



Pressemitteilung

Kulinarik trifft Cocktail – Johann Lafer und Deutscher Cocktailmeister verwöhnen SCHLOSS-Gäste

- **Neue Saisonkarte des „Blüchers by Lafer“ mit Frühlingsgerichten**
- **Deutscher Cocktailmeister Paul Thompson kreiert passende Drinks**
- **Nächste Saisonkartenvorstellung am 24. und 25. Mai**

✱

Fleesensee, 9. April 2018. Am 5. und am 6. April verwöhnte Sternekoch Johann Lafer die Gäste des SCHLOSS Hotel Fleesensee mit neuen kulinarischen Highlights. Im Rahmen von zwei exklusiven Abendveranstaltungen stellte der bekannte TV-Koch die neue Saisonkarte des hoteleigenen Gourmet-Restaurants „Blüchers by Lafer“ vor. Diesmal durften sich die Gäste zudem über eine besondere Überraschung freuen: Der Deutsche Cocktailmeister, Paul Thompson, untermalte die Gerichte mit eigens kreierten Drinks.

„Wir möchten mit unseren Gerichten den langersehten Frühling auf den Teller zaubern. Im Vordergrund stehen daher frühlingshafte Aromen wie Bärlauch, Lamm und Spargel.“, erläuterte Lafer das Fünf-Gänge-Menü, welches stets in Zusammenarbeit mit Reinhard zur Kammer und Georg Walther, den Küchenchefs des SCHLOSS Hotel Fleesensee entsteht. So finden sich im Frühlingmenü Gerichte wie „Bärlauch-Cappuccino / Lammravioli / Kirschtomaten“ oder „Zweierlei Taube / Spargel / Kräuteröl“.

Anstelle der klassischen Weinbegleitung traten zu ausgewählten Gängen Cocktailkreationen des Deutschen Meisters: Neben dem spritzigen Aperitif „Sparkles and Ashes“, der mit geräucherter Birnenlikör verfeinert wurde, servierte der 28-Jährige Bartender (Salvador Dalí Bar, Schloss Bensberg) zum Dessert „Gebackene Schokolade / Passionsfrucht / Whiskey“ einen „Perfect Cobble“ bestehend aus Lustau Sherry, Morabeerenpüree und Orange, abgerundet mit Absinth.

Für Paul Thompson ist es nicht der erste Besuch im SCHLOSS Fleesensee: Im September 2017 kürte die Deutsche Barkeeper Union e.V. (DBU) ihn im Rahmen eines dreitägigen Wettbewerbs im SCHLOSS zum Deutschen Cocktailmeister 2017. Harald Schmitt, Hotel Manager im SCHLOSS Fleesensee, ist begeistert von der erneuten Kooperation: „Wir möchten unsere Gäste kulinarisch immer wieder aufs Neue überraschen. Umso mehr freuen wir uns, dass wir mit Paul Thompson den besten deutschen Bartender noch einmal für einen Gastauftritt im SCHLOSS gewinnen konnten.“

Die Vorstellung der neuen Blüchers-Saisonkarte ist Teil einer Gourmet-Veranstaltungsreihe des SCHLOSS Hotel Fleesensee, die im Mai 2017 ins Leben gerufen wurde. Gemeinsam mit den Küchenchefs des Hotels entwickelt der Genussexperte Johann Lafer passend zu jedem Saisonwechsel eine neue Speisekarte für das „Blüchers by Lafer“. Bei der Zubereitung der Gerichte können Johann Lafer und das Küchenteam des SCHLOSS Hotel Fleesensee dank des hoteleigenen „Projekt Organic“ auf regionale und nachhaltige Lebensmittel aus eigenem Anbau zurückgreifen. So befindet sich direkt am SCHLOSS Golf-Platz ein Feld mit einer Fläche von mehr als 3.000 m², auf welchem alte, fast in Vergessenheit geratene Obst- und Gemüsesorten angebaut werden. In einem 1.200 m² großem Gewächshaus werden zudem zahlreiche Kohlsorten, Fenchel und Zucchini sowie frische Kräuter

12.18. FLEESEENSEE SCHLOSSHOTEL GMBH

Tannenweg 1 · 17213 Göhren-Lebbin · Telefon: +49 (0) 39932 800 100 · Fax: +49 (0) 39932 8010 3188

Mail: kontakt@schloss.de · Web: www.schloss-fleesensee.com

Presseanfragen an:

Frau Maria Franken · Pressesprecherin 12.18. · Tel.: +49 (0) 2115 8080 731 · Mobil: +49 (0) 151 181 972 22

E-Mail: m.franken@12-18.com



gezüchtet. Eine eigene Black-Angus Rinderzucht und südamerikanische Araucana-Hühner runden das Projekt ab und sorgen dafür, dass Gäste frische Eier und bestes Fleisch genießen können.

Die nächste Saisonkartenvorstellung findet bereits am 24. und 25. Mai statt. Die Veranstaltungen beginnen jeweils um 19 Uhr, Tickets gibt es bereits für 175 Euro p.P. zu kaufen:

- online unter schlosshotel-fleesensee.com/events
- an der Rezeption im SCHLOSS Hotel Fleesensee
- per E-Mail an schlosshotel@fleesensee.de
- oder telefonisch unter: [+49 \(0\) 39932 8010 0](tel:+49(0)3993280100)

12.18. FLEESESEE SCHLOSSHOTEL GMBH

Tannenweg 1 · 17213 Göhren-Lebbin · Telefon: +49 (0) 39932 800 100 · Fax: +49 (0) 39932 8010 3188

Mail: kontakt@schloss.de · Web: www.schloss-fleesensee.com

Presseanfragen an:

Frau Maria Franken · Pressesprecherin 12.18. · Tel.: +49 (0) 2115 8080 731 · Mobil: +49 (0) 151 181 972 22

E-Mail: m.franken@12-18.com