



DIE SONNE FRANKENBERG

P R E S S E M I T T E I L U N G

Relais & Châteaux Hotel Die Sonne Frankenberg lädt zum Sommer-SONNEN-Fest

Skandinavien trifft Frankenberg: Sechs Gänge, zwei dänische Gastköche – und unendlich viel Genuss erfreuen zum Gourmet-Rendezvous am 12. Juli 2015



Frankenberg (WbaPR – Bad Soden a. Ts., XX.YY.2015) – Gourmets und Genießer sollten sich den 12. Juli 2015 vormerken. An diesem Sommerabend findet das **Sommer-SONNEN-Fest** des **Relais & Châteaux Hotel Die Sonne Frankenberg** in der Heimat der Brüder Grimm statt – genauer gesagt direkt auf dem Marktplatz der hessischen Fachwerkstadt Frankenberg. In diesem Jahr können sich die Gäste auf zwei Premieren freuen: Erstmals wird Sternekoch **Erik Arnecke**, neuer Küchenchef des **Gourmetrestaurants Philipp Soldan**, den Sonnen-Fest-Gästen sein Können präsentieren. Zudem ist das kulinarische Rendezvous unter freiem Himmel eines von insgesamt 13 Gourmet-Events, die zum ersten Mal innerhalb der Veranstaltungsreihe **Taste of Germany** unter dem Dach der exklusiven Hotel- und Restaurantvereinigung Relais & Châteaux stattfinden. Zu diesem Anlass sind in Frankenberg zwei Spitzenköche aus dänischen Relais & Châteaux-Partnerhotels mit von der Partie, *Per Hallundbaek* und *Mark Lundgaard*, die gemeinsam mit dem Sonne-Team durch den Abend führen. Das Menü wird mit Weinen ausgewählter Winzer und Partner des Hauses abgerundet. Für die musikalische Unterhaltung konnte der Sänger *Steffen Koch* gewonnen werden, der Klassiker aus Folk, Rock und Pop zum Besten geben wird.



DIE SONNE FRANKENBERG

Die Gastköche aus Skandinavien: Per Hallundbaek und Mark Lundgaard

Ein reetgedecktes Gut aus dem 16. Jahrhundert auf der dänischen Insel Fünen: Hier abseits von Kopenhagen im Restaurant und Hotel *Falsled Kro* ist die Lebens- und Schaffensstätte von **Per Hallundbaek** und seiner Frau Randi Schmidt. Auf der nordisch geprägten Speisekarte des Küchenchefs stehen lokale Zutaten, wilde Kräuter und (fast) rohe Meeresfrüchte – der Lachs wird langsam in einem Ofen im Park geräuchert. Zum Anwesen gehört ein großer Gemüsegarten, der sowohl die hauseigene Küche als auch Restaurants der Hauptstadt beliefert. Auch Hotelgäste können sich während ihres Aufenthaltes an Paprika, Gurke & Co. nach Herzenslust bedienen. Sein Tipp für Hobbyköche: Stets mit den besten Zutaten kochen – und einer guten Prise Leidenschaft.

An der anderen Seite von Erik Arnecke zum Sommer-SONNEN-Fest steht **Mark Lundgaard**, Küchenchef im *Restaurant Kong Hans Kaelder*. Das Restaurant befindet sich nicht nur im ältesten Gebäude Kopenhagens – hier lebte auch der bekannte Schriftsteller Hans Christian Andersen. Wie im Frankenger neugestalteten Restaurant *Philipp Soldan* können die Gäste auch bei Mark Lundgaard durch eine offene Küche die Zubereitung der Gerichte verfolgen. Auf Feinschmecker warten beste Zutaten, wie frische Garnelen aus den Fjorden oder Steinbutt aus der Nordsee.

Exklusive Partner aus dem Weinbau

Schon Voltaire wusste ihn zu schätzen: „Der Wein ist die Nachtigall unter den Getränken.“ Unter der sorgfältigen Auswahl von Timo Neidhardt werden zum Sommer-Sonnen-Fest nur Weine von außerordentlicher Qualität ausgeschenkt. Hervorzuheben ist das hessische *Weingut Georg Breuer*, geführt von Theresa Breuer, mit 33 Hektar Rebfläche in Rüdesheim und Rauenthal im Rheingau. Auch die Südliche Weinstraße in der Pfalz ist vertreten: Bereits seit 1885 werden im familiengeführten *Weingut Valentin Ziegler Sohn* in Weyher Spitzenweine angebaut. Der exquisite Rahmen verlangt standesgemäß auch nach dem berühmtesten Edelgetränk auf der ganzen Welt: Viele Legenden ranken sich um den Champagner – während Goethe mit einem Gläschen seinen Geist anregte, soll Marilyn Monroe sogar darin gebadet haben. Zum Sommer-Sonnen-Fest gibt es prickelnde Momente aus dem Champagner-Haus *Pommery*. Das benachbarte



DIE SONNE FRANKENBERG

Österreich ist mit Weinen vom *Weingut Arndorfer* dabei. Als Digestif wird feiner Grappa der Destillerie *Nonino* aus dem Veneto in Italien gereicht.

Während die kulinarische Riege ab 18.00 Uhr Gang für Gang zubereitet, können die Gäste auf Tuchfühlung mit den Spitzenköchen gehen – und nebenbei Profi-Tipps und Anekdoten entlocken. Im Anschluss klingt das Erlebnis bei Kaffeespezialitäten aus dem Hause *Seeberger* sowie hessischem Vesperbuffet aus. Das Gourmetfestival inklusive Kulinarik und korrespondierender Getränke ist buchbar zum Preis von 149 Euro pro Person. Für Gäste mit Anreise ist ein spezielles Arrangement aus zwei Übernachtungen im Doppelzimmer Classic, Frühstücksbuffet, Sommerfest-Menü, Getränke sowie Genießer-Stunden im Sonne Spa ab 319 Euro pro Person erhältlich. Reservierungen werden unter der Rufnummer +49 (0) 6451-750 0 entgegengenommen. Weitere Informationen auf www.sonne-frankenberg.de.

Die Sonne Frankenberg – Märchenhafte Gastlichkeit

Inmitten der Heimat der Brüder Grimm und unweit des Nationalparks Kellerwald-Edersee liegt das Relais & Châteaux Hotel DIE SONNE FRANKENBERG. Es ist eingebettet in ein Ensemble aus liebevoll restaurierten Fachwerkhäusern rund um das 500 Jahre alte Rathaus. Die historischen Gebäude beherbergen 60 individuelle, sonnige und mediterran anmutende Zimmer und Suiten, teils auch mit originalen Balkenlagen. In drei Restaurants präsentiert sich die kulinarische Vielfalt der Sonne: Im Gourmet-Restaurant PHILIPP SOLDAN (u.a. ein Stern im Guide Michelin, 16 Punkte Gault Millau), in den SONNE Stuben mit anspruchsvoller regionaler Küche (vom Guide Michelin mit einem BiB-Gourmand ausgezeichnet) und im Bistro PHILIPPO mit mediterranen Köstlichkeiten, sowie einer Cocktailbar mit Kaminlounge. Im Tabak-Kollegium herrscht englische Club-Atmosphäre mit Zigarren-Service und edlen Bränden. Im Sonne-Spa fühlen sich die Gäste wie in einem Märchen aus 1001 Nacht. Feine Düfte, die orientalisch inspirierte Atmosphäre sowie angenehme Anwendungen, bei denen eine ganzheitliche Philosophie verfolgt wird, sorgen dafür, dass der Alltag vergessen wird. Auf 1.000 Quadratmeter bieten Saunen, Solebecken, Dampfbad, Eisbrunnen, Tepidarium und Ruhebereiche die Möglichkeit für tiefste Entspannung. www.sonne-frankenberg.de



DIE SONNE FRANKENBERG

Zeichen mit Leerzeichen (ohne Infotext): 4.650

Abdruck honorarfrei | Belegexemplar erbeten

Pressekontakt:

WeberBenAmmar PR

Claudia Seidel – claudia@wbapr.de – (0) 6196-76750-13

Annette Weber-Ben Ammar – annette@wbapr.de - (0) 6196-76750-12

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