



CARLOS ANDRÉ

Genussbotschafter Thomas Bühner bittet zu Tisch Spitzenküche beim Carlos André Chef's Table in Hamburg

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. Im Oktober fand der erste Carlos André Chef's Table im Hotel Vier Jahreszeiten in Hamburg statt. Gastgeber für diesen besonderen Abend waren die beiden meisterlichen Küchenchefs Thomas Bühner und Christoph Rüffer.

Thomas Bühner zählt seit mehr als drei Jahrzehnten zur Spitzenklasse der deutschen Köche. Mit unermüdlichem Einsatz und grenzenloser Kreativität hat er sich drei Michelin-Sterne und Höchstbewertungen in weiteren Restaurantführern für sein Restaurant „La Vie“ in Osnabrück erarbeitet. 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 Leidenschaft erstreckt sich jedoch nicht nur auf die Kulinarik im engeren Sinne, sondern auf den Genuss im Allgemeinen. Dazu zählt neuerdings auch die Premium Marke Carlos André, für die der gebürtige Westfale als neuer Genussbotschafter agiert. So verwundert es nicht, dass er auch den Gästen des „la vie“ im fernen Taiwan Carlos André Zigarren anbietet.

Am 13. Oktober starteten Thomas Bühner und Christoph Rüffer die neue Veranstaltungsreihe „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. 16 Gourmets hatten das Privileg, ein exquisites 6-Gänge-Menü in unmittelbarer Nähe zum Pass zu genießen – der ideale Ort, um von den Küchenchefs Einblicke in ihre Arbeitsweise und Kochkunst zu erhalten. Dabei wurden ausgefallene Köstlichkeiten wie Zucchini Blüten mit hausgemachter Nduja und Burratortelli von beiden Chefköchen kreiert und spektakulär in Szene gesetzt.

Nach diesem Feuerwerk für die Sinne ging es nach dem Dinner zum gemeinsamen Smoke in den Kaminsalon. In gemütlicher Atmosphäre mit einem eleganten Carlos André Premium Longfiller nach Wahl und dem passenden Carlos André Signature Rum ließen die Gäste zusammen mit Thomas Bühner und Christoph Rüffer den Abend noch einmal Revue passieren.

Der nächste Chef's Table mit Thomas Bühner ist für 2024 bereits in Planung.

Carlos André – High Smoke

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 Zigarren Genuss auf höchstem Niveau. Das Carlos André Sortiment umfasst die Linien Cast Off, Airborne, Collector's Cut und das Zigarillo-Quartett.

Internetpräsenz:
carlos-andre.de
alles-andre.de

Bünde, im Oktober 2023

Kontakt:

Beatriz Dirksen
Headware Agentur für Kommunikation GmbH
Tel. 02244-920866
Fax: 02244-920888
Email: b.dirksen@headware.de

Arnold André

Das Familien-Unternehmen mit Sitz im ostwestfälischen Bünde ist Deutschlands größter Zigarrenhersteller. Zum Portfolio gehören weltbekannte Marken wie die Klassiker Handelsgold und Clubmaster, oder die hochwertigen, eigenen Longfiller-Marken Carlos André, Parceró, Montosa und Buena Vista. Neben dem weiteren deutschen Standort im niedersächsischen Königslutter 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.