



## **P R E S S E M I T T E I L U N G**

Hasselkus//WeberBenAmmar PR  
Villa Tolstoi  
Königsteiner Straße 83  
D-65812 Bad Soden  
Tel: +49 (0) 6196/76750-15 Fax: +49 (0) 6196/76750-10  
Email: [pr@hwbaPR.de](mailto:pr@hwbaPR.de) Internet: [www.hwbaPR.de](http://www.hwbaPR.de)

### **Neuer Küchenchef Peter Thiel**

#### **Kulinarischer Reigen im Hotel auf der Wartburg**

Eisenach/Bad Soden 3. Januar 2008 - Ab sofort unternimmt der gebürtige Eisenacher Peter Thiel die Geschicke der Burgküche im Hotel auf der Wartburg in Eisenach. Kocherfahrungen sammelte Thiel unter anderem im Ringhotel „Blomke“ in Waderloh (Münsterland). Er war maßgeblich am Erlangen eines Michelin-Sternes und 17 Gault Millau Punkten beteiligt. Eine weitere Station seiner Laufbahn war das Hotel „Allgäu-Sonne“ in Oberstaufen, bevor es ihn wieder in seine Heimat zog, um sein Können in den Dienst des Hotels auf der Wartburg zu stellen. Sein Debüt als Küchenchef eröffnet er im Jahr 2008 mit einem kulinarischen Reigen.

Der Auftakt am 20. Januar 2008 ist ein raffiniertes Sieben-Gang Menü aus Fluss und Meer. Serviert werden Austern, Lachs in Kräutergelee, Zander, Jakobsmuschel im Mangoldblatt, Grapefruitsorbet, Rinderfilet unter einer Garnelenkruste und als krönender Abschluss ein Parfait mit

Grand Manier. Das Menü kostet Euro 69,- pro Person exklusive Getränke.

Am **14. Februar 2008** gibt es ein aphrodisierendes Vier-Gang Menü mit winterlichen Salaten, Zitronengrasessenz, Kalbskotelett und weißes Kaffeemousse (Euro 51,00 pro Person).

**Südafrikanische Weine** sind das Thema am 14. März 2008. Lars Maack, Winzer des bekannten südafrikanischen Weinguts Buitenverwachting, wird an diesem Abend zu Gast sein und seine Weine zu einem Fünf-Gang-Menü präsentieren. Im Preis von Euro 79,00 sind das Menü und die Weinverkostung enthalten.

**Amuse-Bouche-Menü** - Amuse bouche heißt, aus dem Französischen übersetzt „den Mund amüsieren“. Mehr zu dem Hintergrund dieses Ausdrucks und über die Geschichtsentwicklung der Küche erfährt man auf dieser kulinarischen Zeitreise für Euro 59,- pro Person am 27. April 2008.

Für Langschläfer wird am 18. Mai 2008 ein **Brunch „Morgenimbisz an des Iantgraven Hofe...“** offeriert. Eine Vielfalt an warmen und kalten Köstlichkeiten steht dem Gast von 10.00 bis 15.00 Uhr zum Preis von Euro 39,- pro Person zur Verfügung.

**Kräuter** kommen wieder in Mode. Das Hotel auf der Wartburg stellt sie in einem Fünf-Gang-Menü am 25. Mai 2008 zu Euro 54,- pro Person vor.

22. Juni 2008 – **„Stil und Etikette“** können die Gäste bei dem Praxistest „OptiMahl“ unter Beweis stellen. Wie man es richtig macht, erfährt man von Kristin Gräfin Faber-Castell. Im Preis von Euro 139,- pro Person ist unter anderem ein Sechs-Gang-Businessdinner mit den korrespondierenden Weinen enthalten.

## **Vorschau auf den Sommer 2008**

Nach dem großen Erfolg des letzten Jahres, findet am 5. Juli 2008 wieder das „Sommervergnügen auf der Wartburg“ statt. Kulinarische Köstlichkeiten und Musik mit Tanz warten auf die Gäste. Die Karten sind zu Euro 59,- pro Person über das Hotel erhältlich.

Das traditionsreiche Deluxe-Hotel mit individuell gestalteten Hotelzimmern offeriert seinen Gästen einen unvergesslichen Rahmen. Hier verlebt man in historischem und einmaligem Ambiente Tage voller Ruhe, Entspannung und Harmonie. Reservierungen unter Telefon: (+49) (0) 3691-7970, Fax: (+49) (0) 3691-797100 oder e-Mail: [info@wartburghotel.de](mailto:info@wartburghotel.de). Weitere Informationen unter [www.wartburghotel.de](http://www.wartburghotel.de)

Hasselkus//WeberBenAmmar PR  
Villa Tolstoi  
Königsteiner Straße 83  
D-65812 Bad Soden  
Tel: +49 (0) 6196/76750-15 Fax: +49 (0) 6196/76750-10  
Email: [pr@hwbaPR.de](mailto:pr@hwbaPR.de) Internet: [www.hwbaPR.de](http://www.hwbaPR.de)

**IM FALLE EINER VERÖFFENTLICHUNG BITTEN WIR UM ZUSENDUNG  
EINES BELEGEXEMPLARES. VIELEN DANK!**