

## PRESSEINFORMATION

# **Sterne-Genuss trifft Gräfliche Küche**

## **Elmar Simon und Simon Stirnal bilden den Abschluss des 6. Westfalen-Gourmetfestivals im Gräflichen Park**

**Bad Driburg.** Im „Gräflicher Park Hotel & Spa“ gastieren vom 30. Oktober 2015 bis zum 01. November 2015 die bundesweit renommierten Sterneköche **Elmar Simon\*** vom „Balthasar“ in Paderborn und **Simon Stirnal\*** aus dem Restaurant „Schloss Loersfeld“ in Kerpen. Gemeinsam mit **Benedikt Paus** aus dem „El Chingón“ (Paderborn), **Marc Conrad** aus dem Mercedes-Benz Restaurant „gottlieb“ (Bremen), **Heiner Eyers** aus dem „Hotel & Restaurant am Rosenberg“ (Bad Driburg) und **Thomas Blümel**, Küchenchef des „Caspar’s Restaurant“ im Gräflichen Park, entstehen hochwertige Küchenkreationen, die keinen gastronomischen Wunsch offen lassen.

Die frische Küche von Elmar Simon, die französisch inspirierten Kreationen von Simon Stirnal, das mexikanische Flair von Benedikt Paus und die biozertifizierte Küche von Marc Conrad ergeben eine reizvolle Mischung an Gaumenfreuden. Regional, international und kreativ kochen auch Küchenchef Thomas Blümel und sein Team im Gräflichen Park. Seit 2012 entwickelt der 31-jährige, der unter anderem bereits im Ritz Carlton Wolfsburg und im Watthof in Rantum sowie unter Jörg Müller auf Sylt gekocht hat, mit seiner Mannschaft innovative Gerichte mit regionalen Zutaten für die kreativ-moderne Küche des „Caspar’s Restaurant“ und das bodenständige „Restaurant Pferdestall“. Thomas Blümel und Gastkoch Simon Stirnal kennen sich schon länger, zuletzt kochten sie Ende August zusammen auf dem Gourmet-Fest auf „Schloss Loersfeld“. Im Rahmen des Westfalen Gourmetfestivals stellen sie Ende Oktober ihr kulinarisches Können erneut gemeinsam unter Beweis.

### **Simon Stirnal\***

Schon als Kind verwöhnte Simon Stirnal seine Familie gerne mit selbstkreierten Köstlichkeiten und verkleidete sich an Karneval meistens als Koch. Damit war für ihn seine Bestimmung zum Koch bereits im Kindesalter klar. Seine Lehre zum Koch begann Simon Stirnal im Jahr 2000 im Fischereihafen Restaurant Hamburg. 2004 lernte er während des Wehrdienstes in der Letow Vorbeck Kaserne in Bad Seegeberg die Großküche kennen. Als jüngster Küchenchef, mit 26 Jahren, geht er im Hamburger Hotel „Fairmont Hotel Vier Jahreszeiten“ in die Geschichte ein. Danach übernahm er als Küchenchef das Restaurant im „Schloss Loersfeld“. Hier konnte Simon Stirnal erfolgreich den Michelinestern verteidigen und seinen persönlichen Stil weiterentwickeln und verfeinern. Seine Küche ist klassisch-modern, oder wie er sagt „Renaissance“. Im Zentrum steht die französische Küche, in die er moderne Techniken und Verfahren einfließen lässt.

### **Westfalen-Gourmetfestival**

Das Westfalen-Gourmetfestival gastiert seit dem 20. August bis zum 01. November 2015 bereits zum 6. Mal in allen Teilen der westfälischen Region. Die Veranstaltungen im Gräflichen Park bilden somit den Abschluss des Gourmetfestivals, das sich inzwischen als kulinarische Spitzenveranstaltung etablieren konnte. Insgesamt 15 Veranstaltungen in 14 Restaurants finden in diesem Zeitraum statt. Neben dem „Gräflicher Park Hotel & Spa“ in Bad Driburg nehmen auch exklusive Restaurants aus Detmold, Unna oder Schmallenberg teil, die gemeinsam mit vielen prominenten aber auch aufstrebenden Gastköchen besondere Küchenkreationen für ihre Gäste zaubern.

### **Das kulinarische Programm im „Gräflicher Park Hotel & Spa“**

Das „Kochen mit Freunden“ hat sich im Gräflichen Park mittlerweile zu einer Tradition im Zuge des Westfalen-Gourmetfestivals entwickelt. Alljährlich zu Beginn des Gourmetfestivals in Bad Driburg laden Thomas Blümel, Küchenchef des „Caspar’s Restaurant“ und seine Gastköche zu einem Fünfgänge-Menü ein. Dieses Jahr sind der Sternekoch Elmar Simon, Benedikt Paus, Marc Conrad und Heiner Eysers mit dabei.

### **Kochen mit Freunden am Freitag, den 30. Oktober 2015, 19 Uhr**

Genießen Sie ein fünfgängiges Festivalmenü von „Caspar’s“-Küchenchef Thomas Blümel und den Gastköchen. Preis 79 Euro pro Person

### **Festivalgala am Samstag, den 31. Oktober 2015, 19 Uhr**

Erleben Sie die Kochkünste des Gastkochs Simon Stirnal und die musikalische Untermalung von Tomas Sniadowski am Flügel mit anschließendem Austausch und „Feierabendbier“ in der Küche. Preis 149 Euro pro Person inklusive korrespondierender Weine

#### **Menü**

*„Ziegenfrischkäse-Variation“*

*Macadamia / Feige*

*„Filet vom Zander im Kräutermantel“*

*Sepia-Tagliatelle / Hummer-Tonkabohnenschaum*

*„Maisfeld“*

*Polenta / Parmesan / Zwiebel*

*„Bavette vom US-Prime Beef“*

*Süßkartoffel / Linsen / Apfel / Staudensellerie*

*„Délice von Guanaja und Himbeere“*

### **Maine Lobster und Champagner am Sonntag, den 01. November 2015, 12 Uhr**

Zum Abschluss unseres Gourmetfestivals genießen Sie ein viergängiges Hummermenü von Thomas Blümel. Preis 59 Euro pro Person inklusive einem Glas Champagner

Kontakt für Details: Tel.: 0 52 53.95-23 161 oder per E-Mail unter [reservierungen@graeflicher-park.de](mailto:reservierungen@graeflicher-park.de)

Für weitere Presse-Informationen wenden Sie sich bitte an:

Karen Walterscheid

Public Relations

Unternehmensgruppe Graf von Oeynhausen-Sierstorpff

Brunnenallee 1

33014 Bad Driburg

Tel: +49 5253 95 25 13

Fax +49 5253 95 25 39

E-Mail: [karen.walterscheid@ugos.de](mailto:karen.walterscheid@ugos.de)

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