



Wald & Schlosshotel Friedrichsruhe

GOLF, WELLNESS UND SPA

PRESSEINFORMATION

18 Punkte im Gault&Millau 2020 für Boris Rommel

Zweiflingen, im November 2019 – Die Erfolgsstory geht weiter: Boris Rommel, Küchenchef im 5-Sterne Superior Wald & Schlosshotel Friedrichsruhe, wurde im soeben erschienenen Gault&Millau Deutschland 2020 für seine fantastische Kochkunst im Gourmet-Restaurant «Le Cerf» mit 18 von 20 möglichen Punkten bewertet und als «Aufsteiger in Baden-Württemberg» gewürdigt. 18 Gault&Millau Punkte bzw. drei Hauben stehen für «Höchste Kreativität und Qualität sowie bestmögliche Zubereitung». Mit dieser und den zahlreichen weiteren Auszeichnungen in der jüngsten Vergangenheit konnte das fürstliche Resort im Hohenloher Land seinen Ruf als Gourmet-Hochburg weit über die Landesgrenzen etablieren.

Im Februar 2016 kam Boris Rommel nach Friedrichsruhe und hat sich im Rekordtempo in die deutsche Koch-Elite gekocht: Seit zwei Jahren zeichnet ihn der Guide Michelin mit zwei Sternen aus und nun vergibt der Gault&Millau 18 Punkte an den talentierten 35-jährigen Chef. Der renommierte Restaurant-Führer ist dabei voll des Lobes für dessen zeitgemäß interpretierte, klassisch-französische Haute Cuisine: *„Rommels Gerichte sind stets aufwendig gearbeitet, doch nichts dient reiner Optik, alles zielt auf den größtmöglichen Geschmack für den Gast. Bildschön und genussvoll das Törtchen vom sanft gegarten Wildlachs, gekrönt von Kaviar, umspielt mit Roter Zwiebel-Vinaigrette, eingerahmt von Brokkoli- und Gurkenzubereitungen auf Schmand. Bei perfekt gebratener Gänseleber mit Orangenmarmelade steckt der Clou im Chicorée (als Creme und Blätter), der so blanchiert wurde, dass die Bitterstoffe nur noch eine feine Geschmacksspur hinterlassen, mit Balsamicoessig-Jus subtil abgerundet.“*



Wald & Schlosshotel Friedrichsruhe

GOLF, WELLNESS UND SPA

Boris Rommel ist überglücklich, dass er sich um einen Gault&Millau-Punkt verbessern konnte, und es ist ihm daher sehr wichtig, seiner großartigen Küchenmannschaft und insbesondere seinem Sous-Chef Domenik Alex zu danken: „Ein weiterer Traum geht in Erfüllung! Ich bin unendlich dankbar, dass ich so ein tolles, perfekt aufeinander eingespieltes Team habe, um gemeinsam jeden Abend unsere Gäste zu verwöhnen und zu begeistern. An dieser Stelle geht mein ausdrücklicher Dank natürlich auch an unsere kongeniale Service-Brigade unter der Leitung von Robert Mrusek und Gastronomie-Direktor Dominique Metzger sowie an unseren Sommelier Oliver Adler“.



Übrigens: Auch die **Jägerstube**, in der veredelte regionale Klassiker serviert werden, wurde erneut mit **15 Punkten (Hoher Grad an Kochkunst, Kreativität und Qualität)** im Gault&Millau 2020 ausgezeichnet.

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



Wald & Schlosshotel Friedrichsruhe

GOLF, WELLNESS UND SPA

Über Boris Rommel:

1984 in Karlsruhe geboren und aufgewachsen in der Pfalz entdeckte Boris Rommel schon als Jugendlicher seine Leidenschaft fürs Kochen und so stand sein Berufswunsch früh fest. Im September 2000 begann er eine Koch-Ausbildung im renommierten Gourmet-Restaurant Erbprinz (Ettlingen) bei Sternekoch Wolfgang Pfeiffer. Es folgten weitere Top Stationen, beispielsweise im Hotel Colombi in Freiburg im Breisgau, im Schlosshotel Bühlerhöhe und im Hotel Villa Hammerschmiede in Pfinztal-Söllingen.

Seit Februar 2016 leitet Rommel die vier Restaurants des 5-Sterne Superior Wald & Schlosshotel Friedrichsruhe und konnte bereits im November 2016 den Michelin Stern im Gourmet-Restaurant «Le Cerf» bestätigen. Im November 2017 erhielt Boris Rommel für seine großartige Kochleistung seinen zweiten Stern im Guide Michelin. Im November 2019 wurde er mit fantastischen 18 Punkten im renommierten Gault&Millau ausgezeichnet.

Sein erstes Kochbuch «Kochen ist Leben. Zwischen Kunst und Handwerk», das Tipps und Tricks aus der Spitzenküche auch Hobbyköch*innen nahebringt, erschien Ende 2018.

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