

„Küchen-Party“

Gourmet-Highlight in „Peterchens Mondfahrt“

VON JENNIFER SIPPEL

■ **Wasserkuppe.** Die besten Partys finden bekanntlich in der Küche statt. Das haben sich auch die Initiatoren der „Küchen-Party“ im Hotel Restaurant „Peterchens Mondfahrt“ auf der Wasserkuppe gedacht. Vor Jahren etablierten die Geschäftsführer Boris Kiauka und Andreas Schubert diese Gourmet-Highlights auf Hessens höchstem Gipfel. „Jetzt zum Auftakt der ‚Küchen-Party-Saison‘ gibt es immer eine große Party mit Gastköchen und Platz für rund 60 Gäste. Im Winter gibt es monatlich jeweils eine kleine Party für rund 30 Gäste“, erklärt Kiauka.

Am Freitag, 16. Oktober, steigt nun eine große „Küchen-Party“ zum Auftakt der Saison. Küchenchefin Yvonne Kollmann, ehemaliges Mitglied der Nationalmann-



Mittendrin, statt nur dabei: Bei der „Küchen-Party“ in „Peterchens Mondfahrt“ auf der Wasserkuppe dürfen die Gäste den Köchen über die Schultern schauen, Fragen stellen und so ihre eigenen Kochkünste verfeinern. Auch MdL Markus Meysner war bereits dabei.

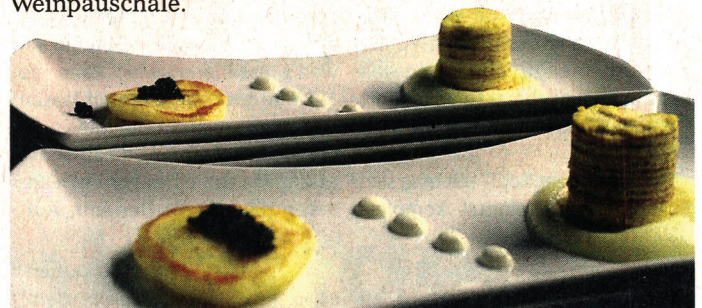
nicht mehr heraus kommen“. In lockeren Gesprächen mit den Köchen können die Gäste während der Zubereitung live dabei sein, eine Menge über das Kochen und die Produkte erfahren, Fragen stellen und dabei ihre eigenen Kochkünste verfeinern. In entspannter Atmosphäre und bei guter Musik dürfen die Gäste ausgewählte Rot- und Weißweine des fränkischen „Weinguts Stahl“ genießen.

Die „Schlitzer Korn- und Edelobstbrennerei“ ist ebenfalls vertreten und bietet Edelobstbrände, Liköre, den berühmten „Burgenkümmel“ und den eichenfassgelagerten

„Schlitzer Korn“.

Für die „Küchen-Party“ in „Peterchens Mondfahrt“ am Freitag, 16. Oktober, gibt es noch freie Plätze. Kosten pro Person: 65 Euro, plus 20 Euro Weinpauschale.

Reservierungen werden unter Telefon 06654/381 entgegen-
genommen. Weitere Informationen gibt es auch im Internet unter www.peterchens-mondfahrt.de.



Erlesene Speisen von Spitzenköchen aus der Region: Bei der „Küchen-Party“ in „Peterchens Mondfahrt“.

Video:

lokal24^{HD}
WIR VON HIER!

schaft der Köche, sowie renommierte Gastköche bereiten Vier- bis Fünf-Gänge-Menüs für die Gäste zu. Regionale Produkte werden dafür mit „Exotischem“ zu erlesenen Speisen kombiniert, „sodass die Gäste aus dem Staunen