



Wald & Schlosshotel Friedrichsruhe

GOLF, WELLNESS UND SPA

PRESSEINFORMATION

Ein Stern im Guide Michelin für Boris Rommel und das Gourmet-Restaurant des Wald & Schlosshotel Friedrichsruhe***S**

Zweiflingen, 1. Dezember 2016 – Seit neun Monaten wirkt Küchenchef Boris Rommel im 5-Sterne Superior Wald & Schlosshotel Friedrichsruhe und begeisterte auf Anhieb seine Gäste und nicht zuletzt die anonymen Inspektoren des renommierten Guide Michelin. Die Freude könnte daher nicht größer sein, als nun der Guide Michelin den 32-jährigen Chefkoch und das stilvolle Gourmet-Restaurant mit einem Stern auszeichnete.

Zitat aus der Bewertung:





Wald & Schlosshotel Friedrichsruhe

GOLF, WELLNESS UND SPA

Boris Rommel ist überglücklich über seinen ersten Stern und bedankt sich zuallererst bei seinem Team: „Diese Spitzenleistung tagtäglich zu erbringen, erfordert eine sehr kompetente, gut eingespielte und hochmotivierte Küchenmannschaft. Ich möchte daher meinen Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern ganz herzlich für ihre engagierte und hervorragende Arbeit danken. In unserer Küche in Friedrichsruhe habe ich allerbeste Bedingungen und Möglichkeiten, um meiner Kreativität freien Lauf zu lassen und dafür bin ich sehr dankbar. Für unseren fantastischen Erfolg spielt aber auch das erstklassige Service Team unter der Leitung von Maître Dominique Metzger eine wichtige Rolle und deshalb werden wir meinen ersten Stern selbstverständlich alle gemeinsam feiern“.

Hoteldirektor Jürgen Wegmann war von Anfang an sehr zuversichtlich, dass der ambitionierte neue Chef in Friedrichsruhe mit seinem kreativen und innovativen kulinarischen Konzept gute Chancen bei der Sterne-Vergabe hat: „Nach den großartigen 16 Punkten im Gault Millau wurde die Leistung von Boris Rommel und seinem Team nun auch mit einem Stern im Guide Michelin gewürdigt. Wir sind sehr, sehr stolz und freuen uns außerordentlich“. „Es ist uns immer eine große Freude, die exzellenten Menüs aus Boris Rommels Küche zu servieren, die von unseren Gästen stets mit viel Lob bedacht werden“, ergänzt der stellvertretende Hoteldirektor und Maître Dominique Metzger.

Im Gourmet-Restaurant 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 stammen.



Wald & Schlosshotel Friedrichsruhe

GOLF, WELLNESS UND SPA

Drei weitere Restaurants stehen unter seiner Leitung: die rustikale Jägerstube, das Spa Bistro und die zünftige Waldschänke.

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 bei Claus-Peter Lumpp im Restaurant Bareiss in Baiersbronn, das mit drei Sternen im Guide Michelin ausgezeichnet ist, 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