

Feinschmecker Abend in Oberstdorf mit Anton Lanz

18.05.2010, 08:13 | Freizeit, Bunt, Vermischtes

Pressemitteilung von: *Restaurant Lanz*



Krebsmaultäschle auf dem Feinschmecker-Abend in Oberstdorf

Zum zweiten Mal veranstalten zwölf Spitzenköche aus dem Oberallgäu und dem österreichischen Kleinwalsertal am 30. Juni 2010 ein Feinschmecker-Event der Extraklasse. Rund 600 Gäste, so die Erfahrung der Organisatoren des Abends, werden zum Feinschmecker Abend im Oberstdorf Haus erwartet. Die Gourmet-Liebhaber schlendern im Rahmen des „Walking Dinners“ von Stand zu Stand, wo sie mit kleinen, feinen Gaumenschmeichlern verwöhnt werden.

Spitzenkoch Anton Lanz vom Gourmet Restaurant Lanz in Hergensweiler ist einer der zwölf Köche, die zum Feinschmeckerabend nach Oberstdorf einladen. Der Gourmet-Koch und Krebszüchter wird seine delikaten Krebsmaultäschle den Gourmet Gästen an seinem Stand servieren.

* Termin: Mittwoch, 30. Juni 2010 / ab 18.30 Uhr

- * Wo: Oberstdorf Haus, Prinzregenten-Platz 1, Oberstdorf
- * Eintrittspreis: 38,- Euro
- * Kartenbestellung direkt bei Anton Lanz:
Tel: 08388-243 / Intl: +49-8388-243

Die beteiligten Köche:

Anton Lanz, Krebsmaultäschle, Gourmet Restaurant Lanz, Hergensweiler; Jürgen Scharnagl, Scharnagls Alpenhof, Riezlern, Gemüse - Kartoffel - Gnocchi mit Trüffelpöke; Martin Jäger, Alpenhof Jäger, Riezlern, Wildpfeffer vom heimischem Rehbock mit gefüllter Pfannkuchenroulade und Steinpilzschäum; Jeremias Riezler, Walserstuba, Riezlern, Geschmortes Zwiebelfleisch vom Walser Milchkalb auf Pfifferlings-Polenta (auch vegetarisch ein Gedicht); Ludger Fetz, Maximilians, Oberstdorf, Lachsforelle - Karottenbrandat - Mohn-Karotten-Vinaigrette; Thomas Eisenhauer, Obere Mühle, Bad Oberdorf, Ochsenchwanzlasagne; Uli Alexa, Terrassenhotel Isny, Latte macchiato von Zuckererbsen und Parmesan mit Tomatensalsa; Ludwig Mittermeier, Traube Thalkirchdorf, Holunderblütenparfait mit Erdbeer-Minzragout; Axel Kulmus, Landgasthof Rössle, Wiesenschauksüppchen mit Pfifferling und Hirschkalbsmaultasche, Stiefenhofen; Peter A. Strauss, Königliches Jagdhaus, Oberstdorf, Marinierte Spanferkelsülze, Beluga-Berglinsen, Petersilien-Wasabi Espuma, Wildkräuter; Peter Redlich, Oytalhaus, Oberstdorf, Bayrisches Weißbier-Tiramisu mit Almdudlerschäum und Chili-Himbeermark; Siegfried Hohenegg, Löwen, Burgberg.

Portrait

Spezialisiert auf Fleisch, Fisch, Krebse und Hummer hat sich das Gourmet Restaurant Lanz einen aussergewöhnlichen Ruf unter den Feinschmeckern erarbeitet. Die Speisekarte lässt die Herzen der Geniesser und der Gourmetliebhaber höher schlagen. Durch verschiedene Kochsendungen in Rundfunk und Fernsehen (u.a. die Serie "Essen wie Gott in Deutschland" und "Köstliches Deutschland", die im ZDF, Bayern, SWR, M3, N3 und SAT1 gesendet wurden), gelangte Anton Lanz zu überregionalem Bekanntheitsgrad. Seit mehr als 30 Jahren gehört er zu den besten Köchen Deutschlands, und hat daher viel zu dem Stellenwert beigetragen, den das Essen in der Region um den Bodensee heute einnimmt.

News-ID: 429359 • Views: 1930 (Stand: 07.08.2026)

Link zur Pressemitteilung:

<https://www.openpr.de/news/429359/Feinschmecker-Abend-in-Oberstdorf-mit-Anton-Lanz.html>