

Pressemitteilung

„Cook together inSIDE“ - Ab März 2008 monatliche Kochkurse in Deutschlands einzigem 5* Superior Design Hotel SIDE in Hamburg

Hamburg, 3. März 2008 Das Design Hotel SIDE im Herzen von Hamburg geht ab März 2008 neue kulinarische Wege: Küchenchef Olaf Niemeier entführt dann monatlich zu einem Ausflug in die Welt fernöstlicher Köstlichkeiten. Jeden ersten Montag im Monat können acht bis zehn begeisterte Hobbyköche von Chefpablo Niemeier eine Vielzahl an Tipps&Tricks rund um die euro-asiatische Küche erfahren und anschließend bei der gemeinsamen Zubereitung des 3-Gang-Menüs beherzigen. Gekocht werden euro-asiatische Spezialitäten wie zum Beispiel Thai-Salat von rare gebratenem Rinderfilet mit frischem Koriander und rotem Chili oder Fischcurry aus der südindischen Region Goa mit Chili und Curryblättern an zitronenparfümiertem Reis. Eine gelungene Crème brulée von der Kokosnuss mit Mangomaki bildet den kulinarischen Höhepunkt des ein oder anderen Kochabends. Nach jedem zubereiteten Gang können sich die Teilnehmer in gemütlicher Atmosphäre selbst von ihren Kreationen überzeugen. Für 145 Euro pro Person erhalten die Teilnehmer neben dem einmaligen Kocherlebnis mit dem Meister der euro-asiatischen Küche, Olaf Niemeier, alkoholfreie Getränke sowie korrespondierende Weine. Eine Rezeptbox mit vielen Kochanleitungen, eine Schürze mit edlem Sticklogo sowie ein Glas Sekt zur Begrüßung sind ebenfalls im Preis enthalten.

Anmeldungen unter dem Stichwort „Cook together inSIDE“ nimmt das SIDE gern unter der Telefonnummer 040 30999-0 oder per Mail unter fusion@side-hamburg.de entgegen.

Art you can eat - Olaf Niemeier

Über 20 Jahre internationale Berufserfahrung führten fusion-Chefkoch Olaf Niemeier bereits von London über New York nach Hong Kong, China, Taiwan und Neu Delhi in Indien. Angefangen hat der heute 49-jährige gebürtige Düsseldorfer als Jungkoch im



Hilton International in seiner Heimatstadt. Während seiner Zeit - 1997 bis 2000 - im luxuriösen 5* Oberoi in Neu Delhi begann er erstmals, seine gesammelten Erfahrungen der asiatischen und indischen Küche mit traditioneller westlicher Küche zu vereinen und neu zu kombinieren. In Niemeiers Küche treffen herkömmliche Garmethoden und Zutaten auf fernöstliche Techniken und Gewürze. Die werden in Asien immer zuerst in der Pfanne angeröstet, erst danach kommt Fleisch dazu. So können sich die ätherischen Öle voll entfalten. Von Insidern wird Olaf Niemeier auch respektvoll „Chef Picasso“ genannt, denn kaum ein anderer vermag es, seine Kreationen optisch und kulinarisch zu einem regelrechten Kunstwerk zusammen zu fügen wie er. Persönlichkeiten wie Richard Gere, Goldie Hawn, Michael Gorbatschow und die schwedische Königin kamen ebenfalls schon in den Genuss der bemerkenswerten Vielfalt.

Auch mit den neuen Kochkursen in der SIDE-Showküche bleibt Olaf Niemeier seinem bisherigen Motto treu: „Es lohnt sich immer, neue Wege zu gehen und bisher Unbekanntes aus zu probieren“.

Langeweile kommt beim Chefpablo nie auf: neben seiner Arbeit als Küchenchef im Restaurant fusion im SIDE, kreiert er schmackhafte wie auch ausgefallene Chutneys sowie Woksaucen und kochte erst kürzlich für das neue Port Culinaire-Kochbuch „Die See. Meeresfrüchte - Das Culinarium der Weich- und Krustentiere“.

Weitere Informationen zum SIDE finden Sie unter www.side-hamburg.de.

Für Rückfragen zur Pressemitteilung oder Bereitstellung von Fotomaterial steht Ihnen Frau Nicole Bienert unter 040 357400-45 gern zur Verfügung.

