

## PRESSEINFORMATION

### Gastronomischer Advent nicht nur für Fisch- und Hundefans

### **Erstes Geesthachter Bierseminar im elb-matrose**



Bier-Sommelier Timo Hinkel - Außenansicht Hotel-Restaurant elb-matrose - Fischgericht aus der „Kombüse“ von Thomas Hüttig  
©Fotos: Schneider Weisse Brauerei; Hotel-Restaurant elb-matrose  
Download per Hyperlink oder <http://www.primo-pr.com/bildarchiv/downloads.php?category=70>

**Geesthacht, 01. November 2016 (primo PR).** Warum fühlen sich Fischfans, Hundebesitzer und Bierliebhaber im hohen Norden so wohl? Hier in Geesthacht, direkt am Elbufer vor den Toren Hamburgs, bietet der ehemalige Vollmatrose, Fischer und Hundefreund Thomas Hüttig mit seiner Frau Kerstin ein ganz besonderes maritimes Lebensgefühl. Im Anfang des Jahres eröffneten elb-matrose entlockt Hüttig seiner „Kombüse“ so manche ausgefallene Fisch-, Fleisch- oder vegetarische Kreation – auch zur Adventszeit und zum Jahreswechsel. Frauchen und Herrchen genießen hier entspannte und ausgiebige Spaziergänge mit ihren Vierbeinern an der Elbe. Unter Leitung eines versierten Bier-Sommelier veranstaltet das Hotel und Restaurant am 2. Dezember 2016 eine „Expedition ins Reich der Biere“. Neben rustikalem Buffet stehen 13 Sorten nationale und internationale Biere zur Verkostung bereit. Weitere Informationen und Buchungen über [www.elb-matrose.de](http://www.elb-matrose.de) oder telefonisch unter 04152-9027270.

Die Elbestadt Geesthacht kann auf eine lange Tradition der Bierbraukunst zurückblicken. Bereits 1894 begann hier die Bergedorfer Waldbrauerei, Bier für die Sommerfrischler zu brauen. Angelockt wurde sie durch das gute Quellwasser und die Nähe zum Überseehafen Hamburg. Gebraut wurde damals schon für den regionalen und überregionalen Markt. Viele Gasthäuser in der Region wurden so zu beliebten Ausflugslokalen der Region, denn gestresste Großstädter nahmen das Bier gerne ab.

Heute nutzt eine moderne Fabrik das Gelände, aber die Geschichte ist geblieben und für Thomas Hüttig im Hotel-Restaurant elb-matrose Grund genug, das erste Geesthachter Bierseminar zu veranstalten. Am 2. Dezember heißt es also „Bierliebhaber aufgepaßt!“, denn Timo Hinkel, Bier-Sommelier der Brauerei Schneider Weisse, führt durch die Welt von Hopfen und Hefe und berichtet über die Herstellung von früher bis heute. 13 Sorten Bier werden verkostet und dazu findet sich auf dem rustikalen Buffet zu jedem Tropfen eine passende Köstlichkeit. Die Teilnahme kostet 30 Euro pro Person.

## PRESSEINFORMATION

### **Wenn die Tage länger werden – Kohl, Gans oder Fisch im Advent**

Der Advent bietet die beste Gelegenheit – ob mit Familie, Freunden oder Kollegen – im elb-matrosen schlemmen zu gehen. Grünkohl steht ab November ebenso auf der Speisekarte wie gefüllte Gans mit Apfelrotkohl, Rosenkohl an Kartoffelklößen und Salzkartoffeln. Besondere Empfehlungen des Küchenchefs sind die Entenbrust „rosa gebraten“ mit Orangensauce an Broccoli und Kartoffelgratin, gebratenes Heilbuttfilet und Riesengarnele auf Rübenmus oder klassisch die Roulade vom Hereford Rind mit Apfelrotkohl und Kartoffelklößen. Dabei kreiert der ehemalige Fischer Thomas Hüttig nicht nur die Gerichte in seiner „Kombüse“, er ist auch immer bereit alle Fragen rund um den Fisch zu beantworten – ob Fluss- oder Meeresbewohner, welche Formen und Größen oder auch wie die Zubereitung von Lachs und Zander am besten gelingt. Selbstverständlich hat er sich dem Schutz des Ökosystems der Meere verschrieben und achtet auf die Herkunft der Fische aus ausschließlich nachhaltiger Fischerei.

### **Arrangement zur Datumsgrenze – Silvester 2016/2017**

Die Gedanken ziehen beim Blick auf die Elbe vorbei – ruhig, persönlich, einfach mal ganz anders können Gäste im elb-matrosen Silvester erleben. Der Start ins neue Jahr 2017 verläuft hier ohne Schnick-Schnack, ohne Dresscode – einfach ganz authentisch und „stressless“. Das Silvester-Arrangement beinhaltet zwei Übernachtungen mit Frühstück, ein 3-Gang Abendmenü sowie Grillen mit Eierpunsch am Nachmittag des 31. Dezember, gefolgt von einem Galabuffet und Tanz mit DJ P.P. Der Preis liegt bei 150 Euro pro Person im Doppelzimmer oder 172 Euro im Einzelzimmer.

### **Übernachtung im elb-matrose hotel und restaurant – mit und ohne Hund**

Die gemütlich eingerichteten 15 Nichtraucher-Doppel-, Einzel- und Dreibettzimmer des Hotels elb-matrose bieten größtenteils einen wunderschönen Blick auf die Elbe. Alle Zimmer sind mit hochwertigen Boxspringbetten, Sitzecke, Schreibtisch und einem Flat-TV sowie Badezimmer mit Wanne oder Dusche ausgestattet. Übernachtungen gibt es bereits ab 33 Euro pro Person inklusive Frühstück im Dreibettzimmer. Wer seinen Hund in den Urlaub mitnehmen möchte, zahlt nach Anmeldung einen Aufpreis von lediglich zehn Euro pro Tag.

**Weitere Informationen und Buchungen unter [www.elb-matrose.de](http://www.elb-matrose.de) oder telefonisch unter 04152-9027270.**