Text: Guide Michelin

Neue Sterne-Adressen in Deutschland

Guide MICHELIN Deutschland 2019 mit fünf neuen 2-Sterne-Restaurants



lang dem erst im Februar 2018 eröffneten Restaurant "Purs" im rheinland-pfälzischen Andernach unter Leitung von Küchenchef Christian Eckbardt. Ebenfalls neu in die 2-Sterne-Liga aufgestiegen sind mit dem "Luce d'Oro" auf Schloss Elmau in Krün, dem "Sosein." in Heroldsberg und dem "Alexander Herrmann by Tobias Bätz" drei Adressen in Bayern. Komplettiert wird die Liste der fünf neuen 2-Sterne-Häuser im Guide MICHELIN Deutschland 2019 durch das "Ox & Klee" in Köln. Insgesamt können sich in Deutschland jetzt 38 Adressen mit zwei MICHELIN Stemen schmücken.

Jetzt 309 Sterne-Adressen in Deutschland

Mit zehn 3-Sterne-Restaurants hat Deutschland eine starke Position in der 261, darunter 37 Neuzugänge. Damit liegt die Zahl der Restaurants in Deutschland mit einem oder mehreren MICHELIN Stemen jetzt auf dem neuen Höchststand von 309 Adressen.

"Die Ausgabe 2019 belegt die ungebrochen positive Entwicklung der deutschen Topgastronomie", freut sich Gwendal Poullennec, der neue internationale Direktor des Guide MICHELIN, und fügt hinzu: "Getragen wird dieser Erfolg sowohl von etablierten Altmeistern der Spitzenküche als auch von einer Generation junger, talentierter Köche mit erstklassiger Ausbildung und neuen, frischen Ideen."

Innovative Gastro-Konzepte in den Metropolen

Viel Bewegung ist nach wie vor in der Berliner Spitzengastronomie, die seit

Jahren für ihre innovative Küche bekannt ist. In der Bundeshauptstadt finden sich vier neu besternte Häuser mit ungewöhnlichem Konzept, wie beispielsweise das frischgebackene 1-Stern-Restaurant "CODA Dessert Dining". Wie der Name schon sagt, basiert die Küche hier maßgeblich auf modernen Patisserie-Techniken. Weitere Newcomer sind das "Ernst", das auf maximal frische Produkte aus der lienische Küche kombiniert, und das "Kin Dee", das für seine thailändischen Gerichte auch Zutaten aus dem Umland verwendet.

Auch Hamburg baut seinen Ruf als Destination für Liebhaber guten Essens aus. In der Hansestadt sind gleich

drei Restaurants ansässig, die auf Anhieb mit einem Stern ausgezeichnet wurden. Neben dem "Lakeside" im Hotel "The Fontenay" und dem "bianc" in der HafenCity ist dies das "100/200" von Thomas Imbusch, der getreu der Devise "Es wird gegessen, was auf den Tisch kommt" grundsätzlich ohne Speisekarte arbeitet.

Neues auch aus dem Süden Deutschlands: Nach Frankfurt und



(Fortsetzung nächste Seite)



Guide MICHELIN Deutschland 2019 mit fünf neuen 2-Sterne-Restaurants

Berlin hat nun auch München als weitere deutsche Großstadt mit dem "*Tiam*" ein vegetarisches Restaurant mit Stern. Das gleichnamige Restaurant in Wien hatte sich bereits 2014 mit seinem vegetarischen Konzept einen MICHELIN Stern erkocht.

Neue Gourmet-Hotspots

Zusehends zum kulinarischen Hotspot entwickelt sich Nümberg. Der Guide MICHELIN Deutschland 2019 zeichnet mit den Restaurants "Koch und Kellner", "Der Schwarze Adler" und "Waidwerk" gleich drei Häuser in der Frankenmetropole neu mit einem Stem aus. Nümberg verfügt damit nun über fünf Restaurants mit einem Stem. Hinzu kommt mit dem "Essigbrätlein" eine bereits etablierte 2-Steme-Adresse.

Zum echten Gourmet-Ziel avanciert schließlich die 30.000-Einwohner-Stadt Andernach am Mittelrhein. Zusammen mit dem neuen 2-Sterne-Haus "Purs" weist die rheinland-pfälzische Gemeinde jetzt drei Sterne-Adressen auf.

Beliebte Auszeichnung:

424 Adressen mit "Bib Gourmand"

Weitere 39 Restaurants zeichneten die Tester des Guide MICHELIN Deutschland 2019 neu mit dem "Bib Gourmand" aus. Die Auszeichnung, dargestellt durch das Gesicht des Michelin Männchens "Bibendum", weist auf Restaurants hin, die sorgfältig zubereitete Mahlzeiten zu einem besonders guten Preis-Leistungs-Verhältnis bieten. Ein 3-Gänge-Menü ist hier bereits für 37 Euro erhältlich. Insgesamt erhalten in der Ausgabe 2019 des Guide MICHELIN Deutschland 424 Häuser das beliebte Prädikat. Zusätzlich zum Guide MICHELIN erscheint 2019 wieder der Guide Bib Gourmand Deutschland, der ausschließlich diese Adressen listet.

Seit 4. März im Buchhandel

Der Guide MICHELIN Deutschland 2019 ist seit dem 4. März für 29,95 Euro im Buchhandel erhältlich (Österreich: 30.80 Euro, Schweiz: 39 Franken).

Außerdem lassen sich die Restaurant-Empfehlungen des Guide MICHELIN digital über die App Guide MICHELIN Europa oder die Website "Bookatable by Michelin" abrufen (https://www.bookatable.com/de). Die 56. Ausgabe des renommierten Restaurant- und Hotelführers empfiehlt auf 960 Seiten insgesamt 1.864 Restaurants und 1.560 Hotels, davon 309 Restaurants mit MICHELIN Sternen, zehn 3-Sterne-Restaurants, darunter 5 neue, 261 1-Stern-Restaurants, darunter 37 neue, 424 "Bib Gourmand"-Restaurants, darunter 39 neue.

Die Auswahl der im Guide MICHELIN gelisteten Häuser reicht vom stylishen Bistro über lässige Casual-Fine-Dining-Adressen bis hin zum klassischen Goumet-Restaurant. Darüber hinaus empfiehlt der Guide MICHELIN eine sorgfältige Auswahl an Hotels — vom gemütlichen Landgasthof über Wellness-Hotels bis hin zu namhaften Häusern der Luxuskategorie.

Einheitliche Bewertungsmaßstäbe rund um die Welt

Der Guide MICHELIN gilt als internationale Referenz unter den Restaurantund Hotelführern. Die Basis dieses Vertrauens sind seine strengen Bewertungskriterien, die für alle 30 Länder, in denen der Guide erscheint, einheitlich sind

Für die Auswahl der Adressen im Guide MICHELIN ist ein erfahrenes Team aus fest angestellten, anonym arbeitenden Michelin Inspektoren verantwortlich. Alle Tester verfügen über eine fundierte Ausbildung und Erfahrung in der internationalen Spitzengastronomie und -hotellerie und absolvierten zusätzlich eine intensive Ausbildung bei Michelin. Bei ihren Reisen auf der Suche nach den besten Restaurant- und Hoteladressen urteilen sie nach einem festen, an objektiven Maßstäben ausgerichteten Bewertungssystem, das sich im Laufe vieler Jahre bewährt hat.

Deshalb steht der Guide MICHELIN für internationale Vergleichbarkeit und ein weltweit hohes Qualitätsniveau.

www.michelin.de

DIE NEUEN ZWEISTERNER:

Purs - Andernach

Sosein - Heroldsberg

Ox & Klee - Köln

Luce d'Oro - Krün

Alexander Herrmann by Tobias Bätz - Wirsberg

DIE NEUEN EINSTERNER:

Steigenberger Drei Mohren - Sartory - Augsburg

Traube Tonbach - Köhlerstube - Baiersbronn

CODA Dessert Dining - Berlin

Ernst - Berlin

Kin Dee - Berlin

SAVU - Berlin

Genuss-Atelier - Dresden

Tiger-Gourmetrestaurant - Frankfurt am Main

Weinsinn - Frankfurt am Main

100/200 - Hamburg

bianc - Hamburg

Lakeside - Hamburg

Oben - Heidelberg

La Vailee Verte - Herleshausen

sein - Karlsruhe

Weinschänke Schloss Groenesteyn - Kiedrich

maximilian lorenz - Köln

NeoBiota - Köln

Alte Vogtei - Köngen

Ursprung - Königsbronn

Tian - München

Gabelspiel - München

Zur Krone - Neupotz

Coquille St. Jacques Parkrestaurant Nodhausen - Neuwied

Burg Nideggen - Brockel Schlimbach - Nideggen

Clostermanns Le Gourmet - Niederkassel

Koch und Kellner - Nürnberg

Der schwarze Adler - Nürnberg

WAIDWERK - Nürnberg

kochZIMMER in der Gaststätte zur Ratswaage - Potsdam

Atelier Sanssouci - Radebeul

Esplanade - Saarbrücken

LA MAISON - LOUIS - Saarlouis

Gams & Gloria - Schwangau

Hupperts - Stuttgart

Der Zauberlehrling - Stuttgart

Landwerk - Wallerfangen





Hotel Traube Tonbach: Köhlerstube und Schwarzwaldstube ausgezeichnet

Foto: Rene Riis



ie soeben in Berlin vorgestellte 2019er Ausgabe des Guide Michelin beschert dem Tonbachtal eine besondere Premiere: Künftig vereint die kulinarische Kaderschmiede Traube Tonbach gleich vier der begehrten Michelin-Sterne unter einem Hoteldach. Nicht nur die Schwarzwaldstube verteidigt das höchste Prädikat von drei Macarons zum 26. Mal. Erstmals wird auch das junge Team um Küchenchef Florian Stolte mit einem Stern für die Kochkunst im Restaurant Köblerstube geehrt. Gourmets finden künftig gleich zwei besternte Restaurants im nur rund 800 Einwohner zählenden Tonbach im Nordschwarzwald. Besonders Beide bemerkenswert: Adressen liegen Tür an Tür und Küche an Küche im Stammhaus des selben Hotels. Die Köhlerstube Traube Tonbach Küchenchef Florian Stolte steigt neu in die Liga der Einsterner auf,

während das Team der Schwarzwaldstube um Torsten Michel die Höchstbewertung von drei Michelin Sternen erneut verteidigt. Ebenfalls bestätigt wurde der Bib Gourmand für die Bauernstube der Traube Tonbach, deren Küche ebenfalls von Florian Stoltes Team verantwortet wird. Somit sind die Restaurants des Familienunternehmens aktuell mit vier der begehrten Macarons des französischen Restaurantführers ausgezeichnet.

"Wir sind über alle Maßen stolz auf unsere beiden Erfolgsteams aus der Köhlerstube und der Schwarzwaldstube", bestätigt Heiner Finkbeiner, Inhaber des Traditionshotels im Nordschwarzwald und Betreiber des Schlosshotels Monrepos in Ludwigsburg. "Für unsere Mitarbeiter und die Familie als Gastgeber ist es der schönste Gradmesser, wenn das Feedback der Gäste durch renommierte Auszeichnungen bestätigt wird. Ganz besonders gratulieren wir

natürlich unserer Brigade in der Köhlerstube zum Ritterschlag des Guide Michelin. Florian Stolte hat beharrlich für diesen Erfolg gekämpft und verdient gewonnen", so der Hotelier.

Erster Stern für die Köhlerstube

Die elegant-rustikale Köhlerstube empfängt mit Panorama-Ausblick auf den Schwarzwald. Die Küche mit klassisch-französischen Wurzeln verbindet je nach Jahreszeit das Beste der Region mit weltläufigen Aromen und saisonalen Zutaten. Abwechslungsreiche Gerichte, die wahlweise als Menü oder A la Carte serviert werden, bieten eine schöne Vielfalt für den Gast. Den Küchenstil des neuen Sternerestaurants prägt seit sieben Jahren Florian Stolte: "Ich bin ziemlich überwältigt, das Glück ist kaum in Worte zu fassen. Wir haben in den letzten zwei Jahren einiges gewagt, neue Menüs ausprobiert, in einen neuen Herd investiert und uns frei gemacht von alten Ideen. Heiner Finkbeiner hat die Weichen dafür gestellt und das nötige Vertrauen in uns gehabt, das war entscheidend. Doch auch die Unterstützung unserer Gäste und der stete Austausch mit meinen Kollegen waren extrem bestärkend." Gemeinsam mit seiner 20-köpfigen Küchen- und Servicecrew ist der 34-Jährige für das Wohl von bis zu 80 Traube-Gästen täglich verantwortlich.

Werdegang Florian Stolte

Stolte hat den hohen kulinarischen Anspruch seines Arbeitgebers von der Pike auf kennengelernt: Der gebürtige Heidelberger startete seine Karriere 2002 mit einer Kochausbildung im Kader von Küchendirektor Jürgen Reidt und dem damaligen Küchenchef der Köhlerstube, Henry-Oskar Fried.

"Ich hatte damals keine Ahnung, auf was ich mich einlasse. Es war eine harte, aber sehr lehrreiche Schule und beide schätze ich noch heute als wichtige Ratgeber", erinnert sich Stolte. Es folgte eine zweijährige Station im Team der Schwarzwaldstube, bei der er Posten an Posten mit dem heutigen Küchenchef Torsten Michel sowie den mittlerweile ebenfalls erfolgreich besternten Traube-Schülern Paul Stradner, Peter Hagen und Stefan Heilemann kochte.

Während drei Wanderjahren mit Stationen in Österreich, Portugal und der Schweiz sammelte er insbesondere als Chef de Partie im Zwei-Sterne-Restaurant «Vila Joya» in Albufeira wertvolle Erfahrungen: "Das Jahr bei Diether Koschina hat mich nachhaltig geprägt. Danach fühlte ich mich reif genug für meine eigene Küche und es war Zeit für den nächsten großen Schritt zurück in die Traube Tonbach zu gehen." Dieser folgte 2012 mit der Küchenchefstelle für





Hotel Traube Tonbach: Köhlerstube und Schwarzwaldstube ausgezeichnet

die Köhlerstube und Bauernstube seines einstigen Ausbildungsbetriebs. "In der Traube Tonbach hat mit meiner Kochausbildung alles angefangen. Jetzt kann ich mich mit einem Stern bedanken", resümiert der frisch gekürte Sternekoch.

Freude in Tonbach

Entsprechend groß ist die Freude in Tonbach. Zu den ersten Gratulanten gehörte Freund und Dreisternekoch Torsten Michel: "Ich freue mich immens für Florian. Nicht nur für die Köhlerstube und das Team ist es eine wichtige Anerkennung. Der erste Michelin-Stern ist immer auch etwas ganz Besonderes für den Koch persönlich." Beide Küchenchefs unterstützen sich mit Rat und Tat im Tagesgeschäft und arbeiten seit vielen Jahren zusammen. "Mit Florian Stolte und Torsten Michel haben zwei langjährige Kollegen unserer jungen Generation im Haus das kulinarische Qualitätsversprechen der Traube Tonbach unterstrichen. Eine grandiose Leistung", freut sich

Küchendirektor Jürgen Reidt.

Kaderschmiede Trauhe Tonhach

Florian Stolte reiht sich ein in die Liga der mittlerweile über 50 Spitzenköche, darunter sieben aktuelle und ehemalige Drei-Sterne-Köche, die ihre Ausbildung oder eine prägende Karrierestation in einem der vier Restaurants der Traube Tonbach absolviert haben. Aktuell halten allein die Schüler der Kaderschmiede mehr als 70 eigene Michelin-Sterne. "Talente haben es verdient, gefördert zu werden da haben wir aus gutem Grund nie gezögert", erklärt Heiner Finkbeiner die hohe Erfolgsquote und verdeutlicht: "Die Traube Tonbach feiert dieses Jahr ihr 230. Bestehen als Familienunternehmen. Wir wären nicht hier, wenn wir nicht ständig in dem Bewusstsein arbeiten würden, dass wir es für die nächste Generation tun."

Traube Tonbach — Tradition und Lehensart seit 1789.

Umrahmt von hohen Tannen liegt die Traube Tonbach in einer der



Naturlandschaften schönsten Europas — dem Schwarzwald. Mit 153 Zimmern und Suiten, vier Restaurants, darunter die seit 26 Jahren dreifach besternte Schwarzwaldstube, einem 4500 Quadratmeter großen Wellnessbereich sowie rund 1000 Quadratmeter Veranstaltungsfläche gehört das Luxusresort seit den 1970er Jahren zur Spitze der europäischen Hotellerie. Das traditionsreiche Fünf-Sterne-Superior-Hotel befindet sich seit 230 Jahren in Familienbesitz und wird heute von Heiner und Renate Finkbeiner in achter Generation auf persönliche Weise geführt. Seit 2011 erweitert das Familienunternehmen sein Portfolio und betreibt heute neben dem Stammsitz im Tonbachtal das Schloss Meersburg am Bodensee und das Schlosshotel Monrepos in Ludwigsburg.

www.traube-tonbach.de

Text: Marcus Reiser, Public Relations

3 Michelin Sterne für das Wolfsburger Team um Sven Elverfeld

Guide Michelin bestätigt höchste Auszeichnung für das Gourmetrestaurant Aqua

Foto: Bergmann, Wonge



er Guide Michelin vergibt zum elften Mal in Folge die Höchstwertung von drei Sternen an Sven Elverfeld und sein Team des Gourmetrestaurants Aqua im The Ritz-Carlton, Wolfsburg in der Autostadt. Damit gehört das Restaurant Aqua auch in 2019 zu den 10 Restaurants der kulinarischen Spitzenklasse in Deutschland, die mit den begehrten 3 Michelin Sternen ausgezeichnet wurden. Elverfelds ganz eigenständige Küche konzentriert sich auf die Harmonie von Aroma, Eigengeschmack und Textur. Selten finden sich mehr als eine Handvoll Grundprodukte auf dem Teller. Es reizt ihn, Traditionsgerichte oder klassische Garnituren wiederzuentdecken und neu zu interpretieren.

Roland Clement, Vorsitzender der Geschäftsführung der Autostadt, sagt: "Herzlichen Glückwunsch an Sven Elverfeld und sein Team! Zum elften Mal in Folge 3 Michelin-Sterne zu erreichen, ist eine wahnsinnige Leistung.

Wir in der Autostadt sind stolz darauf, unseren Gästen neben Innovationen aus dem Volkswagen Konzern auch weiterhin kulinarische Innovationen auf Weltklasseniveau im Aqua präsentieren zu können."

Christian Fomm, Hoteldirektor des The Ritz-Carlton, Wolfsburg: "Die Auszeichnung für das Restaurant Aqua ist eine herausragende Bestätigung für das hohe Qualitätsversprechen an unsere Gäste. Mein Dank gilt Küchenchef Sven Elverfeld und seinem Team, die tagtäglich Höchstleistungen für das Aqua bringen und mit ihrer Leidenschaft, ihrem Engagement, ihrer Professionalität und ihrer Hingabe unsere Gäste begeistern."

Elverfeld sagt: "Ich danke meiner



(Fortsetzung nächste Seite)

3 Michelin Sterne für das Wolfsburger Team um Sven Elverfeld

Guide Michelin bestätigt höchste Auszeichnung für das Gourmetrestaurant Aqua

gesamten Mannschaft von ganzem Herzen. Unser gemeinsamer Anspruch ist es, unsere Gäste immer wieder mit unseren neuen Kreationen zu überraschen und ihnen einen unvergesslichen, kulinarischen Abend zu bereiten. Es macht mich stolz, dass wir auch in diesem Jahr die Michelin-Tester überzeugt haben."

Über Sven Elverfeld und das Restaurant Aqua:

Als Küchenchef ist Sven Elverfeld seit der ersten Stunde für die Erfolgsgeschichte des Aquas verantwortlich. Seit dem Jahr 2000 kreiert er mit seinem Team kulinarische Meisterwerke für seine Gäste, sodass das Restaurant bereits eineinhalb Jahre nach der Eröffnung den ersten Stern des Guide MICHELIN erhielt. 2006 folgte der Zweite, bevor für das Jahr 2009 erstmals höchstmögliche Auszeichnung in der Gourmet-Welt, die drei Sterne, vergeben wurden. Häufig sind die Gerichte von Sven Elverfeld von seinen kulinarischen Erinnerungen geprägt. Somit erzählt jedes Menü eine geschmacklich vielseitige Geschichte mit einem ganz besonderen Charakter. Fokussiert auf den Eigengeschmack der sorgfältig ausgewählten Produkte sowie deren kreative Verarbeitung und überzeugen Zubereitung, seine Kreationen mit Einfachheit und Raffinesse.

www.restaurant-aqua.com



Text/Fotos: Europa-Park

"Ammolite — The Lighthouse Restaurant"

Guide Michelin bestätigt zwei Sterne erneut



reführung der Sinne: Das "Ammolite - The Lighthouse Restaurant", das sich seit seiner Eröffnung im Jahr 2012 in der gastronomischen Spitze etabliert hat, wurde am 26. Februar 2019 vom Guide Michelin zum fünften Mal in Folge mit zwei Michelin-Sternen ausgezeichnet. Küchenchef Peter Hagen-Wiest und sein Team haben das Niveau ihrer vielseitig inspirierten Küche mit konstantem Format unter Beweis gestellt. Damit zählt das im Leuchtturm des 4-Sterne Superior Hotel

Bell Rock gelegene Restaurant zu den 48 besten Restaurants in Deutschland.

Exquisite Küche und ein klares Bekenntnis zur Region

Sterneküche in Deutschlands größtem Freizeitpark — für viele zunächst ein Widerspruch, doch Peter Hagen-Wiest hat die Herausforderung angenommen und meistert sie seit sieben Jahren mit Bravour. Er setzt auf eine in ihrem Grundcharakter bodenständige Küche, abwechslungsreich interpretiert und geschmacklich erst-

klassig umgesetzt, mit kreativer Raffinesse und Liebe zum Detail. Die Karte vereint Einflüsse der klassischen, mediterranen und internationalen Schule, den Saucen kommt dabei stets eine besondere Rolle zu. Sie sorgen für ein perfektes Zusammenspiel der Aromen am Gaumen, konzentriert auf das Wesentliche: Die Essenz des Geschmacks. "Die Bestätigung der zwei Sterne freut mich und das gesamte Team natürlich sehr und lässt uns den eingeschlagenen Kurs hochmotiviert fortsetzen. Wir haben uns über Jahre weiterentwickelt und im Vergleich zu den Anfängen sind wir exakter, filigraner, aber auch gleichzeitig ein wenig mutiger geworden", so Peter Hagen-Wiest. Der gebürtige Österreicher vertraut dabei dem Anspruch, den Bezug zur Region und zu den eigenen Wurzeln auf hohem Niveau zu bewahren. In dem Menu "Black Forest Cuisine" legt Hagen-Wiest bei der Auswahl der Produkte einen ganz besonderen Fokus auf die Schwarzwaldregion — so setzt er unter anderem einfaches Blaukraut ein, jedoch raffiniert in Szene gesetzt. Frische saisonale Produkte sowie Fleisch und Fisch mit Qualitätsausweis sind stets fester Bestandteil seines Erfolgsrezepts.

Auch der geschäftsführende Gesellschafter des Europa-Park, Thomas Mack, freut sich mit dem Team über die grandiose Auszeichnung: "Für mich war es immer ein Traum, ein Fine Dining Restaurant zu verwirklichen - sicher kein gewöhnliches Projekt für einen Freizeitpark. Der enorme Erfolg ist aber Beweis dafür, dass Vieles zu erreichen ist, wenn man eine Vision hat und konsequent darauf hinarbeitet. An ein Restaurant im Europa-Park auf diesem Niveau haben am Anfang nicht alle geglaubt. Umso schöner ist heute die erneute Bestätigung von Michelin, dass das Ammolite zum fünften Mal in Folge zwei Sterne erhalten hat."

Konstanz auf ganzer Linie

Bereits Ende des vergangenen Jahres wurde Küchenchef Peter Hagen-Wiest und sein Team mit einer weiteren Auszeichnung

ourmel Journal

(Fortsetzung nächste Seite)



"Ammolite — The Lighthouse Restaurant"

Guide Michelin bestätigt zwei Sterne erneut

geehrt: Die Bestätigung von 17 Punkten bei dem renommierten Restaurantführer Gault&Millau.

Erlesene Weine und perfekter Service

Der erlesene Weinkeller ist mit regionalen, nationalen sowie internationalen Empfehlungen hervorragend bestückt und Marco Gerlach ist ein ebenso kundiger wie aufmerksamer Sommelier und Restaurantleiter, der individuell auf die Wünsche und Vorlieben der Gäste eingeht und stets passende Weinempfehlungen zur Küche von Peter Hagen-Wiest anzubieten

weiß. "Wein bedeutet für mich Geselligkeit, Lebensfreude und zugänglicher Genuss", so Gerlach.

Fazit: Das Restaurant ist ein Ort für besondere Momente und Gäste, die ein exquisites Essen in außergewöhnlichem Rahmen schätzen. Edles Interieur, gedämpftes Licht und durchlässige Organzavorhänge schaffen eine einzigartige Atmosphäre mit einem Gefühl von Großzügigkeit. Und spätestens nach dem Genuss steht fest: Das Ammolite ist ein Leuchtturm des Geschmacks!

www.ammolite-restaurant.de



Text: auerswald concept gmbh

Bleiche Resort & Spa in Burg (Spreewald)

Ausgezeichnet: ein Stern Michelin für Restaurant 17fuffzig in Burg (Spreewald) mit Küchenchef Alexander Müller

Foto: © Tino Schulz



eit April 2018 ist *Alexander* Müller (33) Küchenchef im Gourmetrestaurant 17fuffzig im Bleiche Resort & Spa in Burg (Spreewald) und erhielt jetzt eine der höchsten Auszeichnungen: einen Stern Michelin. Die Leistungen des ganzen Teams wurden damit vom renommierten internationalen Restaurantführer GUIDE MICHELIN Deutschland 2019 gewürdigt. »Diese Ehrung ist für uns ein tolles Feedback, Ansporn und zugleich ein Zeichen, dass wir auf dem richtigen Weg sind. Wir freuen uns gemeinsam mit Eigentümerfamilie Clausing, allen Kollegen und auch unseren Gästen, mit denen wir diese Auszeichnung fei-

ern werden«, so Küchenchef Alexander Müller.

Erst im November durfte er sich über die Auszeichnung des Gault & Millau 2019 als Junges Talent" freuen sowie 16 von insgesamt 20 möglichen Punkten, die ihn bereits vor drei Monaten zu den besten Köchen in Deutschland sowie zur kulinarischen Spitze des Landes Brandenburg werden ließen.

Seine Küche schöpft aus der Region und ist zugleich von der französischen Kunst des Kochens tief geprägt. "Wir sind immer wieder auf der Suche nach Regionalem, auch wenn es nur für kurze Zeit zur Verfügung steht, haben wir zum Beispiel Widder auf der Karte oder Fasan, beides kommt direkt aus der Spreewaldregion*, ergänzt Müller

Alexander Müller hat eine lange Reise hinter sich und in hervorragenden internationalen Häusern gekocht. Nun ist der gebürtige Brandenburger wieder in seiner Heimat angekommen. Erstmals trägt er hier als Küchenchef eines Gourmetrestaurants die volle Verantwortung und der Erfolg zeigt, dass es der richtige Schritt war

Sein professionelles Rüstzeug holte sich der gebürtige Brandenburger in erstklassigen Häusern im In- und Ausland, darunter in zahlreichen Sternerestaurants.

Er begann seine Laufbahn im Restaurant Joël Robuchon in Monaco, anschließend ging er nach Frankreich in das Restaurant Paul Bocuse in Collonges-au-Mont-d'Or. Es folgten weitere Stationen, wie das Restaurant Schwarzwaldstube im Hotel Traube Tonbach in Baiersbronn, das Romantik Hotel Residenz am See in Meersburg und zuletzt das Boutique Hotel Vila Joya im portugiesischen Albufeira. Die Entscheidung für das Gourmetrestaurant 17fuffzig betrachtet er als einen konsequenten Karriereschritt und ist damit zugleich in seiner Heimatregion wieder angekommen.

www.bleiche.de

Foto: © Gourmet Classic Journal







Der Wettbewerb Patissier des Jahres strahlt mit neuem Konzept

in Jahr lang war es ruhig um den Live-Wettbewerb *Patissier des Jahres*, nun kehrt er in verkürzter, fokussierter Form zurück. Die technische Jury wählt die besten sechs Bewerber direkt aus und schickt sie ins große Finale. Doch trotz vieler Veränderungen bleiben manche Eckdaten gleich; nicht zuletzt die Challenges, das Niveau und der mögliche Karrieresprung!

Wer den Titel will, muss sich ranhalten

Vorfinals gibt es nicht mehr für den Patissier des Jahres. Es geht direkt in das Finale auf der Anuga. Auch sind es keine acht Finalisten mehr. sondern sechs. Doch die zuckrige Revolution lässt manche Traditionen unangetastet. So gibt es weiterhin Prüfungen zu bestehen, dieses Mal muss ein Drei-Komponenten-Dessert (6 Teller) aus Olivenöl, Quitte & Valrhona Jivara zubereitet werden. Ein Freestyle-Dessert (6 Teller) und eine Freestyle-Praline/Petit Four (15 Stück) stehen ebenfalls auf dem Programm. Auch die Wettbewerbszeit bleibt gleich: Innerhalb von fünf Stunden wird das süße Fingerspitzengefühl live vor Publikum auf die Probe gestellt. Unverändert ist zudem die Vielfalt der zugelassenen Bewerber: Patissiers, Konditoren, Köche, Chocolatiers und Bäcker mit Wohnsitz in Deutschland, Österreich, der Schweiz und Südtirol sind zugelassen.

Kick-Off mit exklusivem Charme

Den Patissiers soll der Auftritt im Rampenlicht nicht bis zum Finale vorenthalten werden. Ein exklusives Kick-Off Event am 24. Juni 2019 im Süden Deutschlands wartet mit Presse und VIPs auf. Ende Juni werden dort die sechs Finalisten zum ersten Mal der Presse präsentiert und stellen sich und ihr Können als Premiere offiziell der Prüfung. Die dort gezeigten Kreationen sind nicht die des





Die Fotos oben zeigen Kreationen aus dem Wettbewerb des Jahres 2017

Wettbewerbs und gehen auch nicht in die finale Bewertung ein.

Finale auf der Anuga

Im großen Finale auf der Anuga am 7. Oktober 2019 zaubern die Talente zum ersten Mal unter Beobachtung der technischen Jury ihre Wettbewerbskreationen, mit denen sie sich auch für das Finale qualifiziert haben. Wie immer wird eine Jury aus Sterne- und Spitzenpatissiers ihre Zungen spitzen, um jeder Nuance Aufmerksamkeit schenken zu können. Alles selbstverständlich anonym und fair. Wer die Stühle des Jurytisches füllen wird, ist allerdings noch offen.

Termine:

Bewerbungsschluss: 30. April 2019

Kick-Off Event: 24. Juni, Scheck-In Kochfabrik, Achern

Finale: Anuga, 06. Oktober 2019, Köln

Hintergrundinformationen über Patissier des Jahres

Live-Cooking-Wettbewerb Patissier des Jahres ist das Sprungbrett für die süßen Talente der D-A-CH Region. Veranstalter ist die spanische Unternehmensgruppe Grupo Caterdata S.L. mit Sitz in Barcelona (ES) und Freiburg (DE). Die sechs besten Patissiers werden von der technischen Jury ausgewählt und qualifizieren sich direkt für das Finale. Bevor sie im Oktober 2019 auf der weltweit größten Ernährungsmesse Anuga in Köln gegeneinander antreten, bekommen sie auf dem exklusiven Kick-Off-Event eine Bühne. Die dort vorgeführten Kreationen sind kein Teil der Bewertung. Die Profis kämpfen, um den prestigeträchtigen Titel Patissier, Preisgelder, zahlreiche Sonderpreise von den Sponsoren und einen immensen Karrieresprung, der dem Gewinner gewiss ist.

www.patissierdesjahres.com/





Exklusive Alpenloge in Scheffau eröffnet am 15. April 2019 — Boutiquehotel mit Design-Appeal und hohem Gemütlichkeitsfaktor

er Termin für die Eröffnung der Alpenloge steht fest: Am 15. April 2019 feiert das ehemalige Schulgebäude am Ortsrand von Scheffau im Westallgäu Eröffnung. Im Boutiquehotel mit zwei Suiten, sechs Junior Suiten und einem Doppelzimmer finden bis zu 27 Gäste Platz, die eine sehr individuelle Betreuung durch die Gastgeber Anja Engelke und Michael Schott erleben. Umgeben von Wiesen und Blick in alle vier Himmelsrichtungen, ohne Durchgangsverkehr und mit direkter Anbindung zum Vier-Ländereck am Bodensee bildet die Alpenloge den idealen Ausgangspunkt für die Erkundung der Region. Das Kennenlernangebot mit dem Code ouvertüre#alpenloge ist bis 31. April 2019 gültig und umfasst drei Übernachtungen mit täglichem Frühstück und einem Abendessen. Dank einer Ersparnis von 40 Prozent kostet das Angebot 270 Euro pro Person in einer Junior Suite. Weitere Informationen finden sich auf der Website unter

www.alpenloge.com

und können unter der E-Mail stay@alpenloge.com erfragt werden.

Als die Hotelinhaber sich auf die Suche nach einem Grundstück für das Projekt Alpenloge machten, standen sie 2016 vor dem ehemaligen Schulgelände des kleinen Ortes. Es war Liebe auf den ersten Blick. Der Plan, das ursprüngliche Gebäude aus den 1930er Jahren zu



jedoch nicht umsetzen. Es war den beiden Gastgebern jedoch ein großes Anliegen, das Haus wieder im gleichen Stil aufzubauen. So befinden sich jetzt unter anderem Holzschindeln und Fensterläden an der Fassade und großzügige Sprossenholzfenster versorgen die Räume mit viel Licht. Im Inneren lassen Berker-Lichtschalter aus der Serie 1930, grobe Messingarmaturen sowie traditionelle Tapetenmuster den ursprünglichen Charakter des Gebäudes wieder aufleben. Die Inneneinrichtung spiegelt das Gastgeberpaar in jeder Faser wider. "Wir besuchten viele Design- und Möbelmessen holten uns viele Anregungen. Von den Armaturen, Fliesen, Lampen, Stühlen bis hin zu Betten, Bettwäsche,

Handtücher — alles wurde von uns getestet. Die Alpenloge ist für uns eine Herzensangelegenheit", so die Eigentümer.

Persönliche Atmosphäre sowie individuelle Betreuung in jeder Hinsicht zählen zu den obersten Belangen von Anja Engelke und Michael Schott. Beides zeigt sich bereits beim Frühstück, das am Tisch serviert wird. Eine Etagere mit regionalen Spezialitäten, Bio-Produkten, Käse aus den Sennereien der Käsestraße und Kräuter aus dem Garten bilden die Basis. Zusätzlich wählt der Gast von der Eierspeisenkarte und genießt täglich wechselnde, frisch zubereitete kleine Gerichte. Die Backwaren bezieht die Alpenloge von einer traditionell arbeitenden Bäckerei. Individuell und heimelig ist auch das Dinner am Abend. Unter dem Motto "Essen wie bei Freunden" wird morgens das Menü vorgestellt und jeder Gast kann sich anmelden. Wie beim Frühstück wird auch am Abend Wert auf Qualität und Regionalität gelegt. Im Sommer sind Grillabende, im Winter ein Fondueplausch pro Woche geplant ebenso wie Kochkurse in der Küche und Events mit Gastköchen. Neben

dem Aufenthalt in einem familiären

Umfeld bildet die Alpenloge den exklusiven Rahmen für kleine Events, Hochzeiten und Tagungen.

Über die ALPENLOGE:

Die Alpenloge beherbergt neun Zimmer und Suiten auf drei Stockwerken, sechs davon mit Balkon oder Terrasse und teilweise mit Küchenzeilen ausgestattet. Die Größe variiert zwischen 33 und 60 Quadratmetern. Edle Materialien wie Holz, Naturstein, Leinen und Fell kommen zum Einsatz. Dabei dominieren pro Etage andere Farben wie Grau-, Rot- und Grüntöne im Erdgeschoss, kräftiges Blau und Grün im Obergeschoss und helle Naturfarben unter dem Dach. Der Stil ist klassisch modern, immer behaglich und einladend. Im Erdgeschoss befindet sich ein Wintergarten mit angrenzendem Wohn- und Essbereich, der sich mit Loungemöbeln und Kamin ausgestattet, auch für ein geselliges Zusammensein eignet. Untergeschoss steht ganz im Zeichen der Erholung. Hier wartet ein kleines Spa mit Panorama-Sauna, Sole-Dampfbad, Massageund Ruheraum und Kamin auf die

www.alpenloge.com







Für das luxuriöse Leben im Garten

Reinhold Borsch auf der Giardina 2019



Foto: © Jürgen Becker

er Garten ist für viele der absolute Lieblingsplatz — Das kleine Stück Natur im eigenen Heim. Einen ganz besonders spektakulären Lieblingsplatz im japanischen Stil präsentiert der Garten- und Landschaftsbauer Reinhold Borsch dieses Jahr auf der international größten Indoor-Gartenausstellung Giardina in Zürich.

Mit jährlich über 60.000 Besuchern ist die Giardina mit rund 300 Ausstellern aus acht europäischen Ländern das international größte Indoor-Gartenevent und bietet spannende Inspirationen rund um das Leben im Garten. Reinhold Borsch nimmt in diesem Jahr schon zum dritten Mal an der Gartenausstellung in Zürich teil und verspricht schon jetzt, seine zwei vergangenen Schaugärten noch zu toppen. Die letzten Male, bei seinen Auftritten 2015 und 2017, wurden seine Schaugärten jeweils mit dem Giardina Award, der wichtigsten Auszeichnung der Schweizer Gartenbranche, in Bronze ausgezeichnet. Und auch in diesem Jahr möchte er mit seinem Mastergarten "Idee & Vision" einen der renommierten Preise ergattern und das Publikum begeistern.

Mit "Idee & Vision" nach Zürich

Borsch plant und tüftelt schon seit über sechs Monaten an seinem Projekt "Idee & Vision", welches Mitte März endlich einer großen Öffentlichkeit präsentiert werden kann. Das Highlight des über 300 qm



oto: © Matthias Schütz

großen Schaugartens ist fraglos der gigantische 150 qm große Koiteich mit integriertem Wasserfall und prächtigen, farbigen Kois, die durch den mit schwarzen Natursteinkieseln bedeckten Teichboden noch eindrucksvoller zur Geltung kommen. Japanische Gartenkunst trifft auf europäische Elemente und nimmt die Besucher mit in eine Gartenlandschaft, die mit Blick auf Ahorne, Rhododendren und elegante Formgehölze Platz für ausschweifende Gedanken, Harmonie und Ruhe zulässt. Passend zum diesjährigen Giardina-Leitthema "Lieblingsplätze" laden zwei luxuriöse Sitzinseln unter einem großen Rhododendron und einer duftenden Kiefer umringt von blühenden Azaleen und einem Meer aus Bodendeckern zum Verweilen ein.

Die Planung, Entwicklung und der Bau solcher exklusiver Gärten ist für Reinhold Borsch aus Kempen bei Düsseldorf nicht bloß ein Job, sondern mit tiefer Leidenschaft verbunden. So steckt auch in seinem Giardina-Projekt eine Menge Arbeit und Herzblut, welches bald endlich von den Besucherinnen und Besuchern bestaunt werden kann. Für

Reinhold Borsch und sein Team beginnt die letzte heiße Phase bereits Ende Februar mit dem Transport, welcher mit zwei Spezialtransportern und ca. zehn Sattelzügen durchgeführt wird. Fest steht, dass der Schaugarten aufbautechnisch nicht nur durch den 630 Kilometer langen Anfahrtsweg das wohl aufwändigste und visionärste Projekt der Giardina darstellt.

Herzliche Einladung

Wer sich dieses Spektakel und die vielen Inspirationen für den eigenen Garten nicht entgehen lassen möchte, ist herzlich eingeladen, vom 13. bis 17. März 2019 die Giardina in Zürich zu besuchen. Herr Borsch wird mit seinem Schaugarten in der Königskategorie "Mastergarten" in Halle 2 beim Stand E25 auf Sie warten.

www.koiteiche.com www.giardina.ch

Garten- und Landschaftsbau Reinhold Borsch

Seit 1992 verwirklicht das Unternehmen Garten- und Landschaftsbau Reinhold Borsch aus Kempen bei Düsseldorf exklusive Gartenkonzepte und setzt dabei individuelle Kundenwünsche um. Die Leidenschaft für Kois machte Inhaber Reinhold Borsch zu einem der gefragtesten Experten weltweit für den Bau von Koiteichen und exklusiven japanischen Gärten. Heute betreut der passionierte Gartengestalter seine Kunden rund um den Globus. Von der Beratung und Planung bis zur Umsetzung und dem stetigen Unterhalt der Anlagen bietet sein Unternehmen alles aus einer Hand. Bereits zwei Mal, in den Jahren 2015 und 2017, wurde er als erster Deutscher mit dem wichtigsten Preis der grünen Branche in der Schweiz, dem Giardina Award, ausgezeichnet.







Eine Küche bunt wie ein Basarbesuch

arbenfrohe Gerichte, orientalische Aromen und eine unendliche Geschmacksvielfalt prägen die levantinische Kochkunst. Der neue Foodtrend aus den Ländern der östlichen Mittelmeerregion erobert gerade rasant die Gastroszene auf der ganzen Welt. Gemüse, Hülsenfrüchte und Dips mit orientalischen Gewürzen stehen für die ganz besondere Fusionsküche. Vom 18. bis zum 29. März zeigt Aramark Gästen während des Kulinarischen Highlights "Die Küche der Levante" spannende Gerichte der bunten nahöstlichen Welt.

Raz El Hanout, Baharat und Harissa sind Gewürze, die nicht unbedingt in der alltäglichen Küche zu finden sind. In der Levante sind sie jedoch charakteristisch. Gekocht wird hier mit vielen frischen Zutaten und jeder Menge Gemüse, beispielsweise der Aubergine. Gegrilltes Gemüse oder Baba Ganoush, ein würziges Auberginenpüree, sind typische Bestandteile der nahöstlichen Küche. Kichererbsen und Hülsenfrüchte bilden ergänzend dazu eine reichhaltige Eiweißquelle, die ideal mit den Gewürzen und Kräutern der levantinischen Kochkunst harmonieren.

Orient in der Mittagspause

"Zu den Klassikern der Levante zählen Tahini, ein Sesammus, oder Taboulé, ein Bulgursalat mit Petersilie, Tomate und Frühlingszwiebeln", erklärt Lukas Rohé, Leiter der Produktentwicklung bei Aramark. Einen Einblick in die vielfältige Länderküche gewährt Aramark mit seinem Kulinarischen Highlight. Besonderes Augenmerk liegt auf dem Pfannengericht Shakshuka. Zubereitet wird es aus Paprika, Tomate, Schafskäse und Ei, verfeinert wird es durch Chili und Petersilie, dazu gibt es Fladenbrot. Die Schärfe der Chili wird durch den Schafskäse optimal abgerundet. Die Petersilie verleiht dem Shakshuka eine angenehm frische Note.



Ebenfalls typisch für die Levante-Küche sind Mezze. Das Prinzip der Mezze ist ähnlich dem der spanischen Tapas. Viele kleine Spezialitäten werden in bunten Schalen serviert. Die Auswahl in den Aramark-Betriebsrestaurants besteht unter anderen aus Hummus, Oliven, Joghurt und warmem Fladenbrot. Die Zusammenstellung eignet sich ideal zum Hineinfinden in die levantinische Küche und in die ausgefallenen Gewürze. Ein weiteres spannendes

Gericht ist die neu interpretierte gefüllte Paprika, die mit Hähnchenhackfleisch serviert wird. Als Beilage gibt es Süßkartoffel und Knoblauch-Mayonnaise. Die Süßkartoffel harmoniert mit ihrer Süße ideal mit dem gewürzten Hackfleisch und dem Aroma des Knoblauchs.

www.aramark.de

Als Anbieter für Catering und Service Management zählt Aramark in Deutschland zu den führenden Dienstleistern in diesem Markt. Rund 9.400 Mitarbeiter sind bundesweit für die Aramark Holding Deutschland GmbH mit Sitz in Neu-Isenburg tätig. Das zweitgrößte Catering-Unternehmen in Deutschland betreut etwa 500 Kunden in den Bereichen Betriebsgastronomie, Sport-, Freizeit- und Messegastronomie sowie Klinik-, Senioren-, Schul- und Kita-Catering. Hinzu kommen rund 3.500 Unternehmen, die von Aramark Refreshment Services beliefert werden.





So schmeckt Urlaub auf Jamaika

- amaikanisch, italienisch, asiatisch oder bunt gemischt: Die 19 Sandals & Beaches Resorts auf den karibischen Inseln entführen ihre Gäste auf geschmackliche "Weltreise". Gleich neun Standorte der auf Paare spezialisierten Sandals Resorts finden sich auf Jamaika, wo Urlauber internationale Spitzenküche zwischen Barfuß-Lunch am Strand und schickem Romantik-Dinner erkunden. Auch lokaler Rum — pur oder als Cocktail, edle Weine sowie eine regionale Arabica-Kaffeesorte gehören zum preisgekrönten All-InclusiveMontego Bay/Jamaika zum Beispiel mediterrane Klassiker, frische Meeresfrüchte oder karibische Spezialitäten auf der Karte.

Anstoßen, wann immer man möchte:

Sandals-Urlauber entspannen in lässigen Strandlokalen, schicken Piano-Bars, authentischen Pubs oder französischen Bistros. Nicht nur, aber vor allem der auf Jamaika produzierte Appleton-Rum veredelt karibische Cocktails, welche



Für romantische Karibik-Abende findet sich in jedem Sandals Resort auch mindestens ein Fine-Dining-Restaurant mit Speisen à la carte.

die Barkeeper auf Wunsch jederzeit zwischen 10 Uhr morgens und 3 Uhr nachts mixen. Die Hausweine stammen von der kalifornischen Marke Robert Mondavi Twin Oaks. In allen Sandals Resorts wird zudem mit Jamaica Blue Mountain eine regionale Arabica-Kaffeesorte serviert, die im gleichnamigen Gebirge der drittgrößten Antilleninsel wächst.

Die insgesamt 19 Sandals & Beaches Resorts gehören zum Markenportfolio der Hotelgruppe Sandals Resorts International (SRI). Speziell auf Paare ausgerichtet, sind die Sandals-Häuser mit 16 Luxusanlagen auf Jamaika, Saint Lucia, Antigua, den Bahamas, Barbados und Grenada vertreten. Ebenso wie die auf Familien fokussierten drei Beaches Resorts auf Jamaika sowie den Turks- und Caicosinseln bieten sie Urlaubern ein vielfach ausgezeichnetes All-Inclusive-Konzept, das sie zu den erfolgreichsten Anbietern in ihrer Kategorie macht.

www.sandals.de

Konzept der karibischen Hotelgruppe. Sämtliche Speisen und Getränke sind im Zimmerpreis inbegriffen. Wer in einem der neun jamaikanischen Sandals Resorts urlaubt, kann zudem auch auf das Angebot aller anderen Häuser zugreifen. Damit stehen Gästen auf der Insel mehr als 50 Restaurants und 35 Bars zur Verfügung.

Edle Candle-Light-Dinner

Edles Candle-Light-Dinner mit Meerblick oder Pizza als Mitternachtssnack auf dem Zimmer — im Rahmen des "Gourmet Discovery Dining"-Programms unter Schirmherrschaft des deutschen TV-Starkochs Walter Staib (zwölfmaliger Gewinner der Emmy Awards) bieten alle Resorts unterschiedliche Food-Konzepte an. So stehen in den neun Restaurants des Sandals





Ausgezeichnet



TripAdvisor verleiht "Travellers' Choice Awards 2019" in der Kategorie "Romantik" 1. Platz für Boutiquehotel auf Lanzarote Folio: Thierry Delsart/l ani's Suites Deluxe

ani's Suites Deluxe/Lanzarote - "Hier stimmt von A wie ✓ Ankunft bis Z wie zurück einfach alles", schwärmt ein Urlauber vom Lani's Suites Deluxe auf Lanzarote in seiner Online-Bewertung auf dem Buchungsportal TripAdvisor. Dem pflichten die User mit dem Gesamturteil "Ausgezeichnet" bei — und verhelfen dem Boutiquehotel im Südosten der Kanareninsel so zu Platz 1 bei den "Travellers' Choice Awards 2019" in der Kategorie "Romantik-Hotels weltweit". Das Adults Only Hotel bei Puerto del Carmen liegt rund acht Kilometer vom internationalen Flughafen von Lanzarotes Hauptstadt Arrecife entfernt. Jede der 25 exklusiven Suiten verfügt über Meerblick mit eigener Terrasse oder Balkon, zudem haben Gäste direkten Zugang zu zwei Sandstränden. Das Angebot komplettieren ein Beauty- und Wellnesszentrum sowie ein Gourmetrestaurant. Die seit 2002 verliehenen "Travellers' Choice Awards" gründen auf den Meinungen der Schlichte Eleganz und erstklassiger Service — das Lani's Suites Deluxe/Lanzarote ist von der TripAdvisor Community 2019 zum weltweit beliebtesten Hotel in der Kategorie "Romantik" gekürt worden.

TripAdvisor-Community mit insgesamt rund 661 Millionen Bewertungen.

Lanzarote

Lanzarote ist die östlichste der Kanarischen Inseln. Ihre Gesamtfläche beträgt 862 Quadratkilometer. Sie befindet sich 1.000 Kilometer von der Iberischen Halbinsel und 130 Kilometer von der afrikanischen Küste entfernt. Rund 140.000 Einwohner leben auf Lanzarote, die drei größten Tourismuszentren sind Puerto del Carmen, Costa Teguise und Playa Blanca.

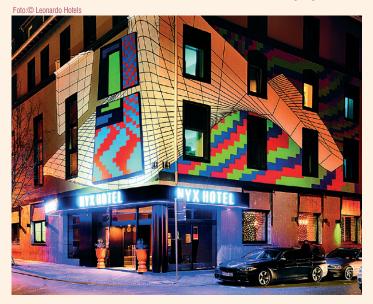
www.turismolanzarote.com

Text: primo PR

Leonardo Hotels wächst mit Lifestyle-Marke:

NYX Hotel Mannheim eröffnete am 11. Februar 2019

Graffiti- und Street Art-Künstler prägen das Hoteldesign des zweiten NYX Hotels in Deutschland



as NYX Hotel Mannheim ging am 11. Februar 2019 offiziell an den Start. Neben dem NYX Hotel Munich ist es das zweite Haus der Lifestyle-Marke in Deutschland, mit der die Leonardo Hotelgruppe weiter wachsen und auf eine kunstaffine urbane Zielgruppe setzen möchte. Für dieses Projekt wurden insgesamt zehn Künstler*innen aus der Graffiti- und Street Art-Szene engagiert, die die Fassade und Innenbereiche des NYX Hotel Mannheim mit abgefahrenen Kontrasten und ausgefallenen Kunstwerken gestaltet haben.

Das für rund 4,3 Millionen

Euro komplett umgebaute Haus liegt in unmittelbarer Nähe zum Hauptbahnhof, Stadtschloss und Paradeplatz und stärkt damit die Attraktivität der Rhein-Neckar-Region sowohl für Geschäfts- als auch Städtereisende. Das NYX Hotel Mannheim verfügt über vier Etagen mit 151 Zimmern, Event-Räumlichkeiten für bis zu 200 Personen, Fitness-Studio, Playroom mit Retro Games wie Pacman, offene Lobby, Restaurant "Clash" sowie eine trendige Bar, die sich zu später Stunde in einen Club mit Live-DJ-Musik verwandelt. Geleitet wird das Haus von City Lover Kristina Pekas.

ourmel Journal

Text: primo PR / Fotos:@ Leonardo Hotels



NYX Hotel Mannheim eröffnete am 11. Februar 2019

Graffiti- und Street Art-Künstler prägen das Hoteldesign des zweiten NYX Hotels in Deutschland



NYX Hotels stehen für eine ganz neue Generation Hotels: Individualität, Kreativität, Kultur und Vernetzung sind zentrale Bestandteile des Markenkonzepts. Zurzeit betreibt Leonardo Hotels sieben NYX Hotels in Europa und Israel.

ÜBER UNS

Die Leonardo Hotels Group wurde 2006 gegründet und ist Teil der Fattal Hotel Group, eine der wachstumsstärksten Hotelketten in

Europa und Israel. Das Portfolio umfasst 150+ Hotels mit 28.000+ Zimmern in 15 Ländern und 6.500+ Mitarbeiter*innen. Die Markenfamilie besteht aus: Leonardo Hotels, Leonardo Royal Hotels, Leonardo Boutique Hotels, NYX Hotels by Leonardo Hotels, Jurys Inn (UK + Irland) und Apollo Hotels (Niederlande). Mit dem Unternehmenscredo "feeling good" wird der individuelle Charakter aller Leonardo Häuser spürbar gemacht. Hohe Qualitäts- und Servicestandards sowie stilvolles Interieur Design mit regionalem Flair und künstlerischen Details zeichnen die Hotels aus.

Die Fattal Hotel Group, 1998 von David Fattal gegründet, betreibt als Israels Marktführer weitere Marken und ist an der Tel Aviv Stock Exchange (TASE) gelistet.

www.leonardo-hotels.de



+++ Impressum +++

Das Gourmet Classic Journal ist eine Zeitung in der Digital Edition für die gehobene Hotellerie und Gastronomie, für Wellness und Events. Die Bezieher dürfen Vervielfältigungen nur von der kompletten Zeitung mit Impressum herstellen. Alle Angaben sind mit journalistischer Sorgfalt geprüft, für die Richtigkeit kann jedoch keine Gewähr übernommen werden.

Herausgeber:

GOURMET CLASSIC PORTAL UG Gambrinusstraße 16, 01159 Dresden Telefon (0351) 49 76 63 90 Telefax (0351) 49 76 63 92 email:

journal@gourmet-classic.de

Geschäftsführer: Kristina Fischer Amtsgericht Dresden HRB: 33501 Steuernr.: 203/109/08054 © 2019 Gourmet Classic Portal UG





