



**DIE SONNE FRANKENBERG**

*Eine kleine Welt für sich.*

## **PRESSEGESPRÄCH**

**Zum bevorstehendem Gourmetfestival am 3. Juli 2016 im Relais & Château Hotel Die Sonne Frankenberg:**

### **Fünfeinhalb Fragen an ... Erik Arnecke**



Erik Arnecke ist Sternekoch und Küchenchef im Gourmetrestaurant Philipp Soldan, Relais & Châteaux Hotel Die Sonne Frankenberg. Seine Küche steht für hochwertige, ursprüngliche Produkte und einen klaren Bezug zur Region.

Am 3. Juli wird er zusammen mit dem Pariser Sternekoch Nicolas Beaumann Gäste von nah und fern mit seinen köstlichen Kreationen verwöhnen.

Der kulinarische Abend unter freiem Himmel ist Teil der Veranstaltungsreihe „**Gourmet Festival Deutschland 2016**“ unter der Schirmherrschaft der exklusiven Hotel- und Restaurantvereinigung Relais & Châteaux.

**Feuerwehrmann, Astronaut oder Bundeskanzler - Erik Arnecke wollte als Kind was werden?**

**Erik Arnecke:** Koch oder Finanzbeamter

**Ein halber Liter Brühe, Schokolade, ein Apfel und zwei Zimtstangen - was machen Sie daraus?**

**Erik Arnecke:** Dies sind fast alle Grundzutaten und dies allein reicht nicht für ein komplettes Gericht im Philipp Soldan! Bei mir zu Hause würde es Apfelstampf geben

**Wie verständigen Sie sich mit Ihrem Kollegen Nicolas Beaumann beim Gourmetfestival? Sprechen Sie Französisch?**

**Erik Arnecke:** Nur ein wenig Küchenfranzösisch, sonst Englisch und mit Händen und Füßen.

**Haben Sie eine besondere Beziehung zu Frankreich?**

**Erik Arnecke:** Ich mag die klassische Französische Küche sehr, sie ist auch die Basis meiner Küche! Zuletzt war ich vor 2 Jahren in Paris, sehr beeindruckend!

---

**WeberBenAmmar** **PR**

*communication in luxury travel*

Villa Tolstoi, Königsteiner Strasse 83, D - 65812 Bad Soden/Taunus  
Tel: +49 (0)6196 76750-0, E-Mail: pr@wbapr.de, www.wbapr.de



**DIE SONNE FRANKENBERG**

*Eine kleine Welt für sich.*

### **Warum sollte niemand das Gourmetfestival am 3. Juli verpassen?**

**Erik Arnecke:** Weil es ein kulinarisches Highlight in Nordhessen ist und unsere Gäste ein besonderes Fest mit erleben werden!

### **Und die halbe Frage: Erik Arnecke ist in zehn Jahren ....**

**Erik Arnecke:** Um Erfahrungen reicher und hat immer noch Spaß am Kochen.

**Zeichen mit Leerzeichen: 1.797**

**Abdruck honorarfrei | Belegexemplar erbeten**

#### **Pressekontakt:**

WeberBenAmmar PR

Annette Weber-Ben Ammar – [pr@wbapr.de](mailto:pr@wbapr.de) (0) 6196-76750-12

**Weitere Informationen und Bilder:** <http://wbapr.de/57-0-Die-Sonne-Frankenberg.html>

---

**WeberBenAmmar** 

*communication in luxury travel*

Villa Tolstoi, Königsteiner Strasse 83, D – 65812 Bad Soden/Taunus  
Tel: +49 (0)6196 76750-0, E-Mail: [pr@wbapr.de](mailto:pr@wbapr.de), [www.wbapr.de](http://www.wbapr.de)