

## Pressemitteilung

### Märchenhaftes Grillvergnügen: **Beef Party – der neue Weg zum Steak-Profi**

**Bernkastel-Kues, März 2014:** Der Steak-Versandhandel Gourmetfleisch.de hat für Steakliebhaber in Zusammenarbeit mit den besten Kochschulen in Deutschland die „Gourmetfleisch Beef Party“ entwickelt. Dazu zählen darf sich auch das Märchenhotel in Bernkastel-Kues. Hier können Liebhaber edelster Steaks alles über Steaks und ihre Zubereitung lernen.

Der Weg zum perfekten Steak ist weit. Da ist natürlich die beste Ware gerade gut genug, um Gäste zu verwöhnen und sich dabei als Gastgeber der Extra-Klasse zu positionieren. Und davor? Von der Lagerung über die Temperatur über die Wahl des Bratfetts ist vieles zu beachten.

Doch das perfekte Steak gibt es nicht nur in der gehobenen Gastronomie. Jetzt kann jeder lernen, mit Premium-Beef richtig umzugehen. Bei der „Gourmetfleisch Beef Party“, die am 17. Mai im Märchenhotel in Bernkastel-Kues angeboten wird, bekommt der private Gastgeber jetzt professionelle Tipps und Tricks rund ums Thema Steak.

Die exzellent ausgestattete Kochschule von Küchenchef Stefan Krebs ist direkt unter einem Weinberg in einen Felsen gebaut. In dieser imposanten aber lockeren Atmosphäre erfahren die Teilnehmer bei der „Beef Party“ alles Wissenswerte über Steaks: Wie man die Qualität erkennt, worin sich die verschiedenen Teile wie Rumpsteak oder Entrecôte unterscheiden und wie die Steaks geschnitten werden. Stefan Krebs, Profi-Koch und Inhaber des Hotels - zeigt, wie das Fleisch am besten zubereitet wird und wie das optimale Steak gelingt.

Jeder Teilnehmer bekommt mindestens 500 Gramm Premium-Beef, das so bisher nur der Spitzengastronomie vorbehalten war. Mit Stefan Krebs zusammen brät er die Steaks perfekt – und genießt sie im Anschluss mit den anderen Kochschülern.

Um das Gelernte auch zu Hause professionell in die Tat umsetzen zu können, bekommt jeder Teilnehmer ein umfangreiches Bonuspaket mit einem Gourmetfleisch-Gutschein, einer Küchenschürze, Zubereitungshinweisen und vielem mehr. Außerdem bekommt jeder neue Steak-Profi sein persönliches Steak-Diplom.

Wer auf der Suche nach dem besten Steak in seiner Nähe ist, kann weitere Informationen auf [www.maerchenhotel.com](http://www.maerchenhotel.com), [www.facebook.com/romantikhotel](https://www.facebook.com/romantikhotel) oder telefonisch unter +49 6531 96550 erhalten und sich direkt zur „Beef Party“ am 17.05.2014 anmelden.

---

### **Das Märchenhotel – anno 1640**

In einem der schönsten Fachwerkhäuser, erbaut 1640, blickt das 4-Sterne Märchenhotel im Herzen der historischen Altstadt von Bernkastel-Kues, bereits auf 300 Jahre gastliche Familientradition zurück. Katja und Stefan Krebs führen das mehrfach ausgezeichnete Haus (Gastgeber des Jahres, Gastronomiepreis, Profisieger Royal Creation, Qualitätssiegel der Stufe III der Initiative ServiceQualität Deutschland, Dehoga Umweltcheck Gold) bereits in der zehnten Generation. Als Mitglied bei den Historic Hotels of Europe und Eurotoques Deutschland setzt man auf exklusives Wohnen und Speisen im Kulturdenkmal. Erst kürzlich erreichte das Hotel der VOX-Sendung „Mein himmlisches Hotel“ den zweiten Platz und erhielt 8 von möglichen 10 Punkten.

In der einst historischen Weinstube (der ältesten Deutschlands) findet man heute das Restaurant „anno 1640“, das Abend für Abend die Gäste mit echten Geschmackserlebnissen verwöhnt. Ob fangfrische Forelle - zubereitet nach einem Rezept aus der vierten Generation – oder ein frisches, saisonales Gourmetmenü. Stefan Krebs versteht es, seinem Anspruch unvergleichliche Gerichte zu zaubern, gerecht zu werden.

**Kontakt:** Märchenhotel – anno 1640, Stefan Krebs, Kallenfelsstraße 25-27, 54470 Bernkastel-Kues, Telefon: +49 6531 96550, Telefax: +49 6531 1432, E-Mail: [info@maerchenhotel.com](mailto:info@maerchenhotel.com), Internet: [www.maerchenhotel.com](http://www.maerchenhotel.com)

**Pressekontakt:** Casus text & konzept, Sandra Neumann-Rystow, Reiffenbergstraße 3, 54550 Daun, Telefon: +49 170 3142997, E-Mail: [info@casustextet.de](mailto:info@casustextet.de), Internet: [www.casustextet.de](http://www.casustextet.de)

Weitere Informationen und hochauflösende Bilder für die Presse erhalten Sie auf Anfrage auch unter: <http://maerchenhotel.com/service/presse-login/>