

PRESSEINFORMATION

Dortmund-Style in der gräflichen Küche David Kikillus* als Starkoch zum Gourmetfestival im „Gräflicher Park Grand Resort“

Bad Driburg. Dortmunder Junge kommt in den Gräflichen Park: Der Starkoch des diesjährigen Westfalen Gourmetfestivals vom 28. bis 30. Oktober 2016 heißt David Kikillus. In der Ruhrmetropole aufgewachsen und dort lange auf dem Fußballplatz zuhause, entschied er sich nach einer Verletzung gegen eine vielversprechende Karriere beim BVB und für eine Ausbildung als Koch. Mit seiner „Fun Dine Küche“ bringt er nicht nur neue Lässigkeit in die Haute Cuisine, sondern erkochte sich Anfang diesen Jahres auch einen Michelin-Stern.

Lässig, jung und den Spaß des Gastes im Fokus – so wird auch bei Thomas Blümel, Küchenchef des „Gräflicher Park Grand Resort“ gekocht. Bewusst, international und kreativ ist der Output der Küche des Hotels, seitdem der heute 32-Jährige die Leitung im Jahr 2012 übernommen hat. Thomas Blümel, der unter anderem bereits im Ritz Carlton Wolfsburg unter Sven Elverfeld und im Watthof in Rantum sowie unter Jörg Müller auf Sylt gekocht hat, kreierte mit seiner Mannschaft innovative Gerichte mit regionalen Zutaten für die kreativ-moderne Küche des „Caspars Restaurant“ und das bodenständige „Restaurant Pferdestall“. Der in Weimar geborene Wahl-Bad-Driburger zieht seine Kräuter in den eigenen Beeten.

David Kikillus*

Der 1982 in Lünen geborene David Kikillus absolvierte seine Ausbildung zum Koch im „Hotel Römischer Kaiser“ in Dortmund. Danach folgten Stationen in namhaften Gourmetrestaurants wie bei Sternekoch Herbert Brockel in Erftstadt, „Weisses Rössl“ in Kitzbühel oder bei Sternekoch Nelson Müller (kochte 2013 zum Gourmetfestival im Gräflichen Park) im Restaurant „Schote“ in Essen. Zuletzt kochte er in seinem eigenen Restaurant „Kikillus“ in Dortmund. Der 34-Jährige selbst beschreibt seinen Küchenstil als jung, casual und ungezwungen – Dortmund halt. Der Mix aus allem mache seine Küche aus.

Westfalen Gourmetfestival

Das Westfalen Gourmetfestival findet in diesem Jahr zum siebten Mal statt. Initiator Gerhard Besler vom Westfalen-Institut in Lünen hat damit inzwischen eine feste Größe im westfälischen Kulinarik-Kalender etabliert, an der sich vom 29. August bis zum 7. November 2016 zwölf Gastronomie-Betriebe mit vielen prominenten aber auch aufstrebenden Gastköchen beteiligen.

Kochen mit Freunden

Einen Mix gibt es in diesem Jahr auch beim traditionellen Auftakt-„Kochen mit Freunden“. Thomas Blümel kocht gemeinsam mit Heiko Antoniewicz (Koch und Autor), Benedikt Paus (mexikanische Küche im Restaurant „El Chingón“ in Paderborn) Heiner Eysers („Hotel am Rosenberg“ in Bad Driburg) und Alexander Brotzmann („Kitzgams“ Paderborn) ein Fünf-Gänge-Festivalmenü. Die entspannt-launige Stimmung in der Küche überträgt sich erfahrungsgemäß sehr schnell auf die Gäste im Restaurant.

Das Programm

Kochen mit Freunden am Freitag, 28. Oktober 2016 um 19 Uhr

Fünf-Gänge-Festivalmenü mit Thomas Blümel („Caspars' Restaurant“, Gräflicher Park Grand Resort), Heiko Antoniewicz (Koch und Autor), Benedikt Paus (mexikanische Küche im Restaurant „El Chingón“ in Paderborn) Heiner Eyers („Hotel am Rosenberg“ in Bad Driburg) und Alexander Brotzmann („Kitzgams“ Paderborn)

Preis pro Person: 79 Euro

Festivalgala mit David Kikillus am Samstag, den 29. Oktober 2016 um 19 Uhr

Fünf-Gänge-Festivalmenü inklusive Aperitif und begleitender Weine

Preis pro Person: 149 Euro

Menü:

Gänseleber: Birne / Schokolade / Pistazie

Hamachi: Avocado / Ponzu / rote Zwiebel / Gurke

Getauchte Jacobsmuschel: Karfiol / geschmolzener Kalbskopf / Passionsfrucht

Etouffe Taube: Broccoli / Röstbrot / Blutwurst

Weisse Schokolade: Fenchel / Nougat / schwarzer Knoblauch

Maine-Lobster und Champagner am Sonntag, den 30. Oktober 2016 um 12:30 Uhr

Thomas Blümel kocht ein Vier-Gänge-Hummer-Menü inklusive eines Glases Champagner

Preis pro Person: 59 Euro

Kontakt für Details: Tel.: 0 52 53.95-23 200 oder per E-Mail unter info@graeflicher-park.de

Für weitere Presse-Informationen wenden Sie sich bitte an:

Kristina Schütze

PR-Referentin

Unternehmensgruppe Graf von Oeynhausen-Sierstorff

Brunnenallee 1

33014 Bad Driburg

Tel: +49 5253 95 23 157

Fax +49 5253 95 23 155

E-Mail: kristina.schuetze@ugos.de

Internet : <http://www.graeflicher-park.de> oder www.ugos.de

<http://www.facebook.com/GraeflicherPark>