

PRESSEMEDDELELSE

Musikkens Hus
Aalborg den 5. februar 2016

Kokkenes koryfæ i Musikkens Spisehus

Han er The Grand Old Man inden for kokkefaget og én af landets største kapaciteter inden for gastronomi – nu tænder Erwin Lauterbach op for gryderne i Musikkens Spisehus.

Erwin Lauterbach.

Et navn som aftvinger stor respekt hos landets kokke og hos alle med interesse for gastronomi.

Til daglig driver han Restaurant Lumskebugten og Saison Foods i København, men helt exceptionelt har Lauterbach takket ja til at være gæstekok på Musikkens Spisehus og give nordjyderne høj smag og gastronomiske fortællinger.

- Han er en spydspids inden for faget og har i høj grad været med til at danne grundlaget for, at dansk gastronomi har den position i verden, som den har i dag, siger Mikael Kopp Christensen, restaurantchef i Musikkens Spisehus.

Erwin Lauterbach er især kendt for sin forkærlighed for kål, rodfrugter, aromatiske planter og frisk fisk – og selvfølgelig for den smag, han kan frembringe med altid sæsonaktuelle, grønne råvarer.

Musikkens Spisehus har længe ønsket at give nordjyderne muligheden for at opleve Lauterbachs mesterlige mad.

- Det har været ét af mine største ønsker, siden vi startede i Musikkens Spisehus, at få Erwin til Aalborg. Han har været en meget stor inspiration og et forbillede for mig igennem alle mine år som kok, specielt mens jeg arbejdede for Erwin på Restaurant Saison i Hellerup, siger Mikael Kopp Christensen.

Erwin Lauterbach besøger Musikkens Spisehus henholdsvis 29. februar og 1. marts.

Bord bestilles efter først til mølle-princippet, og en menu med velkomstbobler, snacks, fire sæsonaktuelle retter, kaffe og sødt koster 850 kroner inklusive vin.

For yderligere oplysninger, kontakt venligst:

- Restaurantchef Mikael Kopp Christensen, tlf. dir. 60203190 og mkc@musikkensspisehus.dk

For presseservice

- Mette Goddixen, Publicity, tlf. 6165 7202 og mette@publicity.dk