



## PRESSEINFORMATION

# Küchenparty: Freunde kochen für Gourmets Westfalen Gourmetfestival im „Gräflicher Park Grand Resort“

Bad Driburg. Heimlicher Höhepunkt des „Westfalen Gourmetfestivals“ der letzten Jahre im „Gräflicher Park Grand Resort“ war meist die Küchenparty am späten Abend – im Anschluss an die hochkarätigen Menüs. In diesem Jahr heißen Thomas Blümel, Küchenchef des Gräflichen Parks, und seine Crew ihre Gäste am Samstag, den 28. Oktober 2017 direkt in der Küche des Fine-Dine „Caspar’s Restaurant“ willkommen. Ab 19 Uhr steigt die Küchenparty unter dem Motto „Kochen mit Freunden“. Gemeinsam mit vier weiteren erstklassigen Köchen aus Restaurants der Region werden die Gaumen der Gäste in Partyatmosphäre und bei Live-Musik verwöhnt.

Lässig, jung und den Spaß des Gastes im Fokus – so wird bei Thomas Blümel auch an allen anderen Tagen des Jahres gekocht. Bewusst, international und kreativ ist der Output der Küche des Hotels, seitdem der heute 33-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, kreiert 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 außerdem am liebsten in den eigenen Beeten. Seit Frühjahr 2017 bietet das „Caspar’s“ noch ein weiteres Highlight: Gemeinsam mit dem ayurvedischen Kochkünstler Eckhard Fischer hat Thomas Blümel eine „Fine Dining Ayurveda Cuisine“ kreiert, die es so nirgendwo anders gibt.

### Die Köche

Neben Thomas Blümel und seinem Küchenteam sind auch Heiner Eyers, Küchenchef und Inhaber des Hotels am Rosenberg, Alexander Brotzmann, Patron im Paderborner Edel-Imbiss Kitzgams, Benedikt Paus, Inhaber und Küchenchef des Paderborner Restaurants El Chingon sowie Sebastian Höptner aus der Weintaverne in Bielefeld an diesem besonderen Abend dabei. In der „Caspar’s“-Küche baut jeder der Köche eine eigene kulinarische Station auf. Die Gerichte werden natürlich live vor den Augen der Gäste zubereitet, erklärt und präsentiert.

### Westfalen Gourmetfestival

Das Westfalen Gourmetfestival findet in diesem Jahr zum achten 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 4. September bis 5. November 2017 zwölf Gastronomie-Betriebe mit vielen prominenten aber auch aufstrebenden Gastköchen beteiligen.

## Küchenparty „Kochen mit Freunden“

Auszug aus der Speisekarte:



- Presa Iberico mit Szechuan Glasur, gebratenem Reis und Pak choi (Team Thomas Blümel, Gräflicher Park)
- Spaghetti aus dem Parmesanlaib mit Whisky-Parmesanschaum und Trüffel (Team Thomas Blümel, Gräflicher Park)
- „Kinofutter“: gesalzene Erdnuss Ganache, karamellierte Popcorn und Limo-Granitée (Team Thomas Blümel, Gräflicher Park)
- „Borschtsch“: Filet vom Lachs mit Rote Beete und Kaviar (Alexander Brotzmann, Kitzgams)
- Confierte Lachsforelle mit Petersiliengraupen und Dashiud (Sebastian Höptner, Weintaverne)

Preis: 129 Euro pro Person inklusive aller Getränke

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

Für weitere Presse-Informationen wenden Sie sich bitte an:

Kristina Schütze

Director Public Relations

Unternehmensgruppe Graf von Oeynhausen-Sierstorpff

Brunnenallee 1

33014 Bad Driburg

Tel: +49 5253 95 23 157

Fax +49 5253 95 23 155

E-Mail: [kristina.schuetze@ugos.de](mailto:kristina.schuetze@ugos.de)

Internet : <http://www.graeflicher-park.de> oder [www.ugos.de](http://www.ugos.de)

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