

## Drei Köche, drei Länder, drei Rezepte: Eine Reise in die Vanille-Welt von Mövenpick Hotels & Resorts

Baar (Schweiz), 15. Februar 2017 – Das Schweizer Hotelunternehmen bringt Europas erfolgreiches “Vanille Salée“-Konzept auf den internationalen Markt. Sechs Rezepte verfeinert mit Vanille werden ab sofort und bis zum 21. März 2017 in allen Restaurants von **Mövenpick Hotels & Resorts** weltweit aufgetischt. Drei Chefköche aus den Hotels in Ghana, Indonesien und Jordanien verraten, wie auch herzhaftes Speisen mit der Königin der Gewürze zu Geschmackserlebnissen werden.



Executive Chef Lars Spannenberg vom **Mövenpick Ambassador Hotel Accra** (Ghana) findet, dass Zanderfilet mit Endivien seine spezielle exotische Wirkung mit der Zugabe von Vanille erst richtig entfaltet. Dazu passt geschmorter Chicorée am besten, findet Lars. „Die Vanilleschote wird normalerweise für Desserts genutzt, aber mit hellem Fleisch oder Fisch kommt ihr feines Aroma mit einer besonderen Räuchernote zur Geltung“. Eine weitere beliebte

Speisekombination ist für ihn weiße Schokolade mit Basilikum.



Executive Chef Ian Lovie vom neu eröffneten **Mövenpick Resort & Spa Jimbaran Bali** liebt ebenso den exotischen Geschmack von Zander mit Vanille: „Das spritzige Aroma der Vanille mit dem frisch gefangenen Fisch ist für mich Natur pur. Zusammen mit unseren selbst angebauten Bio-Kräutern erhält der Vanille-Zander seine blumige Bestimmung.“ Meeresfrüchte mit Vanille sind eine traditionelle Kombination aus den Komoren-Inseln nördlich von

Madagaskar und werden häufig in Michelin-Sterneküchen angeboten. Guinness mit Rindfleisch ist ein weiteres Food Pairing, welches Ian liebt.



Executive Chef Anwar Sabe vom **Mövenpick Resort & Residences Aqaba** schwört auf Ziegenkäsesalat mit Feigen und Vanille-Orangen-Dressing: „Dieses Gericht sprudelt nur so vor Vitaminen.“ In Jordanien wird Vanille häufig in herzhaften Gerichten verwendet; wenn auch in Maßen, um keinen bitteren Geschmack auszulösen. Hähnchenschenkel mit Rosmarin und Vanille sind eine weitere Symbiose für den Gaumen.

### Pressekontakt:

Anne Heussner & Nuray Güler  
primo PR  
Am Borsdorfer 13, 60435 Frankfurt  
Tel : +49 69 530 54 650  
[info@primo-pr.com](mailto:info@primo-pr.com)  
[www.primo-pr.com](http://www.primo-pr.com)

Mövenpick Hotel & Resorts  
Tina Seiler  
PR & Communication Manager, Corporate  
Oberneuhofstrasse 12 | 6340 | Baar | Switzerland  
Phone +41 41 759 19 28 | [tina.seiler@movenpick.com](mailto:tina.seiler@movenpick.com)  
**movenpick.com**

MÖVENPICK is a registered trademark of Mövenpick Holding AG.

## Zum Hintergrund des Konzeptes



Man kennt eher die traditionelle Verwendung der Vanille für Desserts, spannend aber, was passiert, wenn man sie für herzhaftere Gerichte verwendet: Ihre Milde harmonisiert überraschenderweise perfekt mit hellem Fleisch ebenso wie mit Fisch. Die Vanille unterstützt subtil Röstaromen und Kräuterdüfte und verleiht Tomaten, Rüben oder sogar Zwiebeln einen unerwartet differenzierten Hauch von Exotik.

Dieses Geschmackserlebnis in Form von sechs herzhaften Vanille-Kreationen steht jetzt nach dem erfolgreichen Start in Europa auch in allen Hotelrestaurants im Nahen Osten, Asien und Afrika auf der Menükarte.

Als Vorspeise locken die Suppe „Velouté aus weißen Zwiebeln“, „Sashimi vom Thunfisch und Lachs“ sowie „Ziegenkäsesalat mit Feigen“. Zum Hauptgang stehen „Zanderfilet mit Endivien“, „Kalbsfilet mit Gartengemüse“ sowie „Perlhuhnbrust Melba“ zur Auswahl.

„Die kulinarischen Vanillekreationen wurden von unserem talentierten Director of Food & Beverage Europe, Thomas Hollenstein, zusammengestellt. Der Zuspruch unserer europäischen Gäste für diese interessante Geschmacks Mischung war überwältigend. Wir gehen davon aus, dass auch Gourmets in Asien, Afrika und dem Nahen Osten begeistert sein werden,“ erläutert Olivier Chavy, President und CEO, Mövenpick Hotels & Resorts.

## Bourbon-Vanille

Verwendet werden für die Gerichte die bekannte Bourbon-Vanille. Die Region Veracruz am Golf von Mexiko gilt als die Wiege der Vanille. Bereits die Azteken schätzten den Duft der fermentierten Orchideenschoten, doch erst im 19. Jahrhundert gelangten Stecklinge der Gewürz-Vanille nach Europa und in die botanischen Gärten von Paris. Von dort brachte man sie nach Madagaskar und auf die Insel La Réunion, die damals Île Bourbon hieß – daher stammt die heutige Bezeichnung Bourbon-Vanille. Die französischen Namen der Gerichte sind deshalb auch als Hommage daran zu verstehen.

Zum 'Making Of' Video: <http://bit.ly/2khqJaM>

Bilderlink: <http://bit.ly/2krFQSa>

Rezeptelink: <http://bit.ly/2kziQiv>

## Über Mövenpick Hotels & Resorts:

Mövenpick Hotels & Resorts ist eine internationale Hotelgruppe im gehobenen Segment mit über 16'000 Mitarbeitern und betreibt derzeit 83 Hotels und Resorts sowie Nilfahrtschiffe in 25 Ländern. Um die 20 Projekte befinden sich in der Planung oder Voreröffnung, so in Chiang Mai (Thailand), Al Khobar (Saudi Arabien) und Nairobi (Kenia). Die Unternehmensstrategie sieht die Expansion in den Kernmärkten Europa, Afrika, im Nahen Osten und Asien vor.

Mit Sitz in der Zentralschweiz (Baar), ist Mövenpick Hotels & Resorts auf Geschäfts- und Konferenzhotels, Nil-Kreuzfahrtschiffe sowie auf Resorts mit individuellem Charakter spezialisiert. „Global denken - lokal handeln“ ist das Leitmotiv für jedes Haus im Rahmen seiner gesellschaftlichen Verantwortung. Geprägt durch ihre Schweizer Wurzeln, steht die Hotelgruppe für entgegenkommenden Service und kulinarischen Genuss – verbunden mit einer persönlichen Note. Darüber hinaus ist Mövenpick Hotels & Resorts das am meisten Green Globe zertifizierte Hotelunternehmen und dokumentiert so den Respekt für die Umwelt.

Die Hotelgruppe ist im Besitz der Mövenpick Holding (66,7%) und der Kingdom Gruppe (33,3%). Weitere Informationen finden Sie unter [www.movenpick.com/de](http://www.movenpick.com/de).

## Pressekontakt:

Anne Heussner & Nuray Güler  
primo PR  
Am Borsdorfer 13, 60435 Frankfurt  
Tel : +49 69 530 54 650  
[info@primo-pr.com](mailto:info@primo-pr.com)  
[www.primo-pr.com](http://www.primo-pr.com)

Mövenpick Hotel & Resorts  
Tina Seiler  
PR & Communication Manager, Corporate  
Oberneuhofstrasse 12 | 6340 | Baar | Switzerland  
Phone +41 41 759 19 28 | [tina.seiler@movenpick.com](mailto:tina.seiler@movenpick.com)  
[movenpick.com](http://movenpick.com)

MÖVENPICK is a registered trademark of Mövenpick Holding AG.