

Lindner Park-Hotel Hagenbeck

NICHT NUR BESSER. ANDERS.

Der Grünkohl-Weltmeister kocht bei Lindner

Einen Weltmeistertitel und Ruhm und Ehre hat sich Christoph Steinhauser bei der ersten Grünkohl-Weltmeisterschaft in Oldenburg erkocht. Mit seiner innovativen Grünkohl-Kreation konnte der Koch des Lindner Park-Hotel Hagenbeck sich gegen 30 Wettkämpfer aus neun Nationen behaupten und den ersten Weltmeistertitel nach Hamburg holen.

Hamburg, 20. Januar 2017. Grünkohl-Curry mit Süßkartoffeln, Grünkohl-Charlotte oder Saté-Spieße auf Grünkohl-Chutney - die Kreationen der Teilnehmer der ersten [Grünkohl-Weltmeisterschaft](#) waren beeindruckend kreativ und zeigten, wie vielseitig der grüne Kohl eingesetzt werden kann.

Durchsetzen gegen die Teilnehmer aus Ländern wie USA, Brasilien und dem Libanon konnte sich aber mit Abstand Christoph Steinhauser, Koch im Lindner Park-Hotel Hagenbeck und Foodblogger. Mit einem Grünkohl-Graupenrisotto mit geräuchertem Aal in Tempura und Grünkohl-Chips mit Speck-Salz erkochte er sich den Weltmeistertitel. Die Jury war begeistert: „Es ist absolut köstlich, komplett und stimmig in den Aromen“. Somit konnte der 26-jährige Lindner-Koch den Sieg für sich entscheiden und erhielt die Goldene Palme der „Kohltourhauptstadt“ Oldenburg. Sein Rezept ist auf dem Blog www.whats-cooking.com zu finden.

Kreative Oldenburger

Die Idee zum Wettbewerb hatte die „Kreative Runde Oldenburg“, nachdem ein Mitglied der Runde erfolgreich an der "Annual Golden Spurtle™ World Porridge Making Championship" in Schottland teilgenommen hatte, die es bereits seit über 20 Jahren gibt. Zuvor hatte die Kreative Runde 2013 die „Grünkohl-Akademie“ Oldenburg ins Leben gerufen, die unter anderem Rezepte, Wissenswertes rund um den Kohl und Kohlfahrten anbietet. Auch ein Grünkohl-Diplom kann man dort erwerben.



Futtern beim Weltmeister

Wer sich von Christoph Steinhausers Kochkünsten selbst überzeugen möchte, kann dies im [Restaurant Augila](#) im Lindner Park-Hotel Hagenbeck tun. Dort steht er in der Küche, wenn er nicht gerade in Oldenburg Weltmeisterschaften gewinnt. Im Hotel-Restaurant darf eine eigene Grünkohlkarte natürlich nicht fehlen. Unter dem Motto „Futtern wie bei Müttern“ gibt es hier neben der regulären Karte passend zur Saison hausgemachten Grünkohl mit Rauchfleisch, Kohlwurst und Butterkartoffeln (13 Euro) oder Grünkohl mit geschmorter Entenkeule und Bratkartoffeln (16 Euro) für Hotelgäste und externe Besucher.

Superfood Grünkohl

Aber nicht nur in Oldenburg erfreut sich das Wintergemüse großer Beliebtheit, es avanciert weltweit zum Kultgemüse. Bis nach Australien und in die USA hat sich der Trend schon durchgesetzt. In Deutschland traditionell deftig serviert mit Pinkel oder Mettwurst ist der Kohl mittlerweile auch roh in Smoothies zu finden und das nicht ohne Grund. Denn Grünkohl gilt als Superfood, soll krebsvorbeugend wirken und enthält reichlich Vitamin C, viele wertvolle Mineralstoffe wie Kalium, Magnesium, Kalzium, Eisen und jede Menge Ballaststoffe.

Lindner Park-Hotel Hagenbeck

Das erste Tierpark-Themenhotel der Welt liegt in Hamburg direkt am Tierpark und Tropen-Aquarium Hagenbeck. Es verfügt über 158 Zimmer auf fünf Etagen. Im Hotel erleben die Gäste die einzigartige Geschichte der Familie Hagenbeck. Eine spannende innenarchitektonische Inszenierung nimmt den Hotelgast mit auf eine Reise um die Welt, durch die Kontinente Afrika, Asien und in die Arktis, aus denen wiederum die meisten Tiere des angrenzenden Tierparks und Tropen-Aquarium Hagenbeck stammen.

Fotos: © Daniel Schmidt, © Chiara Cigliutti, © Lindner Hotels AG

Lindner Hotels AG

Zum Portfolio der familiengeführten Hotel-Gruppe (2.000 Mitarbeiter; 192 Millionen Euro Umsatz in 2016) gehören insgesamt 38 Hotels in sieben europäischen Ländern. Sie zählt damit zu den führenden deutschen Hotelgesellschaften. Neben 22 Lindner Hotels in Großstädten (zwei davon im Bau) und 11 hochwertigen Spa- und Sport-Resorts zählen fünf Hotels der

Marke me and all dazu (4 davon im Bau). Einige Lindner Hotels & Resorts wurden aus schwierigen wirtschaftlichen Situationen übernommen und erfolgreich neu positioniert. Seit kurzem ergänzen Franchise-Betriebe das Angebot und bieten wie die bestehenden Häuser individuelle Urlaubskonzepte, hohe Qualitätsstandards und innovative Spa-Angebote. Die besonderen Hotelkonzepte von Otto Lindner, der das Unternehmen in zweiter Generation führt, erhielten zahlreiche Auszeichnungen: Das Lindner Park-Hotel Hagenbeck in Hamburg wurde zur „Hotelimmobilie des Jahres“ gekürt, Otto Lindner selbst wurde „Hotelier des Jahres“ und Geschäftsreisende wählten Lindner bei den Business Traveller Awards 2014 auf Platz zwei als „Beste Hotelgruppe für Geschäftsreisende in Deutschland“. Im Human-Resources-Bereich gewann Lindner schon zum dritten Mal den Hospitality HR Award sowie den zweiten Platz in der Studie „Die besten Arbeitgeber Deutschlands“ als mittelständisches Tourismus-Unternehmen.

Bildmotive zum Download unter www.lindner.de/bilder

Für den kleinen Nachrichtenhunger: twitter.com/lindner_hotels

Wer mehr sehen will: instagram.com/lindnerhotels

Neuigkeiten gibt es auch auf facebook.com/LindnerHotels

Unternehmenskommunikation Lindner Hotels & Resorts:

Catherine Bouchon (Director Public Relations)

Fon: +49 211 5997 1133

Mail: catherine.bouchon@lindner.de

Linda Böke (Junior Manager Public Relations)

Fon: +49 211 5997 1134

Mail: linda.boeke@lindner.de

Emanuel-Leutze-Str. 20

40547 Düsseldorf