PRESSE-INFORMATION

WILD AUF WILD

Gourmet-Kochkurse für perfekte Gastgeber im herbstlichen Harz

---

Ambitionierte Hobbyköche und solche, die es werden wollen, treffen sich im Harz. In den Kochkursen von Sternekoch Axel Kammerl in der Ilsenburger „Forellenstube“ lernt so mancher Feinschmecker noch dazu. Tipps und Tricks zu herbstlichen Pilzgerichten gibt es im Kurs „Kammerl & Schwammerl“ am 26. September 2010. Alles über Reh, Wildschwein & Co erfährt man am 17. Oktober in „Wild auf Wild“. Ein perfektes „Weihnachts–Festmenü“ wird bereits am 14. November serviert. Die Kochkurse mit Axel Kammerl beinhalten jeweils einen Sektempfang mit Leckereien, mehrstündigen Kochunterricht, Kaltgetränke und Kaffee, Kochschürze, Kursmappe und Urkunde sowie ein Dreigangmenü mit Weindegustation für insgesamt 125 Euro pro Person. Der Kurs inklusive Übernachtung im Doppelzimmer und Landhaus-Genießer-Frühstück im Landhaus „Zu den Rothen Forellen“ kostet ab 203 Euro pro Person zzgl. Ortstaxe. Anmeldungen und Infos unter Tel. 039452-9393 und www.rotheforelle.de.

1.026 Zeichen / Mai 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 Wellnesssalon mit qualifiziertem Fachpersonal und sechs multifunktionale Tagungsräume. Das Restaurant „Forellenstube“ unter Küchenchef Axel Kammerl wurde aktuell von Gault Millau (15 Punkte) und Guide Michelin (1 Stern) ausgezeichnet. Das Landhaus gehört seit April 2010 zur Hotelgruppe „Privathotels Dr. Lohbeck“.

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 verrät 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