

19.01.12

## Pressemelding;

### De Historiske Hotel & Spisesteder for 6. gang på Grüne Woche

De Historiske Hotel & Spisesteder (DHHS) deltar for 6. gang på den internasjonale matmessen Grüne Woche i Berlin.

DHHS representerer i dag 62 hoteller og spisesteder i Norge som alle er medlem i en unik medlemsorganisasjon bestående av mange av Norges mest sjarmerende hotell og spisesteder. Medlemmene er alle selvstendige reiselivsbedrifter med individuelle særpreg og karakter, men som har viktige fellestrekk;

En varm velkomst med personlig vertskap, god service, en vennlig atmosfære og høy standard i alle ledd.

For De Historiske er det naturlig og viktig å delta på Grüne Woche som er en arena for mat og reiseliv med muligheter for internasjonale kontakter og en møteplass for nye impulser og ideer.

Gruppen har som en av sine kjerneverdier gode matopplevelser, der vi ønsker å gi våre gjester livsglede ved at de kan nyte lokalmat av høy kvalitet.

Mange meritterte kjøkkensjefer og kokker er med i gruppen, og er i dag den reiselivsgruppering i Norge med flest premierte kjøkkensjefer;

- Bent Stiansen, Statholdergaarden, Norges første verdensmester i Bocuse d`Or
- Kristoffer Hovland, Fossheim Turisthotell, Årets Kjøkkensjef 2004
- Hanne Frostad, Restaurant Hanne på Høyden, Årets Kjøkkensjef 2005
- Mikael Forselius, Vertshuset Røros/Røros Hotel, Bondelagskokken 2008
- Jørn Lie, Restaurant Gamle Raadhus, Bondelagskokken 2010 og tidligere kaptein på Kokkelandslaget.
- Kurt Øraas, Vertshuset Curtisen, Bondelagskokken 2011-2012
- Bodil Fjellestad, Gloppen Hotell, Vinner av Ganefart 2010 og Vinner av Årets Måltid 2011

Gjennom vårt konsept "Matvegen" der DHHS har kvalitetssikret kulinariske rundreiser med menyer basert på lokale råvarer vil gjestene fra Norge og utlandet oppleve noe av det beste Norge har å tilby innen gastronomi og drikke.

### **Fra industri til produsenter med identitet og kvalitet !**

Dagens gjester vil ha ekte historier og våre kokker er en forlenget del av verdikjeden til det nye norske landbruket og **DHHS driver omvendt eksport av norske landbruksprodukter i Norge – mot et internasjonalt publikum**

Noen få ikonprodukter vil få plass også i denne sammenheng representert fra industrien ved eksempelvis Tine som i 2012 vil få distribuert en spesialmodnet 3 – årig Jarlsberg Special Reserve med egen historie formidlet til DHHS – gjestene.

Under årets Grüne Woche vil DHHS – sin stand bli bemannet med kokker fra Røros som vil gi det internasjonale publikum de beste smaker fra sin region i Midt-Norge.

En egen QR – kode for DHHS – App med tilgang til våre kokkers mattips er tilgjengelig for Iphone og Ipad;



Tilsvarende den ordinære QR som passer alle telefoner /pads;



For mer informasjon ta kontakt med;

Nils Henrik Geitle  
Adm, dir  
De Historiske Hotel & Spisesteder

e-mail; [nils.henrik@dehistoriske.no](mailto:nils.henrik@dehistoriske.no)

Mob. +47 97 97 89 99