



schlossgut gross schwansee
Schloss · Lifestyle · Ostsee

Pressemitteilung



Janet Schroeder, Olaf Lederer

schlossgut gross schwansee präsentiert innovatives Fischgericht zum Start der Mecklenburger Fischwochen

Am 28.04.24 stellt Sous Chef Olaf Lederer seine neueste
Gourmet-Kreation im Rahmen von „So schmeckt MV“ bei
der HANSESCHAU in Wismar vor



Hamburg, April 2024

schlossgut gross schwansee, bekannt durch die neue Gourmet-Event-Reihe und eingerahmt von idyllischer Natur am natürlichen Ostseestrand, präsentiert ein innovatives Fischgericht zum Start der Mecklenburger Fischwochen beim Live-Cooking auf der HANSESCHAU.

Die GASTRO-Initiative „So schmeckt MV“ nimmt diesjährig zum ersten Mal an der Verbrauchermesse HANSESCHAU vom 25.04. bis zum 28.04.2024 in Wismar teil. Regionalität steht im Fokus und neue Menü-Kompositionen mit Produkten aus heimischen Manufakturen werden vorgestellt. Zum Start der Mecklenburger Fischwochen hat der gebürtige Mecklenburger **Olaf Lederer (37)**, **Sous Chef vom schlossgut gross schwansee**, ein Fischgericht mit heimischem Wels kreiert.

Im Kochstudio der HANSESCHAU starten am 28.04. die „So schmeckt MV – Fischwochen“, Olaf Lederer kocht live ab 11.30 Uhr. Moderiert wird das Kochstudio auf der HANSESCHAU an allen Tagen von Norbert Bosse, Geschäftsführer von „So schmeckt MV“. „Wir wollen für ein hohes Maß an Gastlichkeit in MV eintreten, in diesem Jahr ganz besonders den Fisch in den Fokus nehmen und Werbung für unser schönes Bundesland machen, so Norbert Bosse.“

Olaf Lederer hat ein Fischgericht mit heimischem grätenarmen Wels vorbereitet. Diese Fischart stammt aus Aquakultur und wird in MV gezüchtet. Sicherlich zukünftig auch eine erlesene Dining-Experience für die Gäste



im schlossgut gross schwansee. „Fischgerichte sind bei unseren Gästen sehr beliebt, auch bei uns wird auf Regionalität und Nachhaltigkeit großen Wert gelegt. Wir freuen uns sehr, die diesjährigen Mecklenburger Fischwochen mit einem von unserem Küchenteam kreierten Gericht zu starten.“, so Janet Schroeder, Hoteldirektorin vom schlossgut gross schwansee. „Durch die aktuell sehr beliebte Hochzeitssaison in unserem Schlossgut war es nicht einfach, bei diesem Termin auch hier dabei zu sein. Ich bin meinem Team unendlich dankbar, dass sie dies noch parallel möglich gemacht haben.“

Im Rahmen des Show-Cooking kann die Zubereitung von gebratenem Filet vom Mecklenburger Wels mit Zitronen Beurre Blanc, confierten jungen Rübchen und Kartoffel-Bärlauch-Creme erlebt werden. Dieses Gericht wird neben anderen raffinierten Fischvariationen ab dem 29.4.24 auch auf der Menükarte für Hotelgäste und Außer-Haus-Gäste im schlossgut gross schwansee angeboten.

Für hochkarätige Menüs bietet das schlossgut gross schwansee den idealen Rahmen einer Symbiose aus Schlossatmosphäre verbunden mit Lifestyle-Ostseeambiente. Direkt die Ostsee spüren und von natürlichem Schlossglanz inspiriert zu werden, das lässt sich hier erleben. Mit einem riesigen Schlossgarten und traumhafter, weitläufiger Natur, historischem Flair und vielfältigen Unterhaltungs- und Genussmöglichkeiten begeistert das schlossgut gross schwansee seine Gäste. Das klassizistische Gutsgebäude aus dem Jahr 1745 bildet immer noch das Herzstück des Anwesens. Ergänzt wird dieses durch das neu designte Parkgebäude und den zu einer modernen Brasserie und einer Wellnessoase umgebauten ehemaligen Pferdestall des Gutshofes.

Das schlossgut gross schwansee liegt vor den Toren Lübecks und bietet seinen Gästen einen exklusiven Lifestyle direkt an der Ostsee. Das Herzstück des Schlossguts bildet das klassizistische Gutsgebäude aus dem Jahr 1745. Ergänzt wird dieses durch das lichtdurchflutete Parkgebäude des Hotels und den zu einer modernen Brasserie und einer Wellnessoase umgebauten ehemaligen Pferdestall des Gutshofes. Insgesamt verfügt das Hotel schlossgut gross schwansee über 63 Hotelzimmer und Suiten. 10 luxuriös und individuell eingerichtete Zimmer befinden sich im Schloss und 53 lifestylige Zimmer und Suiten im neu errichteten Parkgebäude. Das hoteleigene „Schlossrestaurant 1745“ öffnet für Veranstaltungen, Hochzeiten oder Events seine Türen und verwöhnt die Gäste mit einer mediterran-leidenschaftlichen Fine-Dining-Küche mit regionaler Note.

Weitere Informationen finden Sie unter www.schwansee.de

Pressekontakt:

rausch communications & pr
Berlin | Hamburg | Corralejo (Spain)

Martina Rausch
Tronjeweg 13 | 22559 Hamburg
Fon 040 360 976 90 | E-mail: Martina.rausch@rauschpr.com
www.rauschpr.com