



Wald & Schlosshotel Friedrichsruhe

GOLF, WELLNESS UND SPA

PRESSEINFORMATION

Jubel in Friedrichsruhe: Zwei Sterne im Guide Michelin für Boris Rommel und das Gourmet-Restaurant des Wald & Schlosshotel Friedrichsruhe***S**

Zweiflingen, im November 2017 – Im Dezember 2016 wurden die Kochkünste von Boris Rommel, Küchenchef im 5-Sterne Superior Wald & Schlosshotel Friedrichsruhe, mit seinem ersten Stern im Guide Michelin ausgezeichnet. Im neuen Guide Michelin, der am 14. November 2017 in Potsdam vorgestellt wurde, darf sich der 33-jährige Sternekoch nach nur einem weiteren Jahr bereits über den begehrten zweiten Stern freuen.

Die Begeisterung über diese hohe Bewertung der Michelin-Inspektoren ist groß. „Ich bin überglücklich, dass unsere Küche mit dem zweiten Stern geehrt wurden“, so der frisch gekürte 2-Sterne-Koch. „Ein großes Dankeschön geht zuallererst an mein hochmotiviertes und vor allem erstklassiges Team, das einen wichtigen Anteil an diesem Erfolg hat. Spitzengastronomie ist immer auch Teamwork und wir haben alle gemeinsam ein ganzes Jahr lang intensiv an diesem Traum gearbeitet. Meinen ausdrücklichen Dank möchte ich an dieser Stelle an meinem Sous-Chef Fabian Lidak und Chef Pâtissier Daniele di Sario richten. Und selbstverständlich bedanke ich mich auch bei der charmanten, hochprofessionellen Servicebrigade unter der Leitung von Maître Dominique Metzger.“

Hoteldirektor Jürgen Wegmann ist voller Freude und voll des Lobes: „Friedrichsruhe ist wieder eine Gourmet-Hochburg! Wir sind sehr stolz, dass wir unser Gourmet-Restaurant nun mit dem zweiten Stern schmücken dürfen. Es ist sensationell, dass Boris Rommel in nur zwei Jahren zwei „Macarons“ erkocht hat.“



Wald & Schlosshotel Friedrichsruhe

GOLF, WELLNESS UND SPA



Im Gourmet-Restaurant, das seit Kurzem den Namen „**Le Cerf**“ trägt, werden die Gäste mit exquisiter Haute Cuisine verwöhnt. Auf der Speisekarte stehen traditionelle Gerichte modern interpretiert mit „französischem Charme“ sowie regionalen Einflüssen.

Die spannungsreiche Kombination Tradition und Moderne steht im Fokus, ebenso die Produkte, die selbstverständlich alle von erstklassiger Qualität sind und vorzugsweise aus der Region kommen.

Drei weitere Restaurants stehen unter der Leitung des neuen 2-Sterne-kochs: die gemütliche Jägerstube (15 Gault Millau Punkte), das Spa-Bistro und die zünftige Waldschänke.



Wald & Schlosshotel Friedrichsruhe

GOLF, WELLNESS UND SPA

Boris Rommel, 1984 in Karlsruhe geboren, startete seine Karriere mit einer Koch-Ausbildung im Restaurant Erbprinz (1 Michelin Stern) des 5-Sterne Superior Hotels Erbprinz in Ettlingen. Es folgten weitere lehrreiche Jahre bei hochdekorierten Küchenchefs in namhaften Häusern, wie beispielsweise im Restaurant Bareiss in Baiersbronn, im Colombi Hotel in Freiburg (1 Michelin Stern), im Schlosshotel Bühlerhöhe (2 Michelin Sterne) sowie in der Villa Hammerschmiede in Pfinztal-Söllingen (1 Michelin Stern). Bereits 2011 bis 2012 führte ihn sein Weg nach Friedrichsruhe und schon damals setzte er als Sous-Chef wichtige Akzente. In diese Zeit fiel auch seine Wahl zum „Meisterkoch des Jahres“ bei der INTERGASTRA 2012.

Wald & Schlosshotel Friedrichsruhe
Kärcherstraße 11
74639 Zweiflingen-Friedrichsruhe
Telefon: +49 (0)7941/60 87-0
www.schlosshotel-friedrichsruhe.de

Pressekontakt:
Karin Storz Kommunikation / Zürich
Telefon: +41 (0)43 811 53 67
E-Mail: mail@KarinStorz.com