



## BELLEVUE PALACE *Bern*

### MEDIENMITTEILUNG

#### **"Wenn Männer kochen, werden Frauen schwach."**

**Mann an den Herd! Das Bellevue Palace in Bern und sein Chefkoch Gregor Zimmermann bieten am 9. April 2011 einen Kochkurs ausschliesslich für Männer an. Das Ergebnis der privaten Weiterbildung am Herd wird am Abend der besseren Hälfte im Gourmetrestaurant La Terrasse präsentiert.**

Bern, 17. März 2011 (IB) – Ob Jamie Oliver, Ivo Adam oder Andreas Caminada - männliche Küchenchefs sind schlichtweg sexy und haben eine enorme Anziehungskraft auf das kulinarische Herz der Frauen. "Wenn Männer kochen, werden Frauen schwach", grinst einer, der es wissen muss: Gregor Zimmermann, mit 16 GaultMillau-Punkten ausgezeichneter Küchenchef im Bellevue Palace in Bern. Sein Erfolgsrezept gibt er jetzt in einem Kochkurs für Männer an interessierte Laien weiter. Am 9. April wird ab 16 Uhr in der hochmodernen Küche des Fünfsternehauses ein Viergangmenü zubereitet, das im Anschluss beim Dinner mit der Herzensdame im Gourmetrestaurant La Terrasse hoffentlich nur Lob erntet. Der Preis liegt bei 450 Schweizer Franken pro Paar inklusive Getränken und Kursdokumentation, um das erworbene Wissen rund um die Erotik des Kochens auch zuhause "gewinnbringend" einsetzen zu können.

Direkt zu Beginn des Kochkurses ist beim Schälen des grünen Spargels die besondere Aufmerksamkeit der maskulinen Hände gefragt. Er wird zur Vorspeise serviert mit gebratenen Jakobsmuscheln und Erdbeeren an einem Sesam-Dressing. Als Zwischengang lernen die Teilnehmer, wie sie Fregola sarda, die Pasta-Spezialität aus Sardinien, zusammen mit einer Morchel-Frühlingsrolle vorbereiten. "Der Hauptgang wird dann etwas kompliziert, aber durchaus machbar", erzählt Gregor Zimmermann. Meerwolf in der Salzkruste hat er sich für die Teilnehmer des Männerkochkurses ausgedacht. Dieser wird auf pfannengerührtem Gemüse, Wasserkastanien-Gyoza und Kaffirschaumsauce angerichtet. Mascarponecreme, der cremige Frischkäse aus Sahne, der mit Zitronen- oder Essigsäure dickgelegt wird, bildet dann mit Kokosschaum und gefrorenen Mango-Lollies den süssen Abschluss des Menüs, das ab 20 Uhr den Lebensgefährtinnen oder Ehefrauen der frischgebackenen Meisterköche im Restaurant La Terrasse zur kritischen Beurteilung serviert wird.

**Anmeldungen und weitere Informationen erhalten interessierte Herren unter der Direktnummer des Bellevue Palace +41 (0)31 320 45 45.**

**Medienkontakt:** Ina Bauspiess, Director of Communications  
VICTORIA-JUNGFRAU COLLECTION  
Telefon +41 (0)44 259 82 26  
i.bauspiess@vjc.ch  
www.victoria-jungfrau-collection.ch