

# CARLOS ANDRÉ

## **Genussbotschafter Thomas Bühner bittet zu Tisch Spitzenküche beim Carlos André Chef's Table**

Spitzenköche hautnah erleben, ihnen in ausgesuchtem, kleinem Kreis über die Schulter schauen und dies auch noch in einer exklusiven Location: das sind die Chef's Tables. In Zusammenarbeit mit dem Magazin „Der Feinschmecker“ wird es nun den ersten Carlos André Chef's Table im Hotel Vier Jahreszeiten in Hamburg geben. Gastgeber sind die beiden meisterlichen Küchenchefs Thomas Bühner und Christoph Rüffer.

Thomas Bühner zählt seit mehr als 30 Jahren zur Liga der deutschen Spitzenköche. Mit viel Hingabe und Kreativität erarbeitete er sich drei Michelin-Sterne und Höchstbewertungen in allen anderen Restaurantführern für sein Restaurant „La Vie“ in Osnabrück. Seit der Schließung des Restaurants ist er international als Berater tätig und eröffnete jüngst das Restaurant „La Vie bei thomas buehner“ in Taipeh (Taiwan). Seine Passion gilt aber nicht nur der Küche, sondern dem Genuss im Allgemeinen. Dazu zählt seit Kurzem auch die Premium Marke Carlos André, für die der gebürtige Westfale als neuer Genussbotschafter auftritt. So verwundert es nicht, dass er auch den Gästen des „La Vie“ im fernen Taiwan Carlos André Zigarren anbietet.

Am 23. Juni eröffnen Thomas Bühner und Christoph Rüffer die neue Reihe „Carlos André Chef's Table“ mit einem spektakulären 4-Hands-Dinner im „Haerlin“. Die Küche von Chef Christoph Rüffer im Gourmetrestaurant „Haerlin“ ist weit über die Grenzen Hamburgs bekannt und mit zwei Michelin-Sternen ausgezeichnet. Gourmets genießen ein 6-Gänge-Menü in unmittelbarer Nähe zum Pass – der ideale Blickwinkel, um sich von den Küchenchefs einiges über deren Vorgehensweise und Kochkunst erklären zu lassen. Gemeinsam mit den Sterneköchen wird der Abend durch einen eleganten Smoke der Carlos André Premium-Longfiller im Kaminsalon sowie der Verkostung von exklusivem Rum abgerundet.

[www.carlos-andre.de](http://www.carlos-andre.de)  
[www.alles-andre.de/events/](http://www.alles-andre.de/events/)

## **Carlos André – Expression for passion**

Die Marke Carlos André verbindet über 200 Jahre Tabaktradition mit innovativen Ansprüchen an den Genuss der Zukunft. Eine Zigarre, die nach dem jüngsten Sohn des Unternehmensinhabers Axel-Georg André benannt ist und in der Familie für die Familie entwickelt wurde. Eine echte Family Reserve, die die Leidenschaften der Familie transportiert und einlädt, daran teilzuhaben.

Anspruch, Qualität, und Geschmack – Carlos André steht für Zigarrenenuss auf höchstem Niveau. Das Carlos André Sortiment umfasst die Linien Cast Off, Airborne, Collector's Cut und das Zigarillo-Quartett.

Bünde, im Mai 2023

### **Kontakt:**

Beatriz Dirksen

Headware Agentur für Kommunikation GmbH

Tel. 02244-920866

Fax: 02244-920888

Email: [b.dirksen@headware.de](mailto:b.dirksen@headware.de)

### **Arnold André**

Das Familien-Unternehmen mit Sitz im ostwestfälischen Bünde ist Deutschlands größter Zigarrenhersteller. Zum Portfolio gehören weltbekannte Marken wie Handelsgold, Clubmaster und WTF! Shisharillo, oder die hochwertigen, eigenen Longfiller-Marken Carlos André, Parcero, Montosa und Buena Vista. Neben dem weiteren deutschen Standort im niedersächsischen Königsutter verfügt Arnold André über Unternehmen in Frankreich und Portugal sowie ein Werk in der Dominikanischen Republik für die Fertigung von Premiumzigarren und die Veredelung von Tabakdeckblättern. Die Produkte werden weltweit in über 80 Ländern vermarktet. Arnold André wurde 1817 gegründet und ist mittlerweile in der 7. Generation im Familienbesitz. Das Unternehmen beschäftigt international 850 Mitarbeiter.