

PRESSE-INFORMATION



SO WIRD MAN ZUM PERFEKTEN GASTGEBER: KOCHKURS IM GOURMET-RESTAURANT „FORELLENSTUBE“

Ambitionierte Hobbyköche und solche, die es werden wollen, sollten sich den 23. Mai 2010 schon mal freihalten. Spargel kochen kann doch jeder – oder? Im Kurs von Sternekoch Axel Kammerl lernt so mancher Feinschmecker noch dazu. Im Gourmet-Restaurant „Forellentube“ im Landhaus „Zu den Rothen Forellen“ in Ilsenburg/Harz verrät er Tipps und Tricks zum „weißen Gold“, wie der Spargel auch genannt wird. Nach dem Kochen können die Teilnehmer das abendliche Menü der Profis genießen – und zuhause nachkochen.

Der Kochkurs mit Axel Kammerl am 23. Mai beinhaltet einen Sektempfang mit Leckereien zur Begrüßung, den mehrstündigen Kochkurs „Spargel - Das weiße Gold“, Kaltgetränke und Kaffee während des Kurses, Kochschürze, Kursmappe und Urkunde, ein abendliches Dreigangmenü mit Weindegustation für 125 Euro pro Person, bei Übernachtung im Doppelzimmer inklusive Landhaus-Genießer-Frühstück ab 203 Euro pro Person zzgl. Ortstaxe. Weitere Kochkurse finden an folgenden Terminen zu gleichen Konditionen statt: „Kammerl & Schwammerl“ (26. September 2010), „Wild auf Wild“ (17. Oktober 2010), „Weihnachts-Festmenü“ (14. November 2010). Anmeldungen und Infos unter Tel. 039452-9393 und www.rotheforelle.de

1.278 Zeichen / ca. 65 Zeichen in 20 Zeilen / Januar 2010

Über das Landhaus „Zu den Rothen Forellen“:

Das Landhaus „Zu den Rothen Forellen“ liegt in Ilsenburg im Osten des Harzes in Sachsen-Anhalt. Das Fünfsternehotel verfügt über 52 geschmackvoll eingerichtete Zimmer, ein Hallenbad mit diversen Saunen, einen Beauty- und Wellnessalon mit qualifiziertem Fachpersonal und sechs multifunktionale Tagungsräume. Das Restaurant „Forellentube“ unter Küchenchef Axel Kammerl wurde aktuell von Gault Millau (15 Punkte) und Guide Michelin (1 Stern) ausgezeichnet.

Weitere Informationen:

hotelbiz consulting
Bianca Müller
Director Public Relations
Pariser Strasse 16
D-81669 München
Tel. +49-89-620 60 900
bianca.mueller@hotelbiz.de
www.hotelbiz.de

Landhaus Zu den Rothen Forellen
Sebastian J. Ott
Direktor
Marktplatz 2
38871 Ilsenburg
Tel. +49-394 52-93 93
direktion@rotheforelle.de
www.rotheforelle.de

PRESSE-INFORMATION



Bildunterschrift: Geniesser und ambitionierte Hobbyköche sind hier richtig: Küchenchef Axel Kammerl vom Gourmet-Restaurant „Forellenstube“ im Landhaus „Zu den Rothen Forellen“ in Ilsenburg/Harz zeigt in mehreren Kochkursen Tipps und Tricks für perfekte Gastgeber.

Foto: Landhaus „Zu den Rothen Forellen“, Ilsenburg (Abdruck honorarfrei)

Weitere Informationen:

hotelbiz consulting
Bianca Müller
Director Public Relations
Pariser Strasse 16
D-81669 München
Tel. +49-89-620 60 900
bianca.mueller@hotelbiz.de
www.hotelbiz.de

Landhaus Zu den Rothen Forellen
Sebastian J. Ott
Direktor
Marktplatz 2
38871 Ilsenburg
Tel. +49-394 52-93 93
direktion@rotheforelle.de
www.rotheforelle.de