

Pressemitteilung

„Käse küsst Wein“: Ein kulinarisches Rendez-vous im Mercure Hotel Hannover Mitte

Am Sonntag, 6. Juli, startet die exquisite Veranstaltungsreihe mit der Isernhagener Käsespezialistin Petra Gemmel

Hannover 1. Juli 2008 – Dieses kulinarische Rendez-vous fasziniert seit Ewigkeiten: Für Feinschmecker ist die Liaison von Käse und Wein genauso Hochgenuss wie Herausforderung. Welcher Käse passt zu welchem Wein? Was ist zu beachten, damit aus diesem Liebespiel keine Amour fou wird?

Unter dem Titel „Käse küsst Wein“ präsentieren Käsespezialistin Petra Gemmel aus Isernhagen und die Mercure-Mundschenke zahlreiche verführerische Antworten auf diese Fragen – zu erleben ab 6. Juli an jedem ersten Sonntag des Monats im Restaurant des **Mercure Hotels Hannover Mitte** (www.mercure.com). Die Gäste erwartet ein exklusives Fünf-Gänge-Menü mit erstklassig abgestimmten Geschmackserlebnissen zum Thema.

Das Repertoire besteht größtenteils aus Rohmilchkäse, der nach alten Rezepten von französischen Kleinbauern hergestellt wird. Alle Sorten tragen das AOC-Gütesiegel, das für Appellation d'Origine Contrôlée steht und eine regional begrenzte, traditionelle Herstellung sowie strengste Qualitätskontrolle garantiert. Insgesamt sind rund 40 französische Käsespezialitäten mit diesem Prädikat ausgezeichnet. Allerdings gibt es jede Menge Fälschungen – aber Petra Gemmel weiß, worauf Feinschmecker achten müssen, wenn sie das Original genießen wollen ...



Petra Gemmel beherrscht die Kunst, einen Käse in seinem geschmackvollsten Moment zu servieren, und kennt alle sortenspezifischen Merkmale. Die 42-Jährige hat eine mehrjährige Ausbildung beim Weltmeister der Gilde des Fromagers absolviert, die sie durch zahlreiche Käsereien in ganz Frankreich führte. Den Schatz dieser Erfahrungen vermittelt die Expertin auf unterhaltsame Art und mit viel Leidenschaft und Kompetenz.

Bildunterschrift: Käsespezialistin Petra Gemmel (Mitte) und die Mercure-Mundschenkinnen Melanie Daniel (links) und Jessica Mohnstein präsentieren ein kulinarisches Rendez-vous mit dem Titel „Käse küsst Wein“.

Die perfekte Ergänzung dieser bissfesten Erlebnisse bilden die Weine der Selektion „Grands Vins Mercure“. Jahr für Jahr wird diese erlesene Auswahl durch ein Gremium aus Weinexperten in Kooperation mit dem Deutschen Weininstitut zusammengestellt, nach strengen Kriterien und im Rahmen von Blindverkostungen. Aus diesem Repertoire haben die Mercure-

Mundschenke den jeweils passenden Tropfen herausprobiert. Das Ergebnis sind unvergessliche Geschmackserlebnisse, die im Variété-Ambiente des Mercure Hotels Hannover Mitte präsentiert werden. Zudem gibt es neben interessanten Insiderberichten und fundierten Hintergrundinformationen viele praktische Tipps für den Hausgebrauch und den fachkundigen Einkauf an der Käsetheke.

Das erste Fünf-Gänge-Menü „Käse küsst Wein“ beginnt am Sonntag, dem 6. Juli 2008, um 19 Uhr. Der Preis (inklusive korrespondierende Weine) beträgt 69,00 Euro pro Person. Für Buchungen bis zum 1. Oktober 2008 gilt der Einführungspreis von 59,00 Euro pro Person.

Weitere Informationen:

Petra Gemmel
Borsigstraße 19
30916 Isernhagen
Tel.: 0511 – 6 138 128
Fax: 0511 – 6 197 93
Mob.: 0175 – 2 052 793

www.feinkostservice-gemmel.de
info@feinkostservice-gemmel.de

Das **Mercure Hotel Hannover Mitte** ist ein 3-Sterne-Superior Hotel und verfügt über 171 individuell klimatisierbare Zimmer. Das moderne Haus mit klarem Design wurde im August 2004 eröffnet und befindet sich im Stadtzentrum von Hannover in unmittelbarer Nähe der Fußgängerzone. Die Gäste werden im Restaurant von Küchenchefin Mireille Schneider kulinarisch verwöhnt, genießen ihren Drink in der Bar Leander und sind auf der Tagungsetage im sechsten Stock begeistert vom einzigartigen Blick über Hannover.

Die Mercure Gruppe, **die größte Hotelkette in der Bundesrepublik**, ist offiziell Konferenzmarke Nr.1 in der deutschen Hotellerie mit **79 zertifizierten Häusern**. Insgesamt **40 Mercure Hotels** wurde das Zertifikat „**Certified Conference Hotel**“ verliehen. **39 Mercure Hotels** erhielten das Prädikat „**Certified Hotel**“. Individuelles Ambiente und lokales Flair der rund **120 Mercure Hotels** in der Bundesrepublik zeichnen die Hotelmarke Mercure aus. Die Häuser sind in den attraktivsten Städten und schönsten Urlaubsregionen Deutschlands gelegen und verwöhnen den Gast kulinarisch mit regionalen und internationalen Spezialitäten sowie mit den „Grands Vins Mercure“. Weltweit ist Mercure mit mehr als 750 Hotels präsent.

Accor, europäischer Marktführer und weltweit eine der größten Gruppen in der Hotellerie sowie globaler Marktführer im Sektor Dienstleistungen für Unternehmen und öffentliche Institutionen, ist in fast 100 Ländern mit 170.000 Mitarbeitern präsent. Seinen Gästen und Kunden stellt Accor seine fast 40-jährige Erfahrung in folgenden zwei Hauptgeschäftsfeldern zur Verfügung:

- **Hotellerie, mit den Marken Sofitel, Pullman, Novotel, Mercure, Suitehotel, Ibis, all Seasons, Etap Hotel, Formule 1 und Motel 6**, mit mehr als 4.000 Hotels und 500.000 Zimmern in 90 Ländern, sowie ergänzende Aktivitäten wie insbesondere Feinkostcaterer **Lenôtre**;
- **Dienstleistungen**: 30 Millionen Menschen in 40 Ländern profitieren von den Leistungen von Accor Services (Human Resources, Marketing Services, Kostenmanagement).

Pressekontakt:

Mercure Hotel Hannover Mitte

Ulrich Heim
Hoteldirektor
Tel.: 0511 / 473 90 -29 01
ulrich.heim@accor.com
Postkamp 10, Am Klagesmarkt
30159 Hannover

Mercure Hotels Deutschland

Verena von Gehlen
Pressesprecherin Mercure
Tel.: 089 / 630 02 -655
Mobil: 0172 / 260 55 15
Fax 040 / 485 -452
verena.vongehlen@accor.com

Accor Hotellerie Deutschland GmbH
Hanns-Schwindt-Str. 2
81829 München
www.accor.com
www.accorhotels.com
www.mercure.com