

Pressemeldung

Gemüse-Genuss bei Mövenpick Hotels & Resorts: Pastinaken & Co feiern Comeback.

Längst vergessene Gemüsesorten feiern in den europäischen Mövenpick Hotels ein geschmackvolles Comeback.



Fotos: Mövenpick Hotels & Resorts stellen europaweit Menüs zum Thema "Vergessene Gemüse" vor
Foto-Download: Auf Foto+STRG (Tastatur) gleichzeitig klicken, um zum Downloadlink zu gelangen.

Zürich (Schweiz), 19. September 2012. - Zahlreiche Gemüsesorten spielten einst eine wichtige Rolle in den Küchen Europas und wurden in unterschiedlichster Form serviert. Im Laufe der Zeit änderte sich der Geschmack und viele Grundnahrungsmittel wie Pastinaken, Schwarzwurzeln und Knollenziest spielen nur noch eine untergeordnete Rolle auf der Einkaufsliste.

Die Küchenexperten von [Mövenpick](#) Hotels & Resorts leisten nun einen Beitrag zur Wiederentdeckung dieser fast vergessenen [Gemüsesorten](#). Sie nutzen das Potenzial und kombinieren frische Aromen mit einer überraschenden Note. Für neugierige Restaurantgäste, die noch nie Muskatkürbis, Schwarzwertich oder Knollenziest probiert haben oder die sich nicht daran erinnern können, wie gut Rüben, Schalotten und Artischocken schmecken können, sind die Ergebnisse eine wahre Offenbarung.

Vom 19. Oktober bis zum 11. November 2012 servieren alle Mövenpick Hotels & Resorts in Europa eine ausgewogene Vielfalt von acht Menüs, in denen diese wenig bekannten Zutaten wieder im Mittelpunkt stehen.

Dazu gehören solche Köstlichkeiten wie Hirschkalbrücken mit Pastinaken- und Schalotten-Confit, Pastete mit Schwarzwurzeln und Ziegenkäse, Birne mit Pecorino-Käse-Füllung, dazu Schwarzwertich und Walnüsse, frittiertes Zanderfilet

Pressekontakt:

Anne Heussner & Nuray Güler
primo PR

Am Borsdorfer 13
60435 Frankfurt
Tel : +49 69 530 54 650
info@primo-pr.com
www.primo-pr.com

Marion Schumacher
Vice President
PR and Communication
Mövenpick Hotels & Resorts
Flughofstrasse 61
8152 Glattbrugg (Zürich)
Switzerland
Telefon +41 44 828 41 42
marion.schumacher@moevenpick.com
www.moevenpick-hotels.com

mit Senfbutter und Topinambur, Poulardenbrust mit Navetten und Knollenzest sowie Ravioli mit Muskatkürbisfüllung.

„Gemüsesorten wie Pastinaken und Knollenzest bereicherten früher den täglichen Speiseplan vieler Menschen, doch weil sie als ‚Arme-Leute-Essen‘ galten, nutzte man sie irgendwann kaum noch,“ sagt Thomas Hollenstein, Director of Food & Beverage für Mövenpick Hotels & Resorts in Europa. „Heute erleben diese Gemüsesorten eine Renaissance bei kreativen Küchenchefs, weil sie voller Geschmack sind, zahlreiche gesunde Nährstoffe liefern und in perfekter Weise im Herbst das Immunsystem stärken.“

Gästen, die gern in Ruhe diese ideenreiche kulinarische Erfahrung genießen möchten, bietet Mövenpick Hotels & Resorts ein attraktives Genießer-Arrangement. Es umfasst eine Übernachtung, ein Drei-Gang-Menü inklusive Wein sowie eine exklusive Rezeptsammelbox. Der Preis beginnt ab 60 Euro pro Person in Deutschland, ab 96 Euro in den Niederlanden und ab 105 Schweizer Franken in der Schweiz.

Mit den neuen Menüs unterstreicht Mövenpick Hotels & Resorts einmal mehr den Fokus auf gastronomische Qualität. Zugleich steht die Nutzung der traditionellen Gemüsesorten beispielhaft für das „Green Globe“-Engagement der Hotelgruppe: Die nachhaltige, regionale Küche nutzt vorwiegend Zutaten, die lokal produziert werden.

Restaurant-Reservierungen oder Arrangement-Buchungen können online unter www.moevenpick-hotels.com/geschmack sowie telefonisch getätigt werden.

Über Mövenpick Hotels & Resorts:

Mövenpick Hotels & Resorts ist eine internationale Hotelgruppe im gehobenen Segment mit über 16'000 Mitarbeitern und betreibt 72 Hotels und Resorts in 24 Ländern. Über 30 Projekte befinden sich in der Planung oder Voreröffnung, darunter die diesjährigen Eröffnungen in Hurghada, Sharm El Sheikh und Soma Bay (Ägypten), Ankara (Türkei), Chiang Mai und Koh Samui (Thailand), Palawan (Philippinen), Dubai (VAE) und Paris (Frankreich). Die Unternehmensstrategie sieht die Expansion in den Kernmärkten Europa, Afrika, im Nahen Osten und Asien vor.

Mit Sitz in Zürich, ist Mövenpick Hotels & Resorts auf Geschäfts- und Konferenzhôtels 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, kulinarische Genüsse und Respekt für die Umwelt – verbunden mit einer persönlichen Note.

Die Hotelgruppe ist im Besitz der Mövenpick Holding (66,7%) und der Kingdom Gruppe (33,3%).

Weitere Informationen finden Sie unter www.moevenpick-hotels.com.