



19.04.2005 - 07:00 Uhr

Cigarren-Genuss nach Gourmet-Essen ist ein Bedürfnis

Basel (ots) -

Die "Davidoff Tour Gastronomique 2005" hat am 15. April in Horst Petermanns "Kunststuben" in Küsnacht Station gemacht. Die neuartigen Soirées mit Spitzenköchen von GaultMillau integrieren die Cigarre in eine exquisite Mahlzeit. Zahlreiche Interessenten mussten abgewiesen werden.

Die neue "Davidoff Tour Gastronomique" des renommierten Schweizer Cigarrenherstellers ist ein grosser Erfolg. Dies steht schon nach den ersten beiden Abenden fest. Sowohl die Premiere beim GaultMillau - "CigarMan of the Year 2005" Bernard Ravet im Januar als auch die Soirée bei Horst Petermann in den Küsnachter "Kunststuben" am 15. April waren ein voller Erfolg. Viele Interessenten mussten getröstet werden. Das Konzept der Soirées, die mit Unterstützung von GaultMillau Schweiz durchgeführt werden, besteht in der Integration des Genussrauchens als krönender Abschluss einer exquisiten Mahlzeit. Es entspricht offensichtlich und auf ideale Weise dem Bedürfnis vieler Gourmets nach Rauchgenuss in gediegener Atmosphäre.

Für Davidoff-CEO Dr. Reto Cina und GaultMillau-Herausgeber Urs Heller bestätigt die positive Resonanz auf die "Tour Gastronomique", dass sich Genussrauchen und kulinarische Höhenflüge nicht ausschliessen müssen, wie das der Gesetzgeber mit zunehmend restriktiven Vorschriften gegen das Rauchen anstrebt. Die Initianten sehen im grossen Interesse an den Soirées auch eine spannende Herausforderung für die Gastronomie der Zukunft: Wer die Voraussetzungen für ein konfliktfreies Nebeneinander von Genussrauchern und Gourmets zu schaffen versteht, bleibt oder wird attraktiv für ein anspruchsvolles Publikum.

Der überwältigende Erfolg der "Davidoff Tour Gastronomique", so Cina weiter, sei ein deutliches Bekenntnis zu Toleranz und Eigenverantwortung und eine Absage an repressive Tendenzen gegen Raucherinnen und Raucher.

"Davidoff Tour Gastronomique"

Die "Davidoff Tour Gastronomique" wird 2005 zum ersten Mal durchgeführt. Sie setzt einen prägnanten Akzent auf die Cigarre und den Rauchgenuss und macht in den Restaurants von vier Schweizer GaultMillau-Spitzenköchen Halt. Im Gegensatz zu konventionellen kulinarischen Soirées wird die Menuabfolge dieser Maitres von Informationen zum Thema "Cigarre" umrahmt und ergänzt. Angeboten werden vergnügliche und lehrreiche Cigarren-"Tastings", ein Cigarren-Guide mit Kurzinformationen über "Do's und Dont's" beim perfekten Cigarrenenuss und einiges mehr. Die Aficionados haben jeweils die Möglichkeit, auch neue Produkte aus dem Hause Davidoff exklusiv zu degustieren.

Davidoff Tour Gastronomique 2005 - nächste Anlässe:

Der Sommeranlass wird in die Genusswoche "Davidoff Saveurs Gstaad" (8. bis 17. Juli) integriert und vom "Koch des Jahres 2005" als Matinée gestaltet: Robert Speth von der "Chesery" kocht am Freitagnachmittag, 15. Juli auf dem Wasserngrat in Gstaad. 16-Punkte-Köchin Françoise Wicki schliesslich lädt im September ins Restaurant "Jasper" im Luzerner "Palace" zur Herbst-Soirée.

Für diese zwei Veranstaltungen sind nur noch wenige Karten

erhältlich.

Weitere Informationen und Fotos auf der Website im Davidoff Media-Netz.

Kontakt:

Oettinger Davidoff Group
Corporate Communications
Nauenstrasse 73
CH-4002 Basel
Tel. +41/61/279'36'36
Fax +41/61/279'36'00
E-Mail: media@davidoff.com
Internet: www.davidoff.com

Informationen zu "Davidoff Saveurs Gstaad" vom 8.-17. Juli unter www.davidoffsaveurs.ch.

Diese Meldung kann unter <https://www.presseportal.ch/de/pm/100005129/100488977> abgerufen werden.