

Englisches Lammfleisch auf dem „Stundenplan“

Lammfleischschulung im Welcome Hotel Frankfurt: Hotelköche absolvieren Deutschlands erste Lambassador Academy

Frankfurt, 19. Februar 2015. ‚Very british‘ ging es gestern in der Küche des Welcome Hotels in Frankfurt zu: Ganz im Zeichen der Lämmer von der grünen Insel stand am Nachmittag für 13 Köche der Welcome Hotels die 1. Lambassador Academy. Ob Lamm-Racks, Schulter oder Rollbraten - während der 3-stündigen Akademie hatten die 13 Küchen-Profis der Welcome Hotels die Möglichkeit, sich neben den optimalen Zubereitungsmethoden des englischen Fleisches ebenfalls mit Herkunft, Aufzucht, Fütterung und Schlachtung der 5-7 Monate alten Tiere Vertraut zu machen. „In unserer Branche ist es wichtig, zu wissen, woher die Produkte, die wir in unseren Küchen verarbeiten, stammen. Transparenz ist das A und O, wenn es um die Wahl qualitativ hochwertiger Produkte geht – insbesondere bei Fleisch“, so Engelbert Beule, Küchendirektor der Welcome Hotels. „Da auch wir in diesem Jahr erstmalig englisches Lammfleisch auf dem Menüplan unserer Hotels haben, bietet uns die Lambassador Academy natürlich beste Voraussetzungen, uns neben unserer Expertise in der Küche das nötige Know-how der Produktion und Verarbeitung des Qualitätsfleisches anzueignen“, ergänzt Beule.

Geleitet wurde die 1. Lambassador Academy von Stefan Walch, Inhaber der ersten Kochschule mit Lambassador Restaurant-Auszeichnung. Der Bio-Spitzenkoch aus Speyer gilt als ausgewiesener Lammfleisch-Experte und verwöhnt die Gäste seiner Kochschule in aller Regelmäßigkeit mit Lammfleisch-Kreationen von Royal Lamb. Auch im Menüangebot seines Cateringbetriebes ist englisches Lammfleisch zu einem festen Bestandteil geworden. „Meine Erfahrungen und mein Wissen gebe ich gerne an Kolleginnen und Kollegen weiter“, stellt Walch klar. „Englisches Lammfleisch ist in Deutschland auch in der Gastronomie auf Erfolgskurs. Und natürlich gibt es eine Menge Tricks und Kniffe, die den einzigartigen Geschmack des Salzwiesenlammes nochmals hervorheben.“ Auf dem Kursprogramm stand daher neben möglichen Menükreationen auch die Zubereitung des Fleisches anhand der Sous-vide

PRESSEKONTAKT
WELCOME HOTELS

Jeschenko MedienAgentur
Köln GmbH
Eugen-Langen-Straße 25
D-50968 Köln

Tel. +49(0)221.3099-152
Fax +49(0)221.3099-200
info@jeschenko.de

www.welcome-hotels.com

Presseinformation

Methode – eine aus Frankreich stammende Methode, bei der das Fleisch besonders schonend bei möglichst geringer Temperatur gegart wird.

Vom einzigartigen Geschmack der zubereiteten Lamm-Menüs konnten sich die Kochprofis der Welcome Hotelgruppe anschließend bei gemütlichem Beisammensein selbst überzeugen.

Über Welcome Hotels

Die Welcome Hotelgruppe mit Sitz im sauerländischen Warstein ist seit 1998 erfolgreich auf dem deutschen Hotelmarkt vertreten. Insgesamt unterhalten die Welcome Hotels an 14 bundesweiten Standorten 17 3-Sterne Superior bis 4-Sterne Superior Häuser. Geleitet von der Doppelspitze Mario Pick und Carsten Kritz vermitteln über 1000 Mitarbeiter Tag für Tag den Gästen das Gefühl, „willkommen“ zu sein.

WELCOME
HOTELS

PRESSEKONTAKT
WELCOME HOTELS

Jeschenko MedienAgentur
Köln GmbH
Eugen-Langen-Straße 25
D-50968 Köln

Tel. +49(0)221.3099-152
Fax +49(0)221.3099-200
info@jeschenko.de

www.welcome-hotels.com

Pressebüro WELCOME HOTELS • Jeschenko MedienAgentur • Jörg Mutz / Eileen Waugh • Eugen-Langen-Str. 25 • 50968 Köln • Tel: 0221 30 99 -137 und -157 • Fax: 0221 30 99-199 • Mail: j.mutz@jeschenko.de / e.waugh@jeschenko.de • **Abdruck honorarfrei.**