



Pressemitteilung

Begeisterung für die Kraft der Elemente

Mercure Tagungs- & Landhotel Krefeld feierte 22. Weindegustation

Krefeld, 29. Januar 2018 – Alle Sinne sprachen sie an: die Elemente Wasser, Feuer, Luft, Erde und einige mehr bei der 22. Weindegustation im Mercure Tagungs- & Landhotel Krefeld. So begeisterte das Team um Direktor Walter Sosul die Gäste beim Menü „Kraft der Elemente“ in fünf Gängen mit kulinarischen Highlights. Mit Charme, Witz und jede Menge Fachwissen präsentierten der Winzer Holger Willy und die württembergische Weinprinzessin Anja Off dazu die korrespondierenden Weine aus der mehrfach ausgezeichneten Nordheimer Privatkellerei Rolf Willy.

Eigens zum renommierten Wein-Event in Traar hatte der junge Winzer, der gemeinsam mit seinen beiden Brüdern das Weingut in Württemberg führt, eine Sechs-Liter-Weinflasche vom Rotwein-Cuvee „Bockstark“ mitgebracht. Die Flasche mit Namen „Methusalem“ war zum Ausschank an den Tischen spektakulär auf einem rollenden Weinfass befestigt und wurde damit zum „Hingucker“ des Abends. Gemeinsam mit den Winzern hatten Küchenchef Thomas Meischner und Martina Hocke, staatlich geprüfte Sommelière und Goldmundschenk des Mercure Tagungs- & Landhotel Krefeld, im Vorfeld die Weine und das Menü fein aufeinander abgestimmt. „Solch ein Wein-Event ist vergleichbar mit einem Konzert, das nur mit einem harmonisch eingespielten Orchester gelingen kann“, betont Hoteldirektor Walter Sosul. Die Details zum Menü und vor allem alles Wissenswerte zu den vorgestellten Weinen konnten die Gäste im aufwändig für den Abend gestalteten „Weinbrevier“ nachlesen. Auf Leinwänden erhielten sie zusätzlich einen ersten optischen Eindruck von den jeweils verkosteten edlen Tropfen.

An liebevoll dekorierten Tischen servierten die Küchenkünstler aus dem Mercure Tagungs- & Landhotel Krefeld unter anderem zum Thema „Element Wasser“ Törtchen von Forelle und Safran, garniert mit Forellenkaviar, Sülze vom Lachs, Jacobsmuschel und Mousse vom Bachsaibling mit schwarzer Asche. Das „Element Feuer“ setzten sie mit Schwäbisch-Hallischen Bäckchen vom Ferkel mit Rübchengemüse und Erbsenpüree um. Für das Element „Luft“ wurde eine Maultasche mit Gemüsefüllung aus feinen Gemüsebrunoise und hellen Weintrauben kredenzt und mit einer krossen Wachtelbrust sowie einem Wachtelei angerichtet. Gegrillter Winterzander an Kräutersauce mit Sellerie und Kartoffel stand symbolisch für das „Element Erde“. Zum krönenden Abschluss des Gourmet-Menüs wurden die Gäste zum „Element Liebe“ mit dem „Wintertraum von der Heilbronner Birne“ verwöhnt. Dazu überzeugte Eiscreme in der Baby-Birne mit einer Blauschimmel-Birnentarte mit Mandeln und Mini-Törtchen aus Schokoladen-Mousse mit Birne im Baumkuchenring.

So wurde die Weindegustation in Krefeld-Traar mit der Live-Musik von Christian Kleinespel zu einer außergewöhnlichen Genussreise, die im kommenden Jahr am Samstag, 26. Januar 2019,

zum 23. Mal eine neue kulinarische Richtung nimmt. Dann führt der Weg in die Heimat der Winzer vom Alde Gott im Schwarzwald an die Badische Weinstraße. Hierzu werden bereits die ersten Tickets verkauft.

Mercure Tagungs- & Landhotel Krefeld

Das 4-Sterne Superior Mercure Tagungs- & Landhotel Krefeld (mercure.com) liegt an einem 18-Loch-Golfplatz. Mit der innovativen „LERN&DENKERwerkStadt“, der K4 Akademie für außergewöhnliche Teambuilding-Incentives sowie 19 Veranstaltungsräumen für bis zu 450 Personen empfiehlt sich das Haus für anspruchsvolle Seminare und Tagungen. Es verfügt über 155 komfortable, klimatisierte Zimmer, darunter barrierearme sowie speziell für Familien geeignete Räume, teilweise mit Balkon. Alle bieten kostenfreies Wi-Fi. Die Liebe zu Weinen und internationalen Spezialitäten aus saisonalen, frischen Zutaten prägen das Restaurant AUGENBLICK. Zum Tages-Ausklang oder Aperitif lädt die Bar TREFFPUNKT ein. Das Haus wurde mehrfach als eines der besten Tagungshotels in Deutschland ausgezeichnet und ist eine DeGefest „Premium“ geprüfte Tagungsstätte.

Weitere Informationen über Mercure unter www.mercure.com

Bildunterschrift: Sie freuten sich über den Erfolg der Weindegustation 2018 im Mercure Tagungs- & Landhotel Krefeld (v. l.): Hoteldirektor Walter Sosul, die württembergische Weinprinzessin Anja Off und Winzer Holger Willy. Bild: www.makis-photography.de

Hinweis: Falls Sie das Foto in einer höheren Auflösung benötigen, kontaktieren Sie bitte Claudia Wingens unter der Tel: +49 (0) 2234-988225 oder unter accor-presseservice@cwingens.de

Mit Mercure bietet AccorHotels lokal-inspirierte Hotels, jedes nach standort-individuellen Designkonzepten gestaltet.

Mercure ist die einzige Mittelklassen-Hotelmarke, die die Stärke eines internationalen Netzwerks mit der Verpflichtung eines hohen Qualitätsanspruchs und einer individuellen Prägung durch die lokale Verwurzelung eines jeden Hauses kombiniert. Die über 750 Mercure Hotels in 58 Ländern werden von passionierten Hotelfachleuten geführt und begrüßen sowohl Geschäfts- als auch Freizeitreisende in. Alle zeichnen sich durch ihre gute Lage aus, ob in Innenstädten, am Meer oder in den Bergen.

Als führende Reise- und Lifestylegruppe bietet AccorHotels weltweit einzigartige Erlebnisse in mehr als 4.200 Hotels, Resorts und Residences sowie über 10.000 exklusiven Privatwohnungen.

Medienkontakt:

Mercure Tagungs- & Landhotel Krefeld

Hoteldirektor
Walter Sosul

Tel: +49 (0) 2151 956 - 101
E-Mail: H5402-GM@accor.com

Presse Service

Claudia Wingens

Tel: +49 (0) 2234-988225
E-Mail: accor-presseservice@cwingens.de