

6 Tage Mosel Gourmetköchinnen Kann man mit dem Gaumen staunen

11. Oktober - 16. Oktober 2019

Sind alle Ihre Sinne einsatzbereit? Gut, die werden sie nämlich brauen! Die Augen genießen die unbeschreibliche Aussicht auf Städte und Natur, die Haut fühlt die wohlthuende Wärme der Sauna oder den lockernden Griff des Masseurs, das Ohr lauscht dem Gurgeln des Flusses. Und Gaumen und Nase? Die freuen sich auf die kulinarischen Überraschungen, die ausgewählten Weine, die raffinierten Gewürze, auf feine Dessertvariationen, die neu interpretierten Gerichte. Sie schwelgen in Käsedelikatessen und besten Zutaten, die durch subtile internationale Einflüsse zu vollkommen neuen Erfahrungen werden. Einfach himmlisch.

Die Gourmetköchinnen:

Claudia Schröter



Aufgewachsen auf einem Bauernhof, hat sich Claudia Schröter von Europa bis nach Asien und zurück gekocht. Aktuell ist Sie Küchenchefin im „Cafe de Bretagne“, für Freunde von Meeresfrüchten der „Place to eat“ im Herzen von Düsseldorf. Am Herd hat die Kreativköchin klare Prinzipien: Auf den Teller bringt sie ausschließlich frischen Wildfang, und sie legt Wert auf eine natürliche, schlanke Zubereitung. Ihr Gaumen darf sich jetzt schon freuen.

Frederike Heusinger



Bei Friederike Heusinger können Sie genussvoll ins Gras beißen. Und das im wortwörtlichen Sinne. Heusinger ist nämlich ausgebildete und zertifizierte Wildkräuter Köchin und verwendet das, was direkt vor der Tür in Ihrer Heimat, dem Fichtelgebirge, wächst. Mehr Bio geht fast nicht! Die natürlich wilde Küche mit regionalen Produkten wird dabei von ihr pfiffig, einfach und authentisch präsentiert. Eben echte Heimatküche, ohne „eingestaubt“ zu sein.

Regina Graff



Regina Graff ist seit 2015 Mitglied im „Circle de Qualmte“ und gilt als eine der besten Konditorinnen Deutschlands. Mit ihren Patisseries konnte sie schon so manchen Preis absahnen, aber auch die Brotkunst liegt ihr: In Frankfurts einigem Holzbackofen backt sie mit ihrem Vater Manfred traditionelles Natursauerteigbrot im „Slow Baking“ -Prozess. Lassen Sie sich in einem zubuchbaren Vortrag von ihr in die Geheimnisse der hohen Schule der Konditorei einweihen.

Eva Eppard



Als Kind vor dem Ofen sitzen, dem Braten beim Garen zuschauen - so hat Eva Eppard erste Kocherfahrungen gesammelt. Kochen ist die große Leidenschaft der Mainzerin geworden, denn gutes Essen schmeichelt nicht zuletzt der Seele. Rezepte von Eppards regionaler Küche sind auch in Ihrem Kochbuch „In den Topf geschaut“ verewigt. In Ihrem Heimatort betreibt sie das Restaurant „100 Guldenmühle“. Zusammen mit Frank Brunswick betreibt sie das Restaurant Kupferberg Terrassen in Mainz, das zu den besten der Republik zählt.

Die Sommelière:

Verena Herzog



Die Frau für den Genuss: Die Weinakademikerin Verena Herzog hat ihr Leben den Genussmitteln gewidmet. Wein, Käse, Gewürze, Öle, Schokolade, Zigarren - es gibt kaum einen Bereich, in dem sich die Sommelière nicht auskennt. Seit November 2012 darf sich die gelernte Hotelfachfrau sogar offiziell als „Mater Somalier“ bezeichnen. Ihre Begeisterung für Wein vermittelt sie in Workshops und auf Events, um sie fasziniert jeden mit ihrer lebendigen, unterhaltsamen Art.

A-Rosa Flora

Gourmetköchinnen / Reisetagebuchempfehlung

	an	ab
1. Tag Köln, Rhein	—	16:30
2. Tag Cochem, Mosel	09:00	14:00
3. Tag Bernkastel-Kues, Mosel	01:00	23:00
4. Tag Mehring bei Trier, Mosel	06:00	18:30
5. Tag Koblenz	15:00	22:00
6. Tag Köln	06:00	—

Unsere Tipps für Sie

Cochem

Nehmen Sie den Sessellift und genießen Sie den beeindruckenden Ausblick auf die Mosel vom Aussichtspunkt Pinnerkreuz. Genießen Sie die Ruhe die der Fluss hier ausstrahlt. (Adresse: Endertstraße 44)

Bernkastel-Kues

Direkt am historischen Marktplatz befindet sich das niedliche Spitzhäuschen (Karlstraße 13) – eine gemütliche Weinstube vom Familienweingut Schmitz-Herges. Das Fachwerkhäuschen sieht aus wie im Märchen und bietet eine große Auswahl an Riesling und Rotweinen aus eigenem Anbau.

Die A-Rosa Highlights dieser Reise (im Reisepreis enthalten)

- Feinschmecker-Dinner, zubereitet von den Koch-Duos Eva Eppard & Fritze Heusinger bzw. Claudia Schröter & Felicitas Then
- Weinberatung zu den Feinschmecker Menüs durch unsere Expertin, die Sommelière Verena Herzog.
- Präsentation von Konditormeisterin Regina Graff
- Vorstellung verschiedener Desserts und Portweine, eine Degustation Verena Herzog und Oliver Edelmann.
- Bühnenshow - Ladies Kabarett
- Vortrag und Produkttest Spa und BABOR

A-ROSA inklusive:

- Unterbringung in der gebuchten Kabinenkategorie
- A-ROSA VollpensionPlus
- Nutzung der Bordeinrichtungen
- Bordunterhaltung
- Hafengebühren
- Getränke aus der großen Barkarte mit Ausnahme von Champagner, Flaschenweine und exklusive Raritäten
- 15% Ermäßigung auf Anwendungen im SPA-ROSA
- Transfer Bahnhof-Schiff-Bahnhof
- WLAN
- Kabinengruß und Abschiedsgeschenk
- Badezimmerartikel und Bademantel in der Kabine
- Freies Kabinenwasser (1 Flasche 0,5 l pro Person und Tag)

Nicht eingeschlossen:

An- und Abreise, Persönliche Ausgaben, alle nicht aufgeführten Leistungen

- **Gönnen Sie sich doch noch was extra. Z.B. das zubuchbare Mosel-Menü mit anschließender Käse-Degustation als Desert - vorgestellt und begleitet von Verena Herzog - unser Tipp, bitte reservieren Sie rechtzeitig, es gibt nur ein begrenztes Platzangebot.**

Wir empfehlen den Abschluss einer Reiseversicherung

<http://www.tourgourmet.de/reiseversicherung.html>

Preise / Kategorie Pro Person bei Doppelbelegung

S Außen Deck 1 € 949,-

A Außen Deck 1 € 1.079,-

G Außen Familienkabine Deck 1 € 1.079,-

C Außen mit französischem Balkon Deck 2 € 1.199,-

D Außen mit französischem Balkon Deck 3 € 1.269,-

E Außen Juniorsuite Deck 3 € 1.899,-

F Außen Balkonsuite Deck 3 € 2.549,-

Anreisemöglichkeiten:

PKW Unterstellung in Köln 5 Nächte : € 87,- (überdacht)

€ 77,- (eingezäuntes Freigelände)

Bahnreise Preise auf Anfrage

Veranstalter dieser Reise ist A-Rosa. Es gelten die allgemeinen Geschäftsbedingungen von A-ROSA Flussschiff GmbH. www.a-rosa.de

Buchung per Mail über info@tourgourmet.de oder über die Buchungsanfrage auf der Webseite von www.tourgourmet.de