

Pressemitteilung

Kulinarische Highlights – Die Fine Food Days Cologne Events im Wasserturm Hotel Köln

Köln, 12. August 2024 – Die Fine Food Days Cologne sind seit fünf Jahren ein Fest für die Sinne, bei dem Gaumenfreuden und kulinarische Entdeckungen im Vordergrund stehen. Kulinarische Spitzenklasse im außergewöhnlichen Ambiente ist das Kennzeichen des Gourmetfestivals, das ein absolutes Muss für alle Food-Liebhaber und Feinschmecker ist. Kreative Köchinnen und Köche in Köln erschaffen vom 25. August bis 8. September 2024 bei mehr als 30 exklusiven Events ganz besondere gastronomische Erlebnisse. Mit dabei ist auch das Wasserturm Hotel Köln mit seinem neuen Executive Chef Darrick Carter.

Der Start in die Fine Food Days im Kölner Hotel ist am Donnerstag, 29.08.2024 die Lumière's Süße Rebellion mit einem 5-Gang Patisserie Menü. Hier kann man in eine Welt voller süßer Verlockungen und kulinarischer Höhepunkte eintauchen. Das exklusive 5-Gang Patisserie Menü, präsentiert von Patisserie Lumière und Chefkoch Darrick Carter wird im einzigartigen Ambiente des Private Dining Raums im Wasserturm Hotel Köln zelebriert. Hinter Patisserie Lumière stehen zwei Meister ihres Fachs: Liv Schlüter, gelernte Köchin aus dem Sternerestaurant MaiBeck, und Fabian Scheithe, weltweit erfahrener Konditor und Patissier des Jahres vom Schlemmer Atlas im Jahr 2022. Gemeinsam haben sie ihre Leidenschaft für die moderne französische Patisserie in Köln vereint und schaffen unvergleichliche Geschmackserlebnisse mit einem innovativen Twist. Das Menü ist eine Hommage an die Vielfalt und Raffinesse der Patisserie-Kunst. Von salzig über süß bis hin zu herzhaft – jede Kreation vereint gekonnt verschiedene Aromen und Texturen für ein unvergessliches Geschmackserlebnis. Begleitet wird dieses einzigartige Menü von sorgfältig ausgewählten Getränken, die die Aromen der Desserts perfekt ergänzen und den Genuss vervollständigen. Reservieren Sie Ihren Platz für einen unvergesslichen Abend voller Genuss und Genuss im Private Dining Raum des Wasserturm Hotel Köln. Das Menü inkl. Willkommens Cocktail, 5-Gang Patisserie Menü, Wein- & Getränkebegleitung, Wasser, Softgetränke, Kaffee & Tee kostet 189,00€ pro Person.

Am 02.09.2024 geht es mit dem Labor Day BBQ im Lounge Garten des Wasserturm Hotel Köln weiter. Der amerikanische Küchenchef Darrick Carter feiert anlässlich dieses bedeutenden Feiertags der Vereinigten Staaten und Kanada ein Family Style Barbecue mit kalifornischen Weinen und einer Live Country Band. Von 16:00 bis 22:30 Uhr geht es auf eine kulinarische Reise durch die reiche Tradition des amerikanischen Grillens mit einem drei Gänge Family Menü, präsentiert auf einer festlich gedeckten Tafel im Freien.

Als Hommage an die reiche Kultur und Geschichte der USA werden ausgewählte Weine des kalifornischen Weinguts Robert Mondavi serviert. Die Country Band Hillbilly Deluxe präsentiert Klassiker bis zu moderne Hits des amerikanischen Countrygenres. Das Labor Day BBQ für 149 € pro Person, enthält neben einem amerikanischen Willkommens Cocktail, Live-Musik, Weine des Weinguts Mondavi, das 3 Gang Family Style Barbecue, Softgetränke, Wasser und Kaffee.

Bereits ausverkauft ist am Montag, dem 02.09.2024 die kulinarische Reise mit Julia Komp und Ehsan Kasem „5 Länder – 5 Snacks – 5 Drinks“ in der Bar Botanik. Hier erwartet die Besucher eine unvergessliche kulinarische Rundreise durch die Welt der Aromen und die Magie der Kombinationen in der Rooftop-Bar des historischen Wasserturm Hotel Cologne. Sterneköchin Julia Komp aus dem Restaurant Sahila und der Yulia Mezze Bar, sowie der kreative Bar Manager Ehsan Kasem von der Bar Botanik entführen durch die Gaumenfreuden von fünf faszinierenden Ländern. Ein Abend voller Spannung und Genuss mit köstlichen Fingerfood-Kreationen, exquisiten Cocktails und fesselnden Geschichten von Julias Weltreise. Leider sind bereits alle Plätze für dieses Event vergeben.

Den Abschluss der Fine Food Days Events im Wasserturm Hotel Köln bildet „Stars, Stripes, and Supper“ am Mittwoch, dem 04.09.2024. Darrick Carter und Björn Swanson vom Sterne Restaurant Faelt in Berlin präsentieren ein 6-Gang Menü als harmonische Verschmelzung von amerikanischer Leidenschaft und deutscher Raffinesse. Eine kulinarische Reise der besonderen Art wartet auf die Gäste, wenn Darrick Carter und Björn Swanson, zwei herausragende US-amerikanische Köche, ihre Talente in einem einzigartigen 4-Hands Dinner vereinen. Eine perfekte Symbiose aus Carters 30 Jahren internationaler Erfahrung und Swansons kreativem Genie, serviert im Private Dining-Room des Wasserturm Hotel Cologne. Björn Swanson, Deutsch-Amerikaner mit schwedischen Wurzeln, Sternekoch, Familienvater, Unternehmer und Berliner, hat sich mit seinem unkonventionellen Ansatz und seiner Fokussierung auf Authentizität einen Namen in der Gastronomieszene gemacht. Sein Credo? „Herzlichkeit, perfekter Service und klare Geschmacksnoten, gepaart mit traditionellem Handwerk“. Die Essenz seiner Philosophie gibt es am 4. September für 199,00 Euro pro Person inklusive Willkommens Cocktail, Wasser, Softdrinks, Kaffee und Tee zu erleben.

„Meine persönliche Karriere und die Geschichte des Wasserturm Hotels waren stets eng mit herausragender Gastronomie verbunden. Es ist eine große Freude, dass wir nun Teil der Fine Food Days sind und gemeinsam mit Partnern unvergessliche kulinarische Erlebnisse schaffen können. Diese Zusammenarbeit verkörpert unsere Leidenschaft für exzellente Küche und die enge Vernetzung mit der Kölner Gastronomieszene,“ sagt Alexander Lalk, General Manager vom Wasserturm Hotel Köln.

Das Wasserturm Hotel Köln, Curio Collection by Hilton, befindet sich im einst höchsten Wasserturm Europas.

Entworfen vom international preisgekrönten Designstudio Goddard Littlefair beherbergt es 88 Gästezimmer und Suiten, das Tapps Spa, ein Fitnessstudio sowie eine Bar und ein Restaurant. Es verfügt über neun vollständig flexible Veranstaltungs- und Tagungsräume, die zusammen eine Veranstaltungsfläche von 500 Quadratmetern ergeben. Auf dem Rooftop befindet sich die Bar Botanik mit einem atemberaubenden 360 Grad Blick über Köln. Das Hotel liegt weniger als fünf Minuten von wichtigen Sehenswürdigkeiten wie dem Dom, dem Kölner Schokoladenmuseum und dem Rhein entfernt.

Reservierungen für die Fine Food Day Events im Wasserturm Hotel Köln können getätigt werden unter:

Lumière's Süße Rebellion - 5-Gang Patisserie Menü:

<https://www.koelnticket.de/event/fine-food-days-cologne-wasserturm-hotel-cologne-18684185/>

Labor Day BBQ:

<https://www.koelnticket.de/event/fine-food-days-cologne-wasserturm-hotel-cologne-18624060/>

Stars, Stripes, and Supper:

<https://www.koelnticket.de/event/fine-food-days-cologne-wasserturm-hotel-cologne-18727053/>

Rückfragen zu den einzelnen Events werden unter der E-Mail-Adresse andre.mazanke@gchhotelgroup.com oder Telefonnummer +49 (0)221 2008 180 gerne beantwortet.

Das „Wasserturm Hotel Köln“ befindet sich im Management der GCH Hotel Group. Mit über 120 Hotels im Portfolio ist die GCH Hotel Group eines der führenden Hotelmanagement-Unternehmen in Europa. Die Hotelgruppe mit Sitz in Berlin managt rund 80 Hotels in Deutschland und Österreich. Darüber hinaus stellt das Unternehmen seine Expertise und Dienstleistungen europaweit für aktuell 40 Hotels zur Verfügung.

Neben renommierten Brands bekannter Franchise-Unternehmen wie Accor Hotels, IHG, Radisson Hotel Group, Wyndham Hotels & Resorts, Hilton und Best Western werden die Hotels auch als White Label positioniert und vermarktet. Der Wirkungskreis des Unternehmens umfasst das allgemeine Management, Verkauf & Marketing, E-Commerce, Revenue Management, Einkauf, Controlling sowie Business Development inklusive Hotelfinanzierung und Akquisition.

Weitere Informationen zum Hotelportfolio sind unter www.gchhotelgroup.com abrufbar.

Pressekontakt:

Berlineros PR, Oliver Franke, Riehlstr. 9, 14057 Berlin

E-Mail: oliver.franke@berlineros.de