



HOTEL FÜRSTENHOF  
A LUXURY COLLECTION HOTEL

Leipzig

## Presseinformation

# Das Hotel Fürstenhof, Leipzig feiert den 150. Geburtstag des historischen Serpentinaal mit einem exklusiven „Caneton à la Rouennaise“ Dinner

*Leipzig, 21. November 2015 – Anlässlich des 150. Jubiläums des einzigartigen Kleinod lud Chef de Cuisine Hannes Schlegel am 20. November zu einem exklusiven „Caneton à la Rouennaise“-Dinner-Abend in den historischen Prunksaal des Hotel Fürstenhof, Leipzig. Das kulinarische Highlight des Menüs bildete die „Caneton à la Rouennaise“, zu Deutsch „Gepresste Ente“, eine fast ausgestorbene Tradition der Entenzubereitung aus der klassischen französischen Küche. Ehrengast Albert Meilhaus, der die weltweit größte Sammlung an Entenpressen besitzt, bereicherte den einmaligen Empfang mit seiner Expertise und fesselte die Gäste mit faszinierenden Anekdoten zur Tradition der Entenpressen.*

Entenstopfleber, Pastinake, Himbeere und Süßholz – das ist nur einer von insgesamt sechs fein aufeinander abgestimmten Gängen, die die Gäste zum Dinner im Hotel Fürstenhof, Leipzig erwartete. Die Ente stand dabei nicht nur im Mittelpunkt des Menüs und des Abends, zu dem das 5-Sterne-Luxushotel einen kleinen Kreis an elitären Gästen lud, um den 150. Geburtstag des Serpentinaals gebührend zu feiern. Die Ente kam zuerst in den Ofen und dann in die Presse. Ein traditionelles Verfahren aus der französischen Küche, an dessen Ende eine inzwischen fast ausgestorbene kulinarische Köstlichkeit vor dem Gast steht: "Caneton à la Rouennaise", auch als „Caneton à la Presse“ oder „Pressed Duck“ bezeichnet.

Hannes Schlegel, Chefkoch des Hotel Fürstenhof, Leipzig, hat für das Menü-Highlight Ente Challans gewählt, die zu den besten Exemplaren der Welt zählt. „Die Ente wird kurz im heißen Ofen gegart und mit der Haut gebraten. Anschließend werden Brust und Keulen ausgelöst. Die verbleibenden Karkassen, Herz und Leber, werden im Anschluss auf dem Tisch vor den Augen der Gäste durch die Entenpresse gedrückt. So entsteht eine außergewöhnliche und mit nichts vergleichbare Sauce“, erklärte der leidenschaftliche Liebhaber der französischen Küche den Prozess, der aus einer Ente das Gericht „Caneton à la Rouennaise“ macht. Erfahrene Feinschmecker bezeichnen es sogar als das beste Gericht der Welt.





HOTEL FÜRSTENHOF  
A LUXURY COLLECTION HOTEL

Leipzig

Für die Zubereitung des Hauptgangs, der „Caneton à la Rouennaise“, hat sich Hannes Schlegel eine Koryphäe als Ehrengast eingeladen: Albert Meilhaus. Er sammelt nicht nur außergewöhnlich prachtvolle und seltene Entenpressen, sondern ist darüber hinaus deutscher Konsul vom französischen „L'Ordre des Canardiers“, dem es um die Erhaltung der französischen Küchenkunst geht. Vor den staunenden Augen der im Serpentinaal dinierenden Gäste kamen so die Karkassen der zuvor gebratenen Ente in die Kilo schwere Spindelpresse aus platinisiertem Silber. Die außergewöhnliche Szenerie näherte sich nun dem Höhepunkt: Unter großem Druck und mit voller Manneskraft wurde das schwere Tafelgerät, eine historische Entenpresse aus seiner Sammlung, in Gang gesetzt bis ein zarter Strahl aus Entenblut und Mark aus der Tülle in eine Schale floss. Dazu kommentierte Meilhaus jeden einzelnen Schritt des Prozesses – ließ die heute kaum noch zelebrierte Tradition des Entenpressens wieder aufleben.

Serviert wurde die durch Hannes Schlegel verfeinerte Sauce schließlich zusammen mit der zarten Challans Entenbrust als "Caneton à la Rouennaise" an Winterspinat und Kartoffelmousseline. „Das außergewöhnliche Menü, das Zelebrieren einer fast ausgestorbenen Tradition sowie die Expertise und faszinierende Untermalung von Herrn Meilhaus bildeten den Rahmen für einen einmaligen und unvergesslichen Abend in unserem Haus. Ich bin mir sicher, gebührender hätten wir den 150. Geburtstag des Serpentinaal nicht feiern können.“ resümiert Jörg Müller, General Manager im Hotel Fürstenhof, Leipzig, zufrieden und fügt noch hinzu: „Jeder Chef de Cuisine, der ein Gericht in der Entenpresse derart zelebriert, bewegt sich an höchster Stelle, sei es kulinarisch oder sinnlich. Hannes Schlegel hat dies heute Abend geschafft.“ Das befand auch Albert Meilhaus und verlieh dem Leipziger Chef de Cuisine als krönenden Abschluss des Dinner-Abends die ehrenhafte Mitgliedschaft im „L'Ordre des Canardiers“.

Der 1865 von der Familie Lühr erbaute Serpentinaal stellt mit seiner kostbaren Wandvertäfelung aus seltenem Serpentinestein, auch das „Marmor der sächsischen Könige“ genannt, eine weltweit einzigartige kunsthistorische Rarität dar. Mit verschiedenen Angeboten lud der Serpentinaal im Jubiläumsjahr seine Gäste zum Mitfeiern ein. Chef de Cuisine Hannes Schlegel hat dazu eigens ein Menü kreiert, welches Gästen die Erfahrung ermöglicht, zu „speisen wie die sächsischen Könige“. Noch bis Ende des Jahres erwartet das Hotel Fürstenhof, Leipzig seine Gäste mit





HOTEL FÜRSTENHOF  
A LUXURY COLLECTION HOTEL

Leipzig

exklusiven Angeboten rund um das 150-jährige Jubiläum des Serpentinaals. General Manager Jörg Müller freut sich, gemeinsam mit seinem Team, unvergessliche Erlebnisse bereiten zu können: „125 Jahre lang begrüßt dieses Haus nun schon seine Gäste aus der ganzen Welt und es erfüllt uns mit Stolz, den historischen Serpentinaal als Teil dieser Geschichte und einen der wohl außergewöhnlichsten Salons der Republik präsentieren zu dürfen.“ Weitere historische Informationen sowie alle Jubiläumsangebote finden sich unter [www.serpentinaal.de](http://www.serpentinaal.de).

Auch im kommenden Jahr wird wieder ein „Caneton à la Rouennaise“ Dinner im Hotel Fürstenhof, Leipzig stattfinden und verspricht wieder Kulinarik auf höchstem Niveau sowie ein Erlebnis für alle Sinne. Anfragen und Reservierungen nehmen wir gerne persönlich unter: +49 341 140 0, oder per Email: [fuerstenhofleipzig@luxurycollection.com](mailto:fuerstenhofleipzig@luxurycollection.com) entgegen. Weitere Infos unter: [www.hotelfuerstenhofleipzig.com](http://www.hotelfuerstenhofleipzig.com).

# # #

### Hotel Fürstenhof, Leipzig – ein Hotel der Luxury Collection

Das Hotel Fürstenhof, Leipzig gehört zur erlesenen Riege der Luxury Collection und liegt im Herzen der Kultur- und Messestadt Leipzig. Das historische Gebäude birgt 91 elegante Zimmer und Suiten, deren Interieur von Myrtenholz und kostbaren Stoffen geprägt wird. Hohe Decken, Marmor und große Fenster geben dem Hotel seinen klassisch-patrizischen Palast-Charakter und machen es zu einem der exklusivsten Gebäude in ganz Deutschland. Im Restaurant „Villers“, einem Salon im Stil des 18. Jahrhunderts, serviert Küchenchef Hannes Schlegel und sein Küchenteam internationale und regionale Spezialitäten. Der Wellnessbereich „AquaMarin“ bietet neben Innenpool und diversen Saunen ein breites Angebot an Beauty- und Massage-Behandlungen. Ein außergewöhnlich feierlicher Rahmen für Bankette und Tagungen steht mit dem Serpentinaal aus dem Jahre 1865 zur Verfügung. Der gänzlich mit Original-Serpentingestein, dem sogenannten „Marmor der sächsischen Könige“, ausgestattete Saal ist weltweit einzigartig und gilt in seiner Art als kunsthistorische Kostbarkeit. [www.hotelfuerstenhofleipzig.com](http://www.hotelfuerstenhofleipzig.com)

### The Luxury Collection Hotels & Resorts

The Luxury Collection ist eine Selektion von traditionsreichen Hotels und Resorts, die einzigartige Erlebnisse versprechen. Dem weltgewandten Reisenden bietet die Luxury Collection ein Tor zu den aufregendsten und begehrenswertesten Destinationen der Welt. Jedes einzelne Hotel reflektiert den Charme, die Geschichte und Schätze seines Standortes in authentischer Weise. Exquisites Interieur, spektakuläre Anlagen, exzellenter Service und modernster Komfort vereinen sich zu einer bereichernden Erfahrung. Derzeit besteht die ursprünglich 1906 unter dem Namen CIGA gegründete luxuriöse Kollektion aus über 90 Hotels und Resorts in 30 Ländern, die alle den Ruf genießen, zur Weltelite zu zählen. Zur Luxury Collection gehören viele preisgekrönte Hotels, die mit ihrem unvergleichlichen Service, Stil und Klasse die Erwartungen der Gäste stets übertreffen. All diese Hotels, darunter zahlreiche Häuser mit jahrhundertelanger Tradition, gelten als die besten der Welt. Wie alle Marken von Starwood Hotels & Resorts nehmen auch die Hotels der Luxury Collection am renommierten Bonusprogramm Starwood Preferred Guest teil. [www.luxurycollection.com](http://www.luxurycollection.com)

### Starwood Hotels & Resorts





**HOTEL FÜRSTENHOF**  
A LUXURY COLLECTION HOTEL

*Leipzig*

Starwood Hotels & Resorts Worldwide, Inc. ist mit über 1.200 Hotels in rund 100 Ländern und mehr als 180.000 Mitarbeitern in eigenen Hotels und Management-Betrieben eine der führenden Hotelgesellschaften der Welt. Starwood ist Eigentümer, Betreiber und Franchisegeber von Hotels, Resorts und Residenzen der international bekannten Marken St. Regis, The Luxury Collection, W, Westin, Le Méridien, Sheraton, Four Points by Sheraton, Aloft, Element und der kürzlich neu eingeführten Tribute Portfolio. Das Kundenbindungsprogramm Starwood Preferred Guest (SPG) zählt zu den führenden Bonussystemen der Hotellerie. Mitglieder sammeln Punkte und können diese unter anderem gegen kostenfreie Übernachtungen, Zimmer-Upgrades und Flugtickets bei zahlreichen Airlines eintauschen – ganz ohne Sperrzeiten. Starwood hat kürzlich Pläne zur Ausgliederung von Starwood Vacation Ownership, Inc., eines der führenden Entwickler- und Betreiberunternehmen von qualitativ hochwertigen Time-Sharing-Urlaubsresorts, in eine eigenständige Aktiengesellschaft bis Ende 2015 bekanntgegeben. [www.starwoodhotels.com](http://www.starwoodhotels.com)

**Pressekontakt:**

Hotel Fürstenhof, Leipzig, Tröndlinring 8, 04105 Leipzig  
Sophie Wojtyschak, Marketing & PR Coordinator, Tel. +49(0)341/140-4901; Fax -3735  
[sophie.wojtyschak@luxurycollection.com](mailto:sophie.wojtyschak@luxurycollection.com), [www.hotelfuerstenhofleipzig.com](http://www.hotelfuerstenhofleipzig.com)

Starwood Hotels & Resorts  
Michaela Belling, Senior PR Manager Germany & Switzerland, Tel.: +49(0)89/93001-6427  
Email: [michaela.belling@starwoodhotels.com](mailto:michaela.belling@starwoodhotels.com); [www.starwoodhotels.com](http://www.starwoodhotels.com)

