

PRESSEMITTEILUNG

Sylt, 16.12.2014

Ungarische Rhapsodien beim internationalen Gourmet-Festival Sylt

Spitzenköche und -winzer aus Ungarn befeuern Geschmacksnerven im hohen Norden

Vom 14. bis 18. Januar laden Detlef Tappe („Walter’s Hof“), Holger Bodendorf („Landhaus Stricker“), Franz Ganser („Das kleine Restaurant“) Johannes King („Söl’ring Hof“) und Pius Regli („Manne Pahl“) zum Gourmet-Festival Sylt. Als Gastgeber ebenfalls wieder dabei ist Peter Kliem vom „Club Rotes Kliff“. Unterstützung haben sich die Sylter Botschafter des guten Geschmacks in diesem Jahr aus Ungarn geholt. Elf Gastköche und -winzer sorgen beim kommenden internationalen Gourmet-Festival Sylt für die feurige Note. Lajos Takács („Lacipecsenyé“), Péter Bolyki („Corinthia Grand Hotel Royal“) László Ruprecht („Baricska Csárda“), Gábor Horváth („Gusteau“) und Miklós Forrai („Budapest Calling“) verkörpern allesamt eine neue Generation ungarischer Köche, die dafür steht, ihre nationalen Wurzeln mit Geschmäckern aus aller Welt zu kombinieren. „Unsere ungarischen Freunde bereichern das Gourmet-Festival Sylt 2015 mit ihrer innovativen und zugleich traditionellen Küche sowie mit der unvergleichlichen Gastfreundschaft Ungarns“, so Festival-Präsident Detlef Tappe.

Alte Traditionen und neue Trends gewürzt mit dem ungarischen Nationalgewürz Paprika und einem guten Tropfen Tokajer. Für diesen Wein werden nur spätreifende Rebsorten verwendet, so dass die Weintrauben nicht nur von den trockenen, heißen Sommern, sondern auch von den langen, warmen und nebelreichen Herbstern profitieren. Als bester Winzer aus der Tokajer Weinregion gilt István Szepsy, der gemeinsam mit vier anderen Spitzenwinzern nach Sylt reist. Attila Gere aus Villány vertritt den „Bordeaux des Ostens“, György Lörincz aus der Weinregion Eger fokussiert sich auf traditionelle Weine, wie der Stierblut Cuvee. Die deutschstämmige Winzerfamilie Heimann vertritt mit klassischen Weinen die Weinregion Szekszárd. Ottó Léglí und István Jásdi vertreten das traditionelle Weinanbaugebiet am Balaton.

Eröffnet wird das Gourmet-Festival Sylt am Mittwoch, den 14. Januar, mit allen teilnehmenden Gastgebern, Köchen und Winzern im „Manne Pahl“ in Kampen. An den drei darauf folgenden Tagen gibt es unterschiedliche Möglichkeiten, die kulinarischen Besonderheiten des Gastlandes kennen zu lernen – angefangen von der „ungarischen Rhapsodie in fünf Akten“ bis hin zur Tokajer-Raritätenweinprobe. Wie in jedem Jahr geht es auch beim 17. Internationalen Gourmet-Festival Sylt jeweils am 16. und 17. Januar auf Gourmet-Safari, die eine Selektion vom Besten aus Küche und Keller der teilnehmenden Restaurants hervorbringt. Bevor es am Samstag um Mitternacht zur Abschlussparty in den „Club Rotes Kliff“ geht, findet im „Landhaus Stricker“ die legendäre Küchenparty mit allen Gastgebern und Gästen statt. Für Holger Bodendorf der Höhepunkt des Festivals: „Eine äußerst kommunikative Veranstaltung, bei der sich die Gäste durch das ganze Haus

Pressekontakt
Sylt Marketing GmbH
Jutta Vielberg
Stephanstr. 6
D-25980 Westerland/Sylt

Fon: 0 46 51 / 820 20
Fax: 0 46 51 / 820 222

www.sylt.de
presse@sylt.de

PRESSEMITTEILUNG

von einer Kochstelle zur nächsten bewegen - eine wunderbare Möglichkeit, genussreiche Stunden in bester Gesellschaft zu verbringen.“

Alle Informationen zum internationalen Gourmet-Festival Sylt und seinen Gastgebern, das komplette Programm mit Anmeldeformularen für die einzelnen Veranstaltungen auf www.gourmet-festival-sylt.de. Weitere Informationen zur Genussinsel Sylt finden sich auf www.sylt.de



Pressekontakt
Sylt Marketing GmbH
Jutta Vielberg
Stephanstr. 6
D-25980 Westerland/Sylt

Fon: 0 46 51 / 820 20
Fax: 0 46 51 / 820 222

www.sylt.de
presse@sylt.de