

18.08.2014 - 09:31 Uhr

## Hamburger Gourmetnacht auf MS EUROPA

Hamburg (ots) -

- Gourmetnacht an Bord in Hamburg am 13. September 2014
- Einmaliges Event mit Sterneköchen, Winzern und weiteren Genuss-Akteuren aus Hamburg und dem norddeutschen Raum
- Dresscode des Abends steht unter dem Motto: "White Night"

Bei der Hamburger Gourmetnacht verwandeln Gourmetköche aus der Hansestadt an der Elbe das Lido Deck der EUROPA in eine Genussmeile. Zudem werden die Gäste an Ständen weiterer kulinarischer Akteure mit besonderen Kreationen verwöhnt. Unter dem Motto "White Night" tragen an diesem Abend an Bord nicht nur alle Köche "weiß", sondern auch die Gäste und lassen so die EUROPA ganz in weiß erstrahlen. Als Moderator führt der norddeutsche Fernsehkoch Rainer Sass durch das Event.

Der Küchenchef von MS EUROPA, Thorsten Gillert und Sternekochlegende Dieter Müller, der seit 2009 sein eigenes Restaurant an Bord des Luxusschiffes betreibt, begrüßen als "Hausherren" sechs Gourmetköche aus Hamburg zu der einmaligen Hamburger Gourmetnacht auf der EUROPA. An eigenen Kochstationen zaubern Cornelia Poletto, Ali Güngermüs, Heinz Wehmann, Karlheinz Hauser, Thomas Martin und Christoph Rüffer köstliche Gaumenfreuden für die Eventgäste. Die Sylter Sansibar wird ihre legendäre Currywurst als Mitternachtssnack servieren.

Passend zu den unterschiedlichen Kreationen der Gourmetköche, bieten verschiedene Winzer ihre Weine an - darunter auch ein norddeutscher Tropfen: der Sylter Wein, Balthasar Ress Söl'ring vom nördlichsten Weinberg Deutschlands. Für das typische norddeutsche Flair sorgen zudem weitere Akteure an Bord wie Aale Dieter - der in seiner typischen Manier mit lockerem Hamburger Slang auf den Lippen leckere Fischhäppchen an die Gäste verteilt - Dittmeyer's Austern-Compagnie, die ihre edle Zucht, die Sylter Royal, präsentiert oder auch der Hamburger Apfel-Cider elber, der mit Äpfeln aus dem "Alten Land" an der Elbe hergestellt wird.

Übersicht der Teilnehmer

Gourmetköche:

Cornelia Poletto, Gastronomica Cornelia Poletto

Ali Güngermüs, Le Canard, 1 Michelin Stern, 2 Gault Millau Hauben

Heinz Wehmann, Landhaus Scherrer, 1 Michelin Stern, 2 Gault Millau Hauben

Karlheinz Hauser, Restaurant Seven Seas, 2 Michelin Sterne, 3 Gault Millau Hauben

Thomas Martin, Jacobs Restaurant, 2 Michelin Sterne, 3 Gault Millau Hauben

Christoph Rüffer, Restaurant Haerlin, 2 Michelin Sterne, 3 Gault Millau Hauben

Torsten Ibers, SANSIBAR Sylt, 1 Gault Millau Haube

Winzer:

Weingut Schneider

Schlossgut Diel

Weingut Dönnhoff

Weingut Schwarzer Adler

Weingut Balthasar Ress

Grand Cru Select

Duval-Leroy

Sansibar Weine

Weitere Akteure:

Aale-Dieter

Tölzer Kasladen  
Giovanni L.  
Sweet Dreams  
Dittmeyer's Austern-Compagnie  
elbler  
Becking Kaffee  
Just T  
Helbing

Informationen zu Hapag-Lloyd Kreuzfahrten unter  
[www.hl-kreuzfahrten.de](http://www.hl-kreuzfahrten.de)  
Aktuelle Pressemeldungen sowie Bildmaterial unter  
[www.hl-kreuzfahrten.de/presse](http://www.hl-kreuzfahrten.de/presse)  
PASSAGEN.tv unter <http://www.hl-kreuzfahrten.de/passagentv/>  
PASSAGEN Blog unter [www.hl-kreuzfahrten.de/blog](http://www.hl-kreuzfahrten.de/blog)

Kontakt:

Negar Etmnan, Leiterin Unternehmenskommunikation, Hapag-Lloyd  
Kreuzfahrten, Tel: +49 (0)40 3001-4629, E-Mail: [presse@hlkf.de](mailto:presse@hlkf.de)

Diese Meldung kann unter <https://www.presseportal.ch/de/pm/100005127/100760051> abgerufen werden.