



# ALTHOFF

HOTEL & GOURMET COLLECTION

## Gourmetfestival im Hotel Fürstenhof Celle

**Celle, 31. August 2011– Beim „Gourmetfestival“ im Hotel Fürstenhof Celle am 11. September 2011 heißt es „Viel Genuss und viel Vergnügen in Haus und Hof“. Von 12 bis 17 Uhr kreieren sieben Spitzenköche zahlreiche Köstlichkeiten. Ein Fest für Feinschmecker, die zusätzlich erlesene Weine, jazzige Klänge und vieles mehr erwartet.**

Die Köche des Fürstenhofs und ihre Gastköche bieten ein vielfältiges Spektrum kulinarischer Genüsse. Chefsommelier Sebastian Wilkens präsentiert 25 Weingüter. Er führt die Gäste auf eine Geschmacksreise, die in Deutschland beginnt und über Europa hinaus bis in die Vereinigten Staaten, nach Südafrika und Australien führt. Das Mondello Jazz Syndicate begleitet das Gourmetfestival mit harmonischen Jazzrhythmen.

Die Gäste können sich beim „Gourmetfestival“ genauso auf die Endtenfang-Aromen und die Landhausküche von Sternekoch Hans Sobotka freuen, wie auf die Kochkunst der Sterneköche Thilo Bischoff (Alpenhof Murnau) und Sebastian Prüßmann (Villa Hammerschmiede Pfnztal). Für italienische Genüsse steht die Küche von Chefkoch Helmut Griehl (Taverna & Trattoria Palio). Er ist von der Cucina Casalinga, der italienischen Küche nach Hausfrauenart, genauso begeistert, wie sein Althoff Kollege Marcus Graun, Chefkoch der Trattoria Enoteca (Grandhotel Schloss Bensberg), der beim Gourmetfestival einen Einblick in seine Kochkunst gibt. Alexander Stadler, Chefkoch des Oliveto (Hotel Königshof Bonn) setzt auch auf italienische Küche. Er verfolgt das Konzept der Cucina Creativa. Ebenfalls ein Mitglied der Althoff Hotel & Gourmet Collection ist Lars Witzel, Küchenchef der Brasserie Coq au vin (Schlosshotel Lerbach), auf den die Freunde französischer Küche gespannt sein dürfen. „Das Hotel Fürstenhof Celle, ehemaliger Wohnsitz vieler Adelsfamilien, ist heute ein geschätzter Treffpunkt für Feinschmecker. Wir sind stolz, dass wir unseren Gästen zum Gourmetfestival so viele renommierte Spitzenköche präsentieren können“, sagt Hoteldirektor Ingo Schreiber.

Zusätzlich bietet das Hotel Fürstenhof Celle, Spezialitäten vom Grill, Kaffeespezialitäten, Cocktails, eine Eisbar und Thaers Flammkuchen. Affineur Waltmann präsentiert köstliche Käseveredelungen und die Brennerei Alfred Schladerer serviert geistreiche Genüsse. Der kulinarische Tag mit Genüssen aus Küche und Keller inklusive aller Getränke kosten 95 Euro pro Person.

Weitere Informationen auf der Website [www.fuerstenhof-celle.com](http://www.fuerstenhof-celle.com) unter „Termine & Events“. Tickets unter Telefon (05141) 201 177 oder per E-Mail an [info@fuerstenhof-celle.com](mailto:info@fuerstenhof-celle.com).

**Das Hotel im Überblick:** Das Hotel Fürstenhof Celle im Herzen der mittelalterlichen Residenzstadt verfügt über 73 Zimmer und Suiten. Mit seinen sieben Tagungs- und Veranstaltungsräumen sowie dem Union Congress Centrum Celle in unmittelbarer Nähe mit Platz für bis zu 3.000 Personen ist es ideal für Konferenzen und Events. Neben dem Gourmetrestaurant Endtenfang bietet die „Palio Taverna & Trattoria“ italienische Landhaus-Küche. Weitere Informationen unter [www.fuerstenhof-celle.com](http://www.fuerstenhof-celle.com).

Die **Althoff Hotel & Gourmet Collection** steht für die einzigartige Liaison von Spitzenhotellerie und Qualitätsgastronomie. Zu der Kollektion individueller Fünf-Sterne-Hotels zählen das Grandhotel Schloss



# ALTHOFF

HOTEL & GOURMET COLLECTION

Bensberg und das Schlosshotel Lerbach in Bergisch Gladbach, das Hotel Fürstenhof in Celle, das Hotel am Schlossgarten in Stuttgart, das Seehotel Überfahrt in Rottach-Egern, das St. James's Hotel and Club in London und die Villa Belrose in St. Tropez. In allen Häusern setzt der Hotelier Thomas H. Althoff auf ein Höchstmaß an Qualität, Individualität und Service. Die Unternehmensphilosophie der Althoff Hotel & Gourmet Collection beruht auf drei Säulen: Architektur & Design, Service und Kulinarium. Die Restaurants und Köche der Hotelgruppe wurden mit insgesamt zwölf Michelin-Sternen, 22 Feinschmecker „F“ und 153,5 Gault Millau Punkten ausgezeichnet. Weitere Informationen unter [www.althoffhotels.com](http://www.althoffhotels.com).

**Pressekontakt:**

KPRN/Gourmet Network

Valerie von Oppeln

Hamburger Allee 45

60486 Frankfurt am Main

(069) 71 91 36 – 47

[vonoppeln.valerie@gourmetnetwork.de](mailto:vonoppeln.valerie@gourmetnetwork.de)