

NORDHESSEN

PRIVAT



Schlosshotel, ReLaunch, (v.l.n.r.) Christoph Brand (Fliegende Köche), Gerhard Jochinger (Schlosshotel-Eigentümer), Harald Kolle, Lucki Maurer, Christian Marquard und Dominik Hübler (Schlosshotel-Direktor).

Foto: Soremski

Köche verwöhnten im Schlosshotel

■ Dass dem Genuss keine Grenzen gesetzt sind, wurde am Samstag wieder einmal beim Live Cooking-Event „Stefan Marquard meets Cocktails and Wines“ im Schlosshotel Bad Wilhelmshöhe deutlich. Rund 200 Gäste wurden in der dortigen ReLaunch von Hoteldirektor **Dominik Hübler**, vier Starköchen und mehreren Winzern verwöhnt.

Mit dabei: Der aus dem Fernsehen bekannte Spitzenkoch **Stefan Marquard** (Gericht: Schweine-Lachs mit Graupen Tatar und Nam Yin) und Spitzenkoch **Lucki Maurer** (Gericht: Rib Eye & Hüfte vom Grill mit Bone Sucking Marinade und Jack Daniels Aroma). **Lucki Maurer** führt übrigens Deutschlands einzige Bio-Wagyuzucht für Rinder und Lämmer und hat mittler-

weile prominente Kundschaft in ganz Deutschland gewonnen. Weiter zeigten **Christoph Brand** (Fliegende Köche) sowie Schlosshotel-Küchendirektor **Harald Kolle** ihr Können. Bereichert wurde das Event auch durch edle Tropfen dargeboten von mehreren erstklassigen Winzern, einer großen Cocktailbar und Musik von **Katja Friedenberg** und **Phunky Phil**.