

Davidoff Tour Gastronomique

Die Davidoff Tour Gastronomique vereint gutes Essen, guter Wein und gute Zigarren in Einem. Beheimatet in der dominikanischen Republik, zwischen Kaffee und Kakaopflanzungen ist der Tabak ein reines Naturprodukt. Spitzenprodukte vereint mit ausgesuchten Spitzenköchen und anschließender Zelebration der Davidoff Zigarre ist der unvergessliche Moment des gastronomischen Highlights.

Gestartet wurde die Davidoff Tour Gastronomique 2016 genau dort, wo der Tabak angebaut wird. Unter den Palmen der Karibik gab sich der Schweizer Koch Peter Knogl, der sich erst kürzlich seinen dritten Stern im Cheval Blanc in Basel erkocht hat, die Ehre.

Neu an dieser Tour Gastronomique ist, dass sechs internationale Spitzenköche, die insgesamt neun Michelin-Sterne vertreten, zusammen eine Gourmet-Zigarre entwickelt haben. Sie trafen sich in Basel bei Davidoff, testeten Tabakblätter, legten sie übereinander, schichteten, rauchten, verwarfen, schmeckten, rollten, prüften und begleitet durch Davidoff Master Blender entstand die Chefs Edition. Eine Zigarre, mit süßem, leicht schokoladenem Geschmack, unterstützt durch pfeffrige Noten und geboren durch die Gaumenfinesse der sechs Spitzenköche und Köchinnen:

1. Peter Knogl vom Cheval Blanc im Grandhotel Les Trois Rois in Basel/Schweiz.
2. Renato Wüst vom Bad Ragaz Grand Resort (Schweiz),
3. TV-Koch Ali Güngörmüs, vom Le Canard HH und Pageou in München (Deutschland),
4. TV-Köchin Léa Linster vom Restaurant Léa Linster in Luxemburg,
5. Michel Trama vom Relais & Chateau Puymirol (Frankreich) und
6. Maria Marte vom Club Allard in Madrid (Spanien).



Louis Linster

Für die Feinschmecker hört die Suche nach dem absoluten Genuss nie auf. Die Gourmet-Zigarre danach, ein Hochgenuss nicht nur für Männer. Dazu ein Cognac, ein gutes Gespräch und der Abend ist perfekt.

Das Beste kommt zum Schluss – Kulinarischer Höhenflug mit Lea Linster



23. Juni 2016 Eine kulinarische Symphonie im Restaurant Léa und Luis Linster, in Frisange Luxembourg

Als die Einladung auf meinen Schreibtisch flatterte, hüpfte mein Herz vor Freude: Ich durfte die Starköchin Lea Linster besuchen. Bekannt durch zig Kochsendungen in Funk und Fernsehen, eigenen Kochbüchern, ausgezeichnet mit einem Michelin-Stern, (obwohl sie meiner Meinung nach mehr verdient hätte), wurde sie als einzige Frau 1989 mit dem „BOCUSE d'OR“ ausgezeichnet, der ihr allerdings inklusive Safe geklaut wurde. Sie überzeugte ihren Lehrmeister Paul Bocuse mit „Lammrücken in Kartoffelkruste und Rosmarinsoße“. Der Gault Millau

verlieh ihr 18 von 20 Punkten. Die leidenschaftliche Winzerin mit eigenem Weinberg, in dem die bei uns weniger bekannte Elbling-Traube wächst, besitzt außerdem noch das Bistro „Pavillon Madeleine“ in Kayl. Sie studierte Jura, übernahm aber das Restaurant ihres Vaters und jettet von einem Termin zum nächsten, dabei ist sie stets professionell und gut gelaunt. Ihre eigene Marke eben. Sie ist eine der wenigen Frauen an der Spitze der internationalen Sterneküche mit Luxemburgisch-französischen Spezialitäten. Die Spitzenköchin der Grand Cuisine kocht mit



Entenleber an Erdbeeren mit Estragon und Balsamico



Langustinen an Ravioli mit Karottenstreifen und Safran-Boillon



Isländischer Lachs an Kaviar mit Buchweizen Pfannkuchen

Leidenschaft, Herz, Perfektion, guter Laune und hat einen äußerst sensiblen Gaumen für Geschmacksstoffe und Aromen. Raffiniert verbindet sie klassische Zutaten mit modernen Aromen wie Zitronengras oder Ingwer. In nur drei Stunden sind wir aus Freiburg kommend in dem naheliegenden, Boutique-Hotel Alzinn, angekommen. Modernes Ambiente zum wohlfühlen. In der Lounge liegen Bücher von Lea.



Um 19 Uhr holt uns ein Taxi ab, es sind nur fünf Minuten bis zum Restaurant.

Überraschend die Terrasse. Vergleichbar einer Lodge in Südafrika. Subtropisches Klima. Der Blick in die unendliche Weite des luxemburgischen Landes. Meeresluft erahnend. Die Abendsonne spiegelt sich in den bodentiefen Fenstern des Restaurants. Unter den Walnussbäumen eine illustre Gesellschaft von Feinschmeckern und Genießern. Eine erregende Atmosphäre, die seinesgleichen sucht. Hochstimmung. Prickelnder Champagnerempfang. Begrüßung der Gäste. Gute Gespräche. Beeindruckende Bekanntschaften. Ein Gruß aus der Küche, unauffällig serviert. Ein Interview mit Lea, entspannt. Freudig überrascht sie durch Charme und Liebenswürdigkeit.

Entree in der Léa Linster Cuisinière. Der Tisch ist geschmückt von feinstem Porzellan, der Wein aus edelstem Anbau. Der Lachs aus Island, anspruchsvoll. Die Aromen zergehen auf der Zunge. Kompositionen aus Salz, Kakao



und Anis. Steigernde Geschmackserlebnisse. Butterzartes Kalbfilet umgeben von Morcheln. Korrespondierende Weine. Versüßender Abschluss wieder auf der Terrasse. Eine laue Nacht. Philosophie unterm Sternenhimmel. Soulmusik, Cognac, Zigarre – das ist die hohe Kunst Liebe zu verbreiten.



Die Davidoffs Chefs Edition ist nun weltweit im Handel zu finden. Weitere Infos unter:

<http://www.lealinstler.lu/fr/lea-linster-group/>
<http://www.hotelalzinn.com/>
<http://ch.oettinger-davidoff.com/>
 (Für die Events steht eine begrenzte Anzahl Plätze zur Verfügung) Anmeldungen unter www.davidoff.com, telefonisch unter +49/(0)61/279 36 28 oder per E-Mail unter gourmet@davidoff.ch.
 PR-Anzeige (c) Hessel-Kommunikation