



PRESEMEMELDUNG

Dagobertshäuser Landpartie – Ein Genussfeuerwerk der Extraklasse

- 6. Auflage des genussreichen Streifzugs durch Küche und Weinkeller
- Lohse und Poletto zum ersten Mal dabei
- Bekannte Gesichter wie Trettl, Schuhbeck, Rosin, Lichter, Müller und Co.
- 2.400 Genuss-Liebhaber
- Über 50 Stände mit kulinarischem und vinologischem Premium Angebot
- Produzenten aus Deutschland, Österreich, Italien und Portugal

Marburg, 24. Juni 2018 – Wenn die kulinarische und vinologische Phalanx einmal im Jahr in das oberhessische Dorf Dagobertshausen pilgert, kann es sich nur um das Genussfeuerwerk der Extraklasse handeln: Die „Dagobertshäuser Landpartie“. Am Sonntag, 24. Juni 2018, bestätigte sich ein weiteres Mal, dass der 450-Selenort nahe Marburg für einen Sonntagnachmittag der Genuss-Hotspot in Deutschland ist.

Ein Sommertag im Juni. 2.400 Besucher. 250 Mitarbeiter. Zehn der populärsten Spitzenköche unseres Landes. Pünktlich um 12 Uhr öffneten die Initiatoren der 6. Dagobertshäuser Landpartie die Tore zum Hofgut Dagobertshausen, die innerhalb von 36 Stunden ausverkauft war. Unzählige Genussfreunde aus ganz Deutschland tummelten sich bereits eine Stunde vor Beginn vor dem Einlass – so groß war die Vorfreude auf das einmalige Kulinarik-Fest.

Gleich zu Beginn wurden Besucher von dem Weingut Bellavista mit feinsten Schaumwein-Cuvées begrüßt, die durch höchstes handwerkliches Niveau, Passion und die Qualität der Verarbeitung brillieren. Dann ging es weiter zu den über 50 Genuss-Stationen, die sich über das gesamte Hofgut-Areal verteilten: In der Event- und Kulturscheune, im Hofladen, im Rosengarten und mitten im Grünen auf der großen Gartenanlage.

Zum ersten Mal in der Geschichte der Dagobertshäuser Landpartie konnte die Unternehmensgruppe VILA VITA Marburg zehn Spitzenköche für sich und das einmalige Kulinarik-Event begeistern. Neuzugang Cornelia Poletto kredenzte Tatar von der Fjordforelle mit Avocado und Römersalat-Vinaigrette – oder wollte man doch lieber zuerst die Hong Kong Style Ribs „à la Lohse“ auf Gurkensalat mit Chili und Koriander von Christian Lohse, der ebenfalls zum ersten Mal „mit von der „(Land-)Partie“ war, verkosten? Genießer hatten die Qual der Wahl: Gab es doch auch „Butterzartes Ossobuco vom hessischen Ochsen mit Pfifferlingen und Kartoffel-Lauch-Püree“ von Horst Lichter und „Marinierten Lachs mit Melone, Gurke, Nussbuttern vinaigrette und Reiscrème“ von Roland Trettl zu genießen. Nicht zu vergessen die „Orangenkarotten in Curry-Pinienbutter mit Pfifferlingen“ von 2 Sterne Koch Frank Rosin o-



VILA VITA
MARBURG
EINZIGARTIG. VIELFÄLTIG.

der „Gebratene Jakobsmuschel mit Curryschaum, Batate und Zitrusfrüchten“ von ZDF TV Experte Nelson Müller.

Das Line-Up an TV-Köchen, Spitzenwinzern und einzigartigen Produzenten war gespickt mit vielen weiteren Koch-Größen wie dem 2 Sterne Koch Hans Neuner, der „knusprige Aubergine ‚süß-sauer‘“ servierte und extra von der portugiesischen Algarve anreiste. Kolja Kleeberg verwöhnte die Gäste mit „hawaiianischer Poke vom Tuna mit Passionsfrucht und Mango“. Während das bayrische Urgestein Alfons Schuhbeck seine „Miniburger vom Münchner Hendl mit Spicy Chili-Mayo“ frisch vor den Augen der Gäste zubereitete, blieb immer noch Zeit für den ein anderen Plausch mit seinen Fans. Ein wahres Multitalent ist auch der schwäbische Sternekoch Frank Oehler, der wie seine Kollegen und Kolleginnen fleißig Autogramme schrieb, Fragen beantwortete und nebenher „Gepökelte Schweinebäckchen ‚Japonaise‘ mit Kartoffel-Kokos-Wasabi-Püree und feinem Sake-Filderkraut“ kredenzte.

Die Landpartie versammelte in sechs Jahren nicht nur die gesamte Elite der nationalen und internationalen Kulinarik, sondern auch in Sachen Wein bietet das Genuss-Paradies absolute Spitzenklasse. Rund 13 bekannte Önologen brachten in diesem Jahr ihre Top Weine mit nach Dagobertshausen. Aus Italien kam beispielsweise die Agricola Sada, aus Portugal brachte Herdade Dos Grous verschiedene Spitzenrotweine aus dem Alentejo mit und Elisabetta Geppetti vom Weingut Le Pupille aus der Toskana sogar Ihrem weltberühmten Spitzenwein „Saffredi“. Das Weingut Türk war aus dem Kremstal in Österreich angereist und das zur Unternehmensgruppe VILA VITA gehörende Weingut am Nil brachte nur feinste Tropfen aus der Pfalz mit: Neben Riesling in allen Facetten aus den berühmten Kallstadter Lagen Saumagen und Herrenberg, zeigten die neue Púrpura-Rotweincuvée und der Chardonnay vom Buntsandstein eindrucksvoll ihre Talente als Speisebegleiter.

Initiator des neuen, deutschen Fleischrends, Otto Gourmet, „Trüffelkönig“ Bos Food, die Käsealm Moosbrugger, Fentimans mit ihren kühlen Erfrischungs-Limonaden, Pfefferspezialist Hennes finest und viele weitere Manufakturen und Produzenten aus Deutschland, Italien, Portugal und Österreich kamen ins 450-Seelendorf Dagobertshausen, um Teil dieses lukullischen Events „auf dem Lande“ zu sein. Die Stimmung auf dem Hofgut Dagobertshausen konnte kaum besser sein. Die Gäste promenierte auf dem gesamten Betriebsgelände zwischen den einzelnen Genussstationen. Wem durch die leckeren Weine noch nicht warm genug war, der legte mit „Krüger Rockt“ eine flotte Sohle aufs Paket. Die „Street Life Family“ heizte ebenso ein und Songwriter Marius Schöfl begeisterte durch die leisen Töne. Kolja Kleeberg, der singende TV-Koch aus Berlin, ließ es sich nicht nehmen, auch selbst am Mikro einzuheizen. Großer Beliebtheit erfreute sich der Eis-Bus der AROMA Eismanufaktur, der mit ungewöhnlichen Kreationen wie gesalzene Erdnuss, vegane Schokolade, Zitrone-Basilikum, Griechischer Yoghurt Honig Mandel Entzücken auslöste.

Das Datum für die 7. Dagobertshäuser Landpartie steht bereits fest: Interessierte sollten sich den 23. Juni 2019 vormerken. Karten werden über die Unternehmenswebseite der VILA VITA Marburg vilavitamarburg.de ab dem 1. Dezember 2018 zur Verfügung stehen.



Über die Dagobertshäuser Landpartie:

Jedes Jahr im Sommer richtet die VILA VITA Marburg auf dem Hofgut Dagobertshausen die Landpartie aus. In den letzten Jahren hat sich die Veranstaltung auf dem Land zu dem Stelldichein der bundesweiten Kulinarik entwickelt. Die Protagonisten an diesem Tag sind bekannte Starköche, Spitzenwinzer und einzigartige Produzenten aus Deutschland, die eines eint: Ihre Liebe zu qualitativ hochwertigen Produkten. Seit 2013 haben bereits zahlreiche berühmte Köche und Pâtissiers wie Steffen Henssler, Stefan Marquard, Frank Rosin, Tim Raue, Christian Hümbes 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 besteht auch in jedem Jahr aus dem „Who-is-Who“ der Kulinarik.

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 darf die Gruppe zu sich zählen. Das idyllisch gelegene Hofgut Dagobertshausen nur fünf Minuten von Marburg entfernt und das Weingut am Nil in der Pfalz 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 und eins in Portugal an der Algarve.

VILA VITA Marburg GmbH

Anneliese Pohl Allee 17, D-35037 Marburg

Ansprechpartner: Jana Link

Telefon: +49 6421 6005 670

eMail: j.link@vilavitamarburg.de

Webseite: www.vilavitamarburg.de