Meldung | Nachrichten | News & Facts | Pressemitteilung

© powered by premiumpresse.de

http://www.premiumpresse.de/reise-urlaub/-davidoff-tour-gastronomique-2012-am-17-maerz-2012-im-restaurant-anna-amalia-in-weimar-mit-marcello-fabbri-und-friedrich-von-thun-PR1706826.html

«Davidoff Tour Gastronomique» 2012: am 17. März 2012 im Restaurant Anna Amalia in Weimar mit Marcello Fabbri und Friedrich von Thun

Davidoff setzt die erfolgreiche Reise zu den besten KÃ¶chen Deutschlands fort und lÃ¤dt zum fÃ¼nften Mal zur Genusstour durch die Republik ein. SternekÃ¶che servieren exklusive MenÃ¼s, und prominente Schauspieler bereichern mit Lesungen den kulturellen Teil der vier Stationen. GroÃŸe Weine und Davidoff Cigarren runden die Abende ab. Gastgeber der ersten Etappe in Weimar sind Sternekoch Marcello Fabbri und Friedrich von Thun.

Frankfurt / Basel, Februar 2012. Â«Aber kein Genuss ist vorÃ¼bergehend, denn der Eindruck, den er hinterlÃ¤sst, ist bleibend.Â» Dieses Zitat von Johann Wolfgang von Goethe, auf dessen Spuren die Â«Davidoff Tour GastronomiqueÂ» 2012 wandelt, hatte der charismatische Cigarrenconnaisseur Zino Davidoff verinnerlicht. Er war der Inbegriff von Genuss und Lebensart und liebte es, mit GefÃ¼hl und Geist die schÃ¶nen Momente des Lebens zu erfahren. So steht die Marke Davidoff fÃ¼r Â«The Good LifeÂ», sich Zeit nehmen, innehalten und die Welt mit allen Sinnen wahrnehmen. In diesem Sinne entfÃ¼hrt Davidoff gemeinsam mit Jaguar Deutschland zum fÃ¼nften Mal auf eine kulinarische Entdeckungsreise zu den besten KÃ¶chen des Landes, literarisch begleitet von groÃŸen Publikumslieblingen, die durch ihre kÃ¼nstlerische Darbietung den jeweiligen Abenden eine persÃ¶nliche Note verleihen und auf ihre ganz eigene Weise vermitteln, was Davidoff mit Menschen rund um den Globus verbindet: die Freude am SchÃ¶nen und Edlen, am Genuss und am Leben. Erste der vier Stationen ist das Restaurant Anna Amalia im Hotel Elephant in Weimar, wo Marcello Fabbri und Friedrich von Thun die groÃŸen Dichter und Denker zeitgenÃ¶ssisch servieren.

Â«Es ist nicht genug zu wissen – man muss auch anwenden. Es ist nicht genug zu wollen – man muss auch tun.Â» Diesen Grundsatz von Johann Wolfgang von Goethe hat Marcello Fabbri, Sternekoch des Anna Amalia, von klein auf verinnerlicht. Die beiden Herren hÃ¤tten sich verstanden, denn Goethe, der in seinen 57 Schaffensjahren in Weimar im Hotel Elephant ein und aus ging, war ein groÃŸer Italienfan. Wer weiÃŸ, ob er seine italienische Reise 1786 jemals angetreten hÃ¤tte, wenn der Mann aus Rimini ihm damals schon sein unvergleichliches Risotto serviert hÃ¤tte. Die Bewunderung fÃ¼r den Dichter und Denker zeigt sich, wenn der 41-jÃ¤hrige Italiener historische Gerichte aus der Goethe-Zeit nachgestaltet. Â«Als Koch ist man nie ganz fertig, die Welt ist voller neuer Anregungen. Inspirationen fÃ¼r den eigenen KÃ¼chenstil lassen sich in alltÃ¤glichen Situationen genauso wie bei auÃŸergewÃ¶hnlichen Ereignissen finden. Ich bin aus Liebe zum Detail Koch geworden, denn KÃ¶che sind KÃ¼nstler und Handwerker.Â» Dabei wollte Fabbri, der zwischen den TÃ¶pfen und Tiegeln der HotelkÃ¼che seiner Tante groÃŸ geworden ist und bereits mit 13 Jahren seine Kochausbildung an der staatlichen Kochschule in Rimini begann, lieber Pilot werden. Die Mutter erlaubte es nicht, und so wurde der Â«SilberlÃ¶ffelÂ», die Bibel der italienischen KÃ¼che, sein Fahrtenschreiber.

Mittlerweile hat er es durch sein Talent, das ihn weit Ã¼ber die Grenzen ThÃ¼ringens hinaus bekannt gemacht hat und seit 2003 mit einem Stern bestÃ¤tigt wird, auf Umwegen ins Flugwesen geschafft: mit MenÃ¼s fÃ¼r die Lufthansa. Â«Handwerk kann man lernen, aber Talent ist, wenn du dir schon beim Anblick eines Seewolfs vorstellen kannst, wie er

schmecken kÃ¶nnte.Â» Diese Gabe hÃ¤tte sicherlich auch das Wohlwollen der MÃ¤zenin und Komponistin Anna Amalia von Sachsen-Weimar-Eisenach gefunden, deren benachbarte Bibliothek mit ihrem unschÃ¤tzbaren Kunst- und Buchbestand nur eine der architektonischen Juwelen Weimars ist. Der Stadt der Dichter, KÃ¼nstler, Intellektuellen und StaatsmÃ¤nner mit ihren KulturschÃ¤tzen und GebÃ¤uden der UNESCO-Welterben-Liste, die 1999 Kulturhauptstadt Europas war, fÃ¼hlt sich das Hotel Elephant in seiner 315-jÃ¤hrigen Tradition verpflichtet. In 99 individuell mit KÃ¼nstlern von Elvira Bach bis Georg Baselitz gestalteten Hotelzimmern und Suiten, in der im Art-dÃ©co-Stil zur Davidoff Lounge gestalteten Elephanten Bar, dem eleganten Restaurant Anna Amalia und der malerischen Gartenterrasse spiegelt sich frei nach Goethe die Philosophie des Â«Luxury Collection HotelÂ» wieder: Hier bin ich Mensch, hier darf ich sein.

Wer als Friedrich Ernst Peter Paul Maria Thun-Hohenstein, adelshistorisch Graf von Thun und Hohenstein, 1942 in Kwassitz auf die Welt gekommen ist und nicht nur zur Elite der deutschen Schauspielergarde gehÃ¶rt, sondern auch viele Dokumentationen und Reisereportagen selbst produziert hat, den zieht Weimar geradezu magisch an. Der Tradition seiner Familie ist sich der Publikumsliebling bewusst: Â«Auch wenn man persÃ¶nlich nichts dafÃ¼r getan hat, dass man aus dieser Ecke kommt, aber wenn man sich fÃ¼r Geschichte interessiert und dann etwa in einer Chopin-Biografie liest, wie Chopin zu Besuch war bei der Familie von Thun und meiner GroÃŸtante einen Walzer widmete, berÃ¼hrt mich das schon.Â» Auch fÃ¼r Friedrich von Thun ist Talent die Grundvoraussetzung fÃ¼r den Schauspielberuf: Â«Aber man braucht gerade in diesem Beruf viel GlÃ¼ck. Ich habe damals Ã¼ber mein Talent nicht nachgedacht. Ich wusste nur, dass ich Schauspieler werden wollte und hatte sehr viel GlÃ¼ck.Â» Ein GlÃ¼ck fÃ¼r alle GenieÃŸer, dass die Lebenseinstellung des Grandseigneurs der Schauspielkunst so vortrefflich zur Â«Davidoff Tour GastronomiqueÂ» passt: Â«Ich habe es gern schÃ¶n und gemÃ¼tlich, ich schÃ¤tze guten Wein, gutes Essen, eine gute Cigarre und schlafe gern in guten Hotels, ich mag Dinge, die das Leben ein bisschen verschÃ¶nern.Â»

Weitere Informationen zur Â«Davidoff Tour GastronomiqueÂ» 2012 und Bildmaterial finden Sie unter www.davidoff.com/DTG/Deutschland.

Die Â«Davidoff Tour GastronomiqueÂ» steht im Zeichen des Â«Davidoff – The Good LifeÂ» und fÃ¼hrt zu den groÃŸen Chefs Deutschlands. Die Events verbinden Kulinarik mit Kultur: SternekÃ¶che servieren ein GourmetmenÃ¼, und prominente Schauspieler gestalten mit Lesungen den kulturellen Teil. GroÃŸe Weine und Davidoff Cigarren runden die Abende ab. Gemeinsam mit Jaguar veranstaltet Davidoff die Genusstour bereits zum fÃ¼nften Mal, Stationen im Jahr 2012 sind Weimar, Berlin, Vogtsburg und Hamburg.

Pressekontakt:

Gourmet Connection GmbH

Christine Seeger

Tel.: 069 - 25 78 128-14

E-Mail: cseeger@gourmet-connection.de

Bilder zur Pressemitteilung

Anmerkung von premiumpresse.de: Das Copyright von auf premiumpresse.de aufgeführten Bildern und Texten liegt ausschließlich beim Herausgeber/Verfasser der zum Bild/Text zugehörigen Meldung und darf ohne Erlaubnis der in der jeweiligen Meldung genannten Herausgeber/Verfasser/Urheber nicht weiterverarbeitet oder in jeglicher Form verwendet werden. Ausschließlich der Verfasser/Herausgeber der jeweiligen Meldung ist für Art, Beschaffenheit und deren Inhalt sowie beigefügte Texte, Bilder und Tonmaterial verantwortlich. premiumpresse.de kann keinerlei Haftung für Wahrheitsgehalt, Vollständigkeit und/oder Korrektheit veröffentlichter Meldungen übernehmen. Diese als PDF generierte Meldung ist ausschließlich dahingehend zu verwenden, dass sie dazu dient, online wie offline gelesen zu werden. Eine Speicherung und/oder Wiedergabe sowie weitere interne wie externe Verwendung jeglicher Art und Zugänglichmachung an Dritte ist aus Gründen des Urheberrechtes untersagt.