



HEIDELBERGER SCHLOSS RESTAURANTS & EVENTS

PRESSEMITTEILUNG

Heidelberg, 10.09.20



Foto: Heidelberger Schloss Gastronomie

Harald Wohlfahrt trifft Martin Scharff

Einmaliger Gourmet-Abend in Erinnerung an die Schwarzwaldstube im Schloss Heidelberg

Am 17. Oktober lädt die Heidelberger Schlossgastronomie zur Gourmet-Gala: Kochlegende Harald Wohlfahrt, Sternekoch Martin Scharff und Patissière Eva Heß huldigen gemeinsam der Kochkunst und den kulinarischen Erinnerungen an das legendäre Restaurant Schwarzwaldstube in Baiersbronn. Das Gourmet-Menü des hochrangigen Küchen-Trios wird begleitet vom Gault&Millau Winzer des Jahres 2019, dem Weingut Fritz Keller.

Er ist unbestritten Deutschlands Ausnahmekoch. Über 25 Jahre lang war Harald Wohlfahrt als Deutschlands bester Küchenchef in der Schwarzwaldstube in Baiersbronn ununterbrochen mit drei Michelin-Sternen ausgezeichnet. Er ist nicht nur Träger des Bundesverdienstkreuzes am Bande, sondern durfte selbst für die Europäische Raumfahrtbehörde ESA Astronauten-Feinkost entwickeln. Bekannt und beliebt ist er zudem in der Region durch seine stets perfekt abgestimmten Menüs im Palazzo Mannheim und Palazzo Stuttgart. "Einem optimalen Ausgangsprodukt zur höchsten Geschmacksentfaltung zu verhelfen, das ist der Antrieb meiner Leidenschaft", sagte Wohlfahrt einmal. Diese Leidenschaft teilt er mit Martin Scharff, der seit nunmehr 30 Jahren mit einem Michelin-Stern dekoriert ist und an seiner Seite im Gourmet-Restaurant Schwarzwaldstube im Hotel Traube Tonbach gekocht hat. Auch Eva Heß, die heute eine eigene Chocolaterie auf dem Dilsberg in der Nähe von Heidelberg betreibt, war fünf Jahre



HEIDELBERGER SCHLOSS

RESTAURANTS & EVENTS

Chef-Pâtissière bei Wohlfahrt. Bekannt ist sie zudem durch die SWR-Sendung „Kaffee oder Tee?“, in der sie über neun Jahre als Konditormeisterin aufgetreten ist. Sie sorgt an dem Abend für den süßen Abschluss plus einer Auswahl an meisterlichen Petits Fours. Die drei Küchenkünstler verbindet neben der Liebe zum Kochen, auch Erinnerungen an das beste Restaurant Deutschlands, die sie an diesem Abend kulinarisch aufleben lassen möchten.

Passend zum hohen Anspruch des Küchen-Trios, gibt sich das Weingut Franz Keller die Ehre. Friedrich Walter »Fritz« Keller ist nicht nur jetziger DFB-Präsident, sondern führt in dritter Generation mit seinem Sohn Friedrich das Weingut Franz Keller Schwarzer Adler in Vogtsburg-Oberbergen. Der Gault&Millau kürte das badische Weingut 2019 zum „Winzer des Jahres“. Die dekorierten Weine werden das Menü begleiten. Außerdem wird aus dem bei Insidern geschätzten Bordeaux-Keller des Weingutes zum Vergleich noch der ein oder andere erlesene Bordeaux-Wein ausgeschenkt. Für den abschließenden Genuss präsentiert die „Käse-Ecke“ aus Erlangen vom Meister der Käseveredelung, Volker Waltmann, eine Auswahl der feinsten Käsekreationen. Als einer der wenigen "Maitre Affineure" ist er Lieferant der internationalen Spitzengastronomie. Aus seinem hauseigenen Backsteinkeller gehen jährlich 250 ausgewählte Käsesorten an Kunden in alle Welt. „Es wird ein ganz besonderes Zusammenkommen der Besten ihres Fachs. Ein einmaliger Abend bei dem neben dem Genuss auch der Spaß im Vordergrund steht“, sagt Martin Scharff.

Ein exklusiver Abend verlangt eine ebenso exklusive Nacht. Für den 17. Oktober hat das 5-Sterne-Superior-Hotel Europäischer Hof ein Hotel-Arrangement aufgelegt:
Einzelzimmer 219 Euro inklusive Frühstück, Doppelzimmer 278 Euro inklusive Frühstück
(nach Verfügbarkeit, Stornierung bis 48 Stunden vor Anreise möglich.)

Die Gourmet-Gala mit 5-Gänge-Menü ist buchbar für 248 Euro pro Person inklusive allen begleitenden Getränken. Beginn des Abends ist um 18:30 Uhr. Das Hygienekonzept beinhaltet neben den gesetzlichen Vorgaben, die mit Sorgfalt umgesetzt werden, auch einen geräumigen Abstand zwischen den Tischen. Jede Reservierung wird darüber hinaus an einem eigenen Tisch platziert. Reservierungsannahme für den 17. Oktober telefonisch unter 06221 / 8727010 oder per Mail an info@hdsre.de.

Über die Heidelberg Schloss Restaurants & Events:

Hoch oben über den Dächern Heidelbergs in einer der bedeutendsten Schlossruinen vereint die Heidelberger Schlossgastronomie mehrere kulinarische Konzepte. In der einzigartigen Location kann jede Art von Event ausgerichtet werden. Ein erfahrenes Veranstaltungs-Team sorgt mit einem Rundum-Service für stilvolle Festivitäten in den romantischen Räumen des Heidelberger Schlosses. In Scharff's Schlossweinstube bietet Spitzenkoch Martin Scharff feine, unkomplizierte Geschmacksküche in historischer Kulisse.

*Heidelberg Schloss Restaurants & Events GmbH & Co. KG
Schlosshof 1, 69117 Heidelberg
info@hdsre.de, www.heidelberg-schloss-gastronomie.de.*



HEIDELBERGER SCHLOSS

RESTAURANTS & EVENTS

Pressekontakt:

Antje Urban | Urban PR & Redaktion

antjeurban@urban-pr.de | www.urban-pr.de

Mobil 0177 7591471 | Office 06224 1739138