

Glücksgefühle in vier Gängen 25. März 2022 um 19 Uhr



Champagner Lanson prickelt im Glas, auf den Tellern liegen genussvolle Speisen mit Schokolade veredelt und zum Finale umschmeicheln Edelbrände von Hubertus Vallendar die Gaumen – ein Abend voller Glücksgefühle!

Experimentierfreude, exzellentes Handwerk, Neugierde und Spaß an guter Küche wie hoher Tafelkultur, dieses Erfolgskonzept zieht seit 35 Jahren Feinschmecker aus ganz Deutschland und den Nachbarländern zum Schleswig-Holstein Gourmet Festival (SHGF). Neu ist das Event ‚Glücksgefühle‘. Mit der Kombination aus herzhaften und süßen Gerichten mit unterschiedlichen Kuvertüren vom französischen Unternehmen Valhrona verspricht der Abend im Friederikenhof aufregend zu werden. Küchenchef Moritz Meyer liebt es, seiner Kreativität freien Lauf zu lassen: „Ich habe

schon bei Gerichten mit Kaninchen und Geflügel mit Schokolade gearbeitet. Das gibt je nach Kakaanteil eine süße bis bittere Note. Ich freue mich sehr darauf, mit den erstklassigen Qualitäten der Valhrona Schokolade ein Menü gestalten zu dürfen.“

Für harmonische Begleitung sorgt das 1760 vom Ritter François Delamotte in Reims gegründete Champagner Haus Lanson - ob mit dem sanften Bouquet von Honig und Röstaromen des Black Label Brut oder der fruchtigen Beeren-Note des Rosés. Seit 1988 ist Champagner Lanson Partner des prestigeträchtigen Wimbledon-Turniers und seit über 15 Jahren des ältesten Gourmetfestivals in Deutschland.

Die weltweite Spitzenküche arbeitet gern mit den herausragenden Schokoladen von Valhrona. Das Familienunternehmen setzt sich für Qualität, Transparenz und fairen Handel ein und engagiert sich in nachhaltigen Projekten, wie den Aufbau von Schulen, Kreislaufwirtschaft und Schutz der Wälder in den 16 Kakaoanbau-Ländern. Valhrona ist zudem Mitglied bei ‚B The Change‘, um eine inklusivere, gerechtere und regenerativere Ökonomie in der Gastronomie zu fördern.

„Im richtigen Leben würde man von einem Traumpaar reden: Schokolade und Spirits. Wenn eine Zartbitter-Schokolade mit 70% auf einen Waldhimmelbeerbrand mit 40% trifft, dann sind das mehr als 110% Genusslebnisse“, findet Hubertus Vallendar, der in seiner Brennerei an der Mosel preisgekrönte Spirituosen herstellt. Mehr dazu im SHGF-Podcast Episode 30 unter <https://www.podcast.de/podcast/882949/schleswig-holstein-gourmet-festival>

Preis: 129 € inkl. 4-Gänge-Menü und begleitender Getränke. Übernachtung ab 130 € im DZ inkl. Frühstück.



Moritz Meyer

Happiness served in four courses 25th March 2022 at 7 p.m.

Lanson Champagne sparkling in glasses, plates draped with tempting chocolate creations and to end with, eau de vie from Hubertus Vallendar to caress the gums with – an evening that releases pure feelings of happiness!

Being adventurous, having excellent craftsmanship, inquisitiveness and fun in good quality food and fine dining; that is the secret of the Schleswig-Holstein Gourmet Festival's 35- year success that attracts gourmets from all across Germany and its' neighbouring countries. The event 'feelings of happiness' is new. The combination of savoury and sweet with different coatings from the French company Valhrona guarantee an exciting evening at Friederikenhof. Head chef Moritz Meyer loves letting his creativity flow. "I have worked on dishes using rabbit and poultry with chocolate before. It adds a sweetness or bitterness depending on the cocoa content. I am very much looking forward to the opportunity to use the high quality Valhrona chocolate in my menu creations."

Lanson Champagne from Reims founded by the Knight Francois Delamotte in 1760 provides a harmonious accompaniment – whether it is the gentle bouquet of honey and roasted flavours in Black Label dry or the fruity hint of berries of the rosé. Champagne Lanson has been the partner at the prestigious Wimbledon tournaments since 1988, as well as at the oldest gourmet festival in Germany for over 15 years.

The worldwide top chef enjoys working with the extraordinary Valhrona chocolate. The family business believes in quality, transparency, fair trade and is involved in sustainable projects such as building schools, recycling management and nature conservation in the 16 cocoa-producing countries. Furthermore, Valhrona is a member of 'B the Change' to encourage an inclusive, fairer and a regenerative food and hospitality economy.



"In real life people would speak of a match made in heaven: chocolate and spirits. When a 70% dark chocolate is mixed with a 40% wild berry eau de vie the result is more than 110% of pure indulgence," claims Hubertus Vallendar who produces the spirits in his price-winning distillery on the Mosel. For more information see the SHGF podcast episode 30 on: <https://www.podcast.de/podcast/882949/schleswig-holstein-gourmet-festival>



Friederikenhof

Gastgeber: Johann Schulke & Patrick Wulf
Langjohrd 15 – 19 · 23560 Lübeck-Oberbüssau
Tel.: *49 (0)451-800880 · mail@friederikenhof.de
www.friederikenhof.de

129 €