**Starköche und Spitzenwinzer zu Gast in der Pfalz: 6. Kallstadter Löwenfestival auf dem Weingut am Nil**

Kallstadt / Marburg, 27. Mai 2024 – Am gestrigen Sonntag versammelte sich auf dem Weingut am Nil zum sechsten Mal die nationale Koch-Elite, um den Gästen des Löwenfestivals kulinarischen Hochgenuss zu bescheren. Mit von der Partie waren neben Frank Rosin, Hans Neuner, Kolja Kleeberg, Stefan Marquardt und Ralf Zacherl auch Nelson Müller und Ali Güngörmüs.

Blauer Himmel und strahlender Sonnenschein bildeten die äussere Kulisse für das bedeutendste Kulinarik-Event der Pfalz, bei dem in diesem Jahr wieder 1500 Gäste begrüßt wurden. Diese durften sich auf lukullische Genüsse der Extraklasse freuen, kreiert von den namhaftesten TV Köchen der deutschen Gastroszene. Von Müllers Räucherlachs-Mosaik mit Staudensellerie und geeistem grünen Apfel bis Irish Hereford Short Ribs mit Coleslaw, Erbse und Crunch – vor allem auch die Vielfalt der Gerichte begeisterte. Dabei nutzten Köche, wie Ali Güngörmus oder Stefan Marquard, die Gelegenheit, sich auszutauschen und mischten sich für Selfies und Gespräche auch unter die Gäste. „Tolles Wetter, gute Stimmung und leckeres Essen, serviert von meinen TV-Idolen.“, so ein begeisterter Besucher. Für die gute Stimmung sorgte nicht zuletzt Nelson Müller mit seiner Band, die gemeinsam mit dem Trio Herzklang und dem pfälzer Gitarristen Joel die Gäste vor begeisterten. „Ich komme immer wieder gerne nach Kallstadt. Es ist toll, Kollegen aus der Branche in diesem zwanglosen Ambiente zu treffen und gleichzeitig so nah bei den Besuchern zu sein“, resümiert Müller.

**Internationale Weine und ausgezeichnete Öle**

Zusätzlich beeindruckte das Setting mit top internationalen Weingütern: Angefangen bei den renommierten toskanischen Top Betrieben Brancaia und der Tenuta Vallocaia, dem Spitzenproduzenten Domaine Drouhin aus dem Burgund, den führenden Portugiesischen Produzenten wie Grahams Port, der Herdade dos Grous und der Quinta Valbon bis hin zum spanischen Vorzeigweingut Sierra Cantabria .

Weitere Höhepunkte der vielseitigen Genusswelt auf dem Weingut am Nil waren die preisgekrönten sardischen Olivenöle der Academia Olearia, die aromatischen Salze von Flor de Sal d’es Trenc vom Mallorca und der bedeutendste Balsamico Produzent Italiens, Giusti.

Für eine willkommene Erfrischung an diesem warmen Frühlingstag sorgte außerdem die zu die Eismanufaktur AROMA, die neben bekannten Klassikern auch ausgefallene Sorten wie „Amalfi Zitrone“ oder das „Nil Riesling Eis“ servierten.

Weitere Informationen unter: [www.vilavitamarburg.de](http://www.vilavitamarburg.de)

**Über VILA VITA Marburg**

Gerade einmal 45 Minuten von der Finanzmetropole Frankfurt entfernt, bietet VILA VITA am Standort Marburg ein einzigartig vielfältiges Portfolio: Das VILA VITA Rosenpark ist ein mehrfach ausgezeichnetes Tagungs- und Wellnesshotel mit 196 Zimmern, 12 Tagungsräumen, zwei Restaurants, einer Bar sowie einem 1.000 Quadratmeter großen Wellnessbereich mit Pool. Das Congresszentrum Marburg für bis zu 500 Teilnehmer sowie das Hofgut Dagobertshausen mit Event- und Tagungskapazitäten für bis zu 2.000 Personen bieten den idealen Rahmen für jede Veranstaltung.

Zur VILA VITA Kulinarik gehören folgende vier a la carte Restaurants: Das Sterne-Restaurant Marburger Esszimmer unter der Leitung von Denis und Kathrin Feix, das MIZU mit Fokus auf Asian Fusion Cuisine, das Waldschlösschen auf dem Hofgut Dagobertshausen sowie der Bückingsgarten am Landgrafenschloss. Darüber hinaus zählt eine Bistro & Eismanufaktur sowie ein Feinkostgeschäft zur Gruppe. Das Weingut am Nil in der Pfalz bereichert die VILA VITA-Welt mit ausgezeichneten Weinen und dazugehöriger Gastronomie. Die VILA VITA Marburg ist eine Tochtergesellschaft der VILA VITA Hotel & Touristik GmbH. Zu den VILA VITA Hotels gehören zwei Hotels in Deutschland, eins in Österreich und das „Leading Hotel of the World“ VILA VITA PARC in Portugal.