

Pressemitteilung

## „Food Masters“-Event in Hohenfelden: Weimarer Land lädt englische Presse zum Genießen der regionalen Küche ein

**Apolda, 19. Juni 2024 (tpr)** – Der große Showdown England - Deutschland bei der EURO 2024 steht noch aus. Doch kulinarisch gab es am Montag bereits ein spannendes Länderspiel: Englische Medienvertreter trafen bei „Hans am See“ am Stausee Hohenfelden auf eine hochkarätige Aufstellung der Genuss-Szene des Weimarer Landes. „Food Masters“ hieß das an idyllischer Location direkt am Wasser vom Landratsamt organisierte Event. Anlass war der Aufenthalt der englischen Fußball-Nationalmannschaft im Spa & Golf Resort Weimarer Land und seiner Medien-Entourage.

Die anwesenden Gäste von BBC, The Sun, The Mirror und weiteren Medien genossen die entspannende Urlaubs-Atmosphäre, für welche die Region bekannt ist. Empfangen wurden sie mit Mini-Thüringer Bratwürsten und einem Quitten-Apfel-Cider. Mit „Very good!“ und „Tastes great!“ zeigten sich die Journalisten bereits an dieser Stelle begeistert.

### „What a fantastic place!“

„Das Food Masters hat eindrucksvoll die Vielfalt der Kulinarik des Weimarer Landes vermittelt“, bestätigt Franziska Thomas, Leiterin des EURO-Teams im Weimarer Land. „Wir konnten der englischen Presse mit der Verbindung von Gastlichkeit, Qualität und Regionalität ein besonderes Wohlgefühl geben.“ Am Ende des Abends lobten die Journalisten einstimmig das Event: „Thanks for this night - we all loved it and really appreciated the hospitality. What a fantastic place“.

### Kulinarik aus dem Weimarer Land

Die Stars des Abends waren die Köche aus dem Weimarer Land. Sie bewiesen eindrucksvoll, dass die regionale Küche mühelos mit der internationalen Spitzenklasse mithalten kann. **Danny Schwabe**, Küchenchef im Fine Dining Restaurant Masters im Spa & Golf Resort Blankenhain und seit 2023 Michelin-Sternträger, verwöhnte die Journalisten mit geräucherter Lachsforelle, Apfel, Zwiebel und Sauerrahm. **Michael Nagel**, der mit seiner Frau in zweiter Generation das Gasthaus Nagel in Bad Berka betreibt, präsentierte knuspriges Kalbsschnitzel mit lauwarmem Kartoffelsalat. **Dennis König**, Inhaber des Waldgasthaus und Hotels Stiefelburg in Nauendorf, kredenzte Ochsenbacken in Rotwein an Thüringer Kloß und Wurzelgemüse. Auch Hausherr und „Food-Entertainer“ **Hans C. Marcher** kochte für die Gäste: Pasta mit Pfifferlingen sowie Mini-Thüringer-Bratwurst oder Kartoffelbratwurst im Brioche-Brötchen.

Auch das Beverage-Team war hochkarätig besetzt: **Franziska Zobel**, Cider-Manufaktur Freyburg, reichte den Quitten-Apfel-Cider Brut 2023 zur Begrüßung, **Matthias Wiegand**, Master Distiller & Edelbrandsommelier aus Weimar, Bio Destillate, Liköre und Gin als Digestif.

Die Weine zum Menü wurden von der Thüringer Weinprinzessin 2023/24, **Emma Meinhardt** aus Bad Sulza, höchstpersönlich serviert. Zum Kalb schenkte sie den Journalisten 2022er Weißburgunder „Excellence“ vom Bad Sulzaer Sonnenberg ein, zu den Ochsenbäckchen einen Werkstück Weimar Festtag 2020 der



Winzergenossenschaft Freyburg aus im Barrique gereiftem Frühburgunder. Die Fischkreation Danny Schwabes begleitete sie mit „Prinzessinnenwein von Emma“, einem aus Johanniter gekelertem Gutswein vom Weingut Zahn in Kaatschen.

Moderiert wurde der Abend von dem in England geborenen und in Deutschland lebenden Radiomoderator **Warren Green.** ■

**Herausgeber:**

Landratsamt Weimarer Land  
Pressestelle  
Bahnhofstraße 28  
99510 Apolda

**Medienkontakt:**

Sebastian Thiel  
THIEL Public Relations  
presse@thielpr.com  
Tel. 0351 3148890