwöhnen die Gäste mit ausgewählten Gaumenfreuden und Köstlichkeiten.

Auch in diesem Jahr ermöglichen die beliebten Themenabende bei den sechs gastgebenden Häusern wieder Einblicke in die Vielfalt der Kühlungsborner Küche. So bringt Christian Kerber, Spezialist in Sachen Whisky, am 9. November 2018 mit dem Themenabend „Whisky Dinner“ ein Stück Schottland an die Ostseeküste und zeigt wie gut die Kombination von Kulinarik und Whisky funktioniert. Im Restaurant Kiek In des Travel Charme Ostseehotels Kühlungsborn entwickelt Küchenchef Toralf Warncke zusammen mit Malerin und Performancekünstlerin Anja Es ein Menü unter dem Motto „List, Last, Lust & Liebe“ - denn Liebe geht ja bekanntlich durch den Magen.

Die zahlreichen Workshops der Gourmet-Tage ermöglichen einen Blick hinter die Kulissen der Kühlungsborner Gastronomieszene und geben neue Ideen für die eigene Küche zu Hause. Kurse wie „Low Carb – Festlich gekocht“ und „Neue und alte Whisky Welt“ zeigen die Vielfalt des Programms und bieten für jeden Geschmack ein passendes Thema. Am 22. November 2018 laden alle teilnehmenden Köche zur Küchenparty in die Küche der Upstalsboom Hotelresidenz & SPA Kühlungsborn ein und geben wissbegierigen Hobbyköchen Einblicke beim Zubereiten kulinarischer Köstlichkeiten. Nicht nur Zuschauen, sondern vor allem Probieren und Schlemmen lautet die Devise bei diesem Event.

Eine besondere Herausforderung für die Köche ist das Genießermenü. Jedes Jahr gibt es einen wechselnden Warenkorb, der stets für alle Köche gleich ist und die Zutaten für die Genießermenüs vorgibt. In diesem Jahr kreieren die Köche aus Kalb, Krustentier, Linsen, Schlehen und Honig ihre

OSTSEEBAD KÜHLUNGSBORN



individuellen Menüs. Sie werden über den gesamten Zeitraum der Gourmet-Tage in den Gasthäusern und Restaurants der Köche angeboten. Krönender Abschluss der Kühlungsborner Gourmet-Tage ist der Winterball, der in eleganter Ambiente der Upstalsboom Hotelresidenz & SPA Kühlungsborn stattfindet und mit einem Galamenü, Musik und Tanz begeistert.

Weitere Informationen zu den Kühlungsborner Gourmet-Tagen, Programm und Tickets unter 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

www.kuehlungsborn.de

www.facebook.com/ostseebad.kuehlungsborn.de

Viola Allerdings

PR-Consultant

Wilde & Partner Public Relations GmbH

Nymphenburger Straße 168

80634 München

Telefon: +49 (0) 89/179190-17

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

viola.allerdings@wilde.de

www.wilde.de