



MEDIENMITTEILUNG

Hexenpilz, Hanf und Vogelbeere im Bellevue Palace Bern: Vier Gourmetköche auf den Spuren des Miraculix.

Bern / Interlaken, 14.09.2011 (IB) – Ob Absinth, Meerspinne oder Engelwurz - sagenumwobene Zutaten bilden am Abend des 23. September das Menü im Bellevue Palace Bern, wenn die vier preisgekrönten Chefköche der Victoria-Jungfrau Collection zum jährlichen Traditionsevent "4 Hotels, 4 Chefs" einladen. "Vier Kochlöffel im Hexenkessel" lautet das mystische kulinarische Motto des Abends, für das Gregor Zimmermann (Bellevue Palace Bern), Denis Schmitt (Eden au Lac Zürich), Kerstin Rischmeyer (Palace Hotel Luzern) und Torsten Götz (Victoria-Jungfrau Grand Hotel & Spa Interlaken) tief in die magische Gewürzkiste gegriffen haben. "Viele dieser Zutaten sind vergessen oder zu Unrecht verurteilt worden", so Gregor Zimmermann. "Wir werden beweisen, dass hinter auf den ersten Blick eigenartig klingenden Namen oft eine unterschätzte Köstlichkeit steckt." Der Anlass beginnt ab 19.00 Uhr und wird mit 190 Schweizer Franken pro Person inklusive Apéritif, Fünfgangmenü, korrespondierender Laurent Perrier-Champagner, Mineralwasser und Kaffee berechnet.

Den Auftakt nach dem Apéritif bilden am 23. September eine Entenstopfleber sowie Rauchstör mit giftgrünem Absinth - zubereitet von Torsten Götz aus Interlaken, der festhält: "Die hochprozentige Bitterspirituose Absinth eignet sich massvoll eingesetzt perfekt, um Speisen eine besondere Note zu geben". Anschliessend kocht Denis Schmitt aus dem Eden au Lac in Zürich einen mit Hanf parfümierten Krustentier-Trunk samt Meerspinne, und Kerstin Rischmeyer aus dem Restaurant Jasper im Palace Luzern kredenzt einen konfierten Steinbutt mit Mumbai-Curry und Vogelbeeren. "Auch wenn sich im Volksglauben hartnäckig das Gerücht hält, Vogelbeeren seien giftig, ist dies nicht richtig", erklärt die Gourmetköchin zur Beruhigung. "In gekochter Form sind die Früchte eine wahre Delikatesse". Den Hauptgang aus der Küche des Hausherrn Gregor Zimmermann bildet eine Kombination aus Rindsfilet und einem in Nelkenwurz geschmorten Rindszwerchfell begleitet von einem Hexenpilz-Gebäck. Auch Gregor Zimmermann klärt auf: "Weil sich das Pilzfleisch beim Anschneiden tief blau färbt, ranken sich um diesen Röhrling zahlreiche Sagen. Der Hexenpilz ist aber absolut ungefährlich." Zum Abschluss lockt eine Quadrologie von verschiedenen Desserts, die ebenfalls mit mystischen Zutaten wie Engelwurz, Essigbaumbeeren oder Eicheln verfeinert werden.

Die direkte Reservierungsnummer lautet: Bellevue Palace Bern +41 (0)31 320 46 16

Medienkontakt:

Ina Bauspiess, Director of Communications, VICTORIA-JUNGFRAU COLLECTION
Telefon +41 (0)44 259 82 26, i.bauspiess@vjc.ch