



PRESSEMELDUNG

Kulinarischer Hochgenuss: Die 7. Dagobertshäuser Landpartie

- „Who is Who“ der nationalen und internationalen Koch-, Gastro- und Winzerelite
- Herausragendes Line-Up: Starköche Frank Rosin, Roland Trettl, Alfons Schuhbeck, Nelson Müller, Kolja Kleeberg, Stefan Marquard, Christian Lohse, Hans Neuner, Cornelia Poletto, Torsten Pistol(e), Lucki Maurer und Frank Oehler
- 2300 Gäste genießen bei traumhaftem Wetter schöne Stunden auf Hofgut
- Charity-Aktion mit italienischen Spitzenweinen von Tenuta Ornellaia

Marburg, 23. Juni 2019. Ein absolutes kulinarisches Highlight, inzwischen zum siebten Mal: Das idyllische Hofgut Dagobertshausen verwandelte sich erneut zum Zentrum der Genusswelt, am 23. Juni öffnete die „7. Dagobertshäuser Landpartie“ ihre Pforten. Der genussreiche Streifzug durch Küche und Weinkeller mit der nationalen und internationalen Koch-, Gastro- und Winzerelite ging in die nächste Runde, und das Line-Up garantierte erneut absolute Spitzenklasse für den Gaumen.

Schon früh am Morgen lachte bei strahlend blauem Himmel die Sonne über dem Hofgut Dagobertshausen, der Wettergott meinte es sehr gut mit der Landpartie. Die Vorfreude stand den Besuchern, die sich zum Teil schon eineinhalb Stunden vor dem offiziellen Einlass am Eingang einfanden, ins Gesicht geschrieben – die Laune war blendend. Diejenigen, die nicht zum ersten Mal vorbeischaute, wussten natürlich, welche vielseitige Genusswelt sie an diesem Tag erwartet. Diejenigen, die ihre persönliche Landpartie-Premiere feierten, waren gespannt und neugierig.

Begrüßt wurden die 2300 Gäste mit einem Glas „Gran Cuvee ‚Alma‘“-Rosé aus dem Hause Bellavista, ein großartiger Schaumwein aus dem italienischen Franciacorta. Mit ihren Produkten gehört die Familie Moretti auf ihrem Gebiet ohne jeden Zweifel zu den besten und renommiertesten Häusern Italiens.



VILA VITA
MARBURG
EINZIGARTIG. VIELFÄLTIG.

Qualität wird großgeschrieben. Regelmäßig ist es der Unternehmensgruppe VILA VITA Marburg gelungen, Jahr für Jahr große kulinarische Namen ins Oberhessische zu locken. So auch diesmal, und das sogar noch mit einem Sahnehäubchen extra. Das Line-Up der „7. Dagobertshäuser Landpartie“ bestach durch absolute Spitzenklasse.

Die bayerische Kochlegende Alfons Schuhbeck, Cosmopolit Nelson Müller, der Querdenker und nimmermüde Weltverbesserer Stefan Marquard, der singende TV-Spitzenkoch Kolja Kleeberg, der schwäbische „Kochprofi“ Frank Oehler, das nordrhein-westfälische (inzwischen Berliner) Koch-Ass Christian Lohse oder der hochdekorierte Hans Neuner aus dem VILA VITA Parc in Portugal – sie alle sorgten auf ganz offene und lockere Art für anspruchsvolle Genussmomente und Unterhaltung bei den Gästen!

Doch diese glorreichen Sieben waren nicht alleine: Denn all dem in nichts nach stand ein hochkarätiges Sextett! Cornelia Poletto, eine echte „Grand Dame“ der bundesweiten Kulinarik, Roland „The Unbelievable“ Trettl, „Miss Foodtruckerin“ Felicitas Then bei ihrer Landpartie-Premiere, die beiden „Wilden“ Lucki Maurer und Torsten Pistol(e) sowie Landpartie-Freund Frank Rosin – ihm und Alfons Schuhbeck hat die Landpartie übrigens sehr viel zu verdanken, waren es doch vor sieben Jahren diese beiden „Küchenstars“, die von Beginn an mit dabei waren und somit auch den Grundstock für all das legten, was man heute und in den vergangenen Jahren in der Idylle vor den Toren Marburgs erleben durfte.

Eine Auswahl der Gerichte:

- „Italienischer Kaviar“ – Getrüffelter Belugalinsensalat mit Fromage blanc und Belper Knolle (*Cornelia Poletto*)
- „Good Life“ Bowl mit Roter Beete, Äpfel, Bulgur, Linsen und Quinoa Blackbean-Ball (*Frank Rosin*)
- Mariniertes Thuna, Fregola, Tomaten-Sobrasada-Sud mit Auberginencreme und Pinienkernen (*Roland Trettl*)
- Spicy Chili-Scampi mit Risoni und Koriander (*Alfons Schubeck*)
- Porridge, Chives und gebratene Wachtelbrust (*Hans Neuner*)
- Berliner Cheesecake „a la Lohse“ mit gesalzenerem AROMA-Karamelleis und Haferkeks (*Christian Lohse*)
- Maultäschle mit Süsskartoffelpüree krossem Speck und Petersilienpistou (*Frank Oehler*)
- Erbsen-Boulette mit Gin-Gurkensalat und Apfel-Senfsaat (*Kolja Kleeberg*)
- Kabeljau mit Sellerie und Chorizo-Kartoffeln (*Stefan Marquard*)
- Saibling, Blumenkohl und Trüffel (*Nelson Müller*)
- Felicitas' „Lamm Kebab“ von der Flammen-Rotisserie mit Zhug, Sumak-Butter und Tahina (*Felicitas Then*)
- „Bayerisches Ceviche“ – Ike Jime Bachforelle, Gerstenmiso, Meerrettich, Kaviar, Radieserl (*Lucki Maurer und Torsten Pistol*)

Darüber hinaus las sich auch das Programm an international renommierten Weingütern wie ein vinologisches Wunschkonzert: An diesem besonderen Sonntagnachmittag auf dem Hofgut Dagobertshausen genossen die Gäste zu fantastischem Essen neben griechischem Wein des Estate Lacules sowie den Kallstadter Traumprodukten von Johannes Häge vom „Weingut am Nil“ unter anderem feinste Tropfen des südafrikanischen Estate Lynx oder des Weinguts Keller aus Flörsheim. Eine Freude für Weinliebhaber waren zudem italienische Spitzen-Weine von Tasca d’Almarita, Azienda Agricola Gini oder Azienda



VILA VITA
MARBURG
EINZIGARTIG. VIELFÄLTIG.

Agricola Petra sowie des portugiesischen Weingutes „Herdade dos Grous“. Große Namen und bedeutende Weindynastien sind seit Jahren regelmäßig zu Gast auf dem Hofgut, doch dabei verliert die VILA VITA Marburg keinesfalls den Nachwuchs aus den Augen – mit Sina Mertz, Patrick Adank und Peter Leipold betreten gleich drei „Young Talents“, also die „Stars von Morgen“ die große Landpartie-Bühne.

Tenuta Ornellaia ist derweil die unangefochtene Nummer eins des italienischen Rotweins, entsprechend groß war die Ehre, dass das Weingut an diesem Tag in Dagobertshausen mit von der Partie war. Eigentlich ist im Landpartie-Ticketpreis alles, was das Gourmet-Herz an diesem Tag begehrt, enthalten, doch bei diesem hochwertigen Ausnahmewein wurde eine Ausnahme gemacht – und das für einen guten Zweck: Der komplette Erlös – ein Glas kostete 20 Euro – ist vorgesehen für das Marburger Elisabeth-Hospiz sowie die Marburger Johanniter-Palliativabteilung.

Weitere Highlights der vielseitigen Genusswelt auf dem Hofgut waren der schon kultige „Reisetbauer Blue Gin“, leckeres Philly Cheese-Steak-Sandwich von Otto Gourmet, Feinkost-König Bos Food mit hausgemachten Tagliatelle und italienischem Sommertrüffel, traumhaftes Oliven-Öl der Academia Olearia aus Sardinien, herausragende Pizza in Reinkultur von Weltmeister Umberto Napolitano, bestes Bio-Fleisch aus Österreich von Aumaerk oder Brotbackkunst von einem anderen Stern – bei uns präsentiert von Jochen Gaues. Wer zwischendurch Lust auf etwas Süßes bekam, war bei Leo Sauer aus dem Marburger Bückingsgarten, der Quarkinis mit Puderzucker servierte, oder aber am AROMA-Eisbus genau richtig.

Apropos süß: Ferrero hatte sich für die Landpartie etwas ganz Besonderes einfallen lassen! An drei Ständen kamen die Gäste in den Genuss, sich ein personalisiertes Nutella-Glas anfertigen zu lassen, das sie dann mit nachhause nehmen konnten. Eine Idee, die bei Jung und Alt sehr gut ankam.

Zum Abschied nach einem freudigen, genussreichen Tag stand für jeden Gast noch ein Sechserträger „Grevensteiner Helles“ der Veltins-Brauerei parat.

Am Sonntag wurde ein weiteres spannendes Kapitel der erfolgreichen Landpartie-Geschichte geschrieben. Und weiter geht's: In 2020 wird die „Dagobertshäuser Landpartie“ am 28. Juni in ihre achte Runde gehen, der Kartenvorverkauf beginnt am 1. Dezember 2019. Alle Gourmet-Freunde sollten diesbezüglich auf jeden Fall auch die Social Media-Kanäle der VILA VITA Marburg im Blick haben.

Datum: 23. Juni 2019 | Ort: Dagobertshausen

Webseite: www.vilavitamarburg.de/die-landpartie-dagobertshausen

Über die Dagobertshäuser Landpartie:

Jedes Jahr im Sommer richtet die VILA VITA Marburg auf dem Hofgut Dagobertshausen die Landpartie aus. In den vergangenen Jahren hat sich die Veranstaltung auf dem Land zu dem Stelldichein der bundesweiten Kulinarik entwickelt. Die Protagonisten an diesem Tag sind bekannte Starköche sowie nationale und internationale Spitzenwinzer und einzigartige Produzenten, die eines eint: Ihre Liebe zu qualitativ hochwertigen Produkten. Seit 2013 haben zahlreiche berühmte Köche und Pâtissiers wie Steffen Henssler, Stefan Marquard, Alfons Schuhbeck, Nelson Müller, Frank Rosin, Tim Raue, Christian Hümb's oder Juan Amador in Dagobertshausen die Koch- und Rührlöffel geschwungen und den kleinen Ort im oberhessischen Bergland in eine kulinarische Metropole und lukullische Hochburg verwandelt. Das Line-Up dieses besonderen Events steht stets für das „Who is Who“ der Kulinarik.



VILA VITA
MARBURG
EINZIGARTIG. VIELFÄLTIG.

Hintergrundinformationen

Weniger als eine Stunde von der Finanzmetropole Frankfurt entfernt, inmitten der dicht bewaldeten Hügellandschaft des Oberhessischen Berglandes, liegt Marburg an der Lahn. Hier in Marburg findet sich eine vielseitige Genießer-Welt – die VILA VITA Marburg. Ein ausgezeichnetes Tagungs- und Wellnesshotel mit 194 Zimmern, fünf Restaurants, zwei Cafés, ein Bistro, ein Feinkostgeschäft und ein eigenes Congresszentrum kann die Gruppe zu sich zählen. Das idyllisch gelegene Hofgut Dagobertshausen, nur zehn Minuten von Marburg entfernt, sowie das Weingut am Nil in der Pfalz – Heimat des „Löwenfestivals“ – komplettieren die VILA VITA-Welt. Die VILA VITA Marburg ist eine Tochtergesellschaft der VILA VITA Hotels. Zu den VILA VITA Hotels gehören drei Hotels in Deutschland, eins in Österreich sowie eins an der portugiesischen Algarve.

VILA VITA Marburg GmbH

Anneliese Pohl Allee 17, D-35037 Marburg

Ansprechpartner: Stephan Weidemeyer

Telefon: +49 6421 6005 670

eMail: stephan.weidemeyer@vilavitamarburg.de

Webseite: www.vilavitamarburg.de