



Pressemitteilung

15. August 2013

Zum Dorfkrug Special Guest: Jahrhundertkoch Eckart Witzigmann

Neu Wulmstorf... Das Restaurant Zum Dorfkrug in Neu Wulmstorf lädt seine Gäste im Rahmen der Reihe „Zum Dorfkrug Special Guest“ zur Kochkultur mit einem Sterne-Koch ein: Am **Donnerstag, 19. September 2013**, präsentiert Eckart Witzigmann ab **19.30 Uhr** (Einlass 19.00 Uhr) ein 5 Gänge-Menü, das er gemeinsam mit dem Zum Dorfkrug-Köcheteam zubereitet. Aus Hummer, Karotten, Äpfeln, Dorsch, Charolais-Rind, Zwetschgen und weiteren Zutaten wird er ein spannendes Menü kreieren und auf seiner Tour durch das Restaurant Hobbyköchen und Genießern gerne den ein oder anderen Tipp aus der Profi-Küche verraten. Die Veranstaltung ist eine Fortsetzung der Kochkultur von 2011; damals war Sterne-Koch Johann Lafer zu Gast im Restaurant Zum Dorfkrug.

Eckart Witzigmann gilt als einer der besten Köche der Welt, als Vorreiter in der Top-Gastronomie Deutschlands, der die französische „Nouvelle Cuisine“ und damit die kreative Küche nach Deutschland brachte. Witzigmann erhielt 1979 als erster deutschsprachiger Koch (und weltweit dritter Koch außerhalb Frankreichs) drei Sterne im Guide Michelin. Der Titel „Koch des Jahrhunderts“ wurde Eckart Witzigmann 1994 vom Gault-Millau verliehen – eine Auszeichnung, die weltweit nur drei weitere Köche tragen. Am 19. September 2013 können die Gäste den Sterne-Koch live erleben: Im Restaurant Zum Dorfkrug wird Eckart Witzigmann nicht nur kochen, sondern auch als Gesprächspartner zur Verfügung stehen sowie Autogrammkarten und Kochbücher signieren, die die Gäste an diesem Abend zu einem attraktiven Preis erwerben können.

Karten für die Kochkultur mit Eckart Witzigmann werden ausschließlich verlost. An der Verlosung teilnehmen können die Restaurantgäste, indem sie eine Teilnahmekarte vor Ort ausfüllen. Alle anderen Interessenten beantworten einfach die Frage: „Wie heißt das Restaurant, mit dem Eckart Witzigmann drei Sterne erkochte?“ und senden die Antwort per Email an kochkultur@zum-dorfkrug.com. In der Email müssen der Name, die vollständige Anschrift und die Telefonnummer angegeben werden. Die Gewinner werden schriftlich benachrichtigt. Einsendeschluss ist der 8. September 2013.

Ort der Veranstaltung: Restaurant Zum Dorfkrug, Grenzweg 1, 21629 Neu Wulmstorf, Tel.: 040 700 62 47

Zum Dorfkrug: Vom Landgasthof zum mittelständischen Unternehmen

Das Gasthaus Zum Dorfkrug war bereits vor 150 Jahren eine Anlaufstelle der Kutscher, die hier mit ihren Gästen eine Rast einlegten. Der gelernte Koch Thomas Hauschild übernahm 1993 das Restaurant Zum Dorfkrug von seinen Eltern. Das Hausdressing für die Salate und ausgewählte Gerichte stellte er in der Küche seines Restaurants selbst her. Schon bald fragten Gäste, wo sie die Salatsauce kaufen könnten. Ab 2004 produzierten Thomas Hauschild und seine Mitarbeiter die Sylter Salatfrische in der Restaurantküche rund um die Uhr. Abnehmer waren Gäste, Freunde und einzelne Geschäfte. 2007 wurde die Restaurantküche zu klein. Thomas Hauschild verlegte die Herstellung in eine moderne Produktionsstätte in Neu Wulmstorf, von der aus heute der bundesweite Lebensmittelhandel beliefert wird.

Das Restaurant Zum Dorfkrug ist ein wichtiges Standbein des Unternehmens geblieben: 120 Gäste finden hier Platz, außerdem steht ein Nebenraum mit 70 Plätzen und eine überdachte Terrasse mit 50 Sitzplätzen zur Verfügung. Zum Dorfkrug ist jeden Tag in der Woche geöffnet.

Pressekontakt für die Kochkultur mit Eckart Witzigmann im Restaurant Zum Dorfkrug:



PR | Botschaften kontrolliert senden

KommunikationsKontor

E-Mail: info@kommunikationskontor.eu Tel. 04161 554148 Mobil 0174 9197233