



Präsentierten im Schlosshotel die Schätze des Piemonts: F&B-Manager Markus Lindenberg und Küchenchef Dennis Kolle.

Foto:Soremski

Schätze des Piemont

■ Es sind die Schätze des Piemonts: unscheinbar im Aussehen, aufgespürt von feinen Hundenasen – und ein Geschmack, der Freunde guter Küche jubeln lässt. Trüffel-Fans schätzen ihn ja ganz pur über eine Portion Nudeln gehobelt. Aber das Menü, das Schlosshotel-Küchenchef **Dennis Kolle** – ein ehemaliger Gude-Schützling mit Innocenti-Auszeichnung – dem edlen Pilz zu Ehren entwarf, hatte dann doch etwas mehr Raffinesse. Passend dazu füllten ausgesuchte Weine der vier international prämierten Weingüter die Gläser. Unter die Haut gehende italienische Arien über Liebe und Verrat, brachten den Abend zur Vollendung. Opernsänger **Krystztof Borysiewicz** und Pianist **Walewein Witten** vom Opernensemble des Staats-

theaters Kassel stellten so neben die kulinarischen auch musikalische Hochgenüsse. Als Gäste mit dabei unter anderem Gesundheitstage-Gründer **Dr. Hansjörg Melchior**, Zahnarzt **Dr. Edgar Bernd**, Architekt **Erwin Pöttner** und Sellcon-Geschäftsführer **Klaus Pauksch**. Schlosshotel-F&B-Manager **Markus Lindenberg** konnte stolz verkünden, dass dem Trüffel-Menü noch weitere kulinarische Themenabende folgen. Ein Blick auf die Speisekarte verrät Erstaunliches: Jeden Monat eine nordhessische Spezialität samt Geschichte. Und so kommt es, das man im Schlosshotel neben Leckereien wie Pochierten Seeteufelmedaillons mit Wasabi-Zitronengrasschaum auch ein schmackhaftes Weckewerk bestellen kann.