



Spitzenköche à la carte

**Start der hochkarätig besetzten Seminarreihe für die Gastronomie /
Neues Veranstaltungs-Highlight: zu Gast bei Alain Ducasse in Paris**

Bremerhaven, im März 2015 – Alain Ducasse, Bobby Bräuer, Michael Kempf, Johannes King, Rasmus Kofoed, René Redzepi und Jens Rittmeyer: Auch in diesem Jahr bringt Deutsche See Fischmanufaktur die besten Köpfe mit den besten Produkten in einer Seminarreihe zusammen. Bei acht exklusiven Veranstaltungen in Deutschland, Frankreich und Dänemark begegnen Küchenchefs, Köche, Gastronomen, Hoteliers und Caterer den internationalen und nationalen Spitzenköchen. Die Teilnehmer erwarten einmalige Einblicke in die Sternegastronomie und eine ungewöhnliche Vielfalt an herausragenden Produkten. Handwerk und Kompetenz bei der Verarbeitung von Fisch und Meeresfrüchten gehören auch immer dazu – für neue Impulse.

- *Bremerhaven, Deutschland / 29. - 30.3.2015*
Michael Kempf (2 Sterne), vom „Feinschmecker“ vor kurzem zum Koch des Jahres 2014 gekürt, weicht Auszubildende und Jungköche in seine Philosophie ein. Dafür kommt er zu Deutsche See nach Norddeutschland und kocht mit ihnen unter anderem ein FACIL-Menü. Eine Besichtigung der Fischmanufaktur rundet das Seminar ab.
- *Kopenhagen, Dänemark / 4. - 6.5.2015*
Mit den drei Profi-Köchen **Rasmus Kofoed** (2 Sterne), **René Redzepi** (2 Sterne) und **Daniel Kluge** (Küchenchef des Chardonnay, Wolfsburg) erleben die Teilnehmer die nordische Küche, die Markthalle Kopenhagen und Dänemarks größtes Bio-Gut Knuthenlund. Außerdem genießen sie ein Dinner im „Geranium“ und einen Tag später im „noma“.

Weitere Informationen und hochauflösendes Bildmaterial:

a+o

Wolfgang Robben
Telefon: 040 / 43 29 44 19
Wolfgang.Robben@a-und-o.com



Andreas Kremer
Telefon: 0471 / 13 31 40
Andreas.Kremer@deutschesee.de



- *Sylt, Deutschland / 10. - 12.6.2015*
Johannes King (2 Sterne) und **Jens Rittmeyer** (1 Stern) – eine Insel, zwei Köche, drei Sterne. Die beiden kreieren mit den Teilnehmern aus regionalen Zutaten eine Haute Cuisine mit einer Prise Meer. Einmal geht es dafür auch direkt ins Watt zum gemeinsamen Kochen.
- *München, Deutschland / 21. - 23.6.2015*
Bobby Bräuer (2 Sterne) kocht nur für die Seminarteilnehmer im Käfer'schen Stammhaus, bevor er sein Wissen aus über 30 Jahren Sternegastronomie im „EssZimmer“ in den BMW-Welten weitergibt, das gerade den zweiten Stern verliehen bekommen hat.
- *Paris, Frankreich / 14. - 16.9.2015*
Alain Ducasse ist der einzige Koch, der drei Restaurants mit je drei Sternen führt. Im September wandeln die Teilnehmer auf seinen Spuren, Kochkurs in seiner École de Cuisine und einem Dinner im Drei-Sterne Restaurant „Plaza Athénée“ inklusive. Auf ihrer kulinarischen Reise entdecken die Teilnehmer den Großmarkt Rungis und bei einer Schifffahrt auf der Seine Paris vom Wasser aus.
- *Bremerhaven, Deutschland / ab 21.4.2015*
Abgerundet wird die Reihe mit drei thematisch unterschiedlichen Seminaren am Hauptsitz von Deutsche See. Dort zeigt Profikoch **Sebastian Bruns** (Silber beim Native Cooking Award 2014) den idealen Umgang mit Fisch und Meeresfrüchten – mit Besichtigung der Fischmanufaktur, Warenkunde und Inspirationen für pure, authentische und fokussierte Gerichte.

Das vollständige Seminarprogramm sowie entsprechende Anmeldeformulare stehen unter www.deutschesee.de/seminare zum Download bereit.

Weitere Informationen und hochauflösendes Bildmaterial:

a+o

Wolfgang Robben
Telefon: 040 / 43 29 44 19
Wolfgang.Robben@a-und-o.com



Andreas Kremer
Telefon: 0471 / 13 31 40
Andreas.Kremer@deutschesee.de



Über Deutsche See Fischmanufaktur

Deutsche See mit Hauptsitz in Bremerhaven ist in Deutschland die Nummer eins bei der Vermarktung von Fisch und Meeresfrüchten. In bundesweit mehr als 20 Niederlassungen beschäftigt das Unternehmen mehr als 1.700 Mitarbeiter und beliefert mehr als 35.000 Kunden vom Lebensmitteleinzelhandel, der Gastronomie und Top-Gastronomie über Caterer bis hin zur Betriebs- und Sozialgastronomie. Der weltweite Einkauf hochwertiger Rohwaren, die sorgfältige und kundenindividuelle Produktion und Veredelung in der Bremerhavener Manufaktur, das überdurchschnittliche Qualitätsmanagement und die im Markt einzigartige Logistik zeichnen das Unternehmen aus. Seit 2003 gehört die Feinkostmarke BEECK zu Deutsche See. Als Marktführer ist sich das Unternehmen der ökologischen, gesellschaftlichen und sozialen Verantwortung zum nachhaltigen Schutz der natürlichen Ressourcen bewusst. Deutsche See engagiert sich schon lange aktiv für den Erhalt der Fischbestände und den Umweltschutz und wurde dafür 2010 als „Deutschlands nachhaltigstes Unternehmen“ mit dem Deutschen Nachhaltigkeitspreis ausgezeichnet.

Weitere Informationen und hochauflösendes Bildmaterial:



Wolfgang Robben
Telefon: 040 / 43 29 44 19
Wolfgang.Robben@a-und-o.com



Andreas Kremer
Telefon: 0471 / 13 31 40
Andreas.Kremer@deutschesee.de