

PRESSE-INFO

Gourmetrestaurant Aubergine

5. April 2023



Jubelstimmung im Hotel Vier Jahreszeiten Starnberg, Oberbayern

10 Jahre Aubergine, 9 Jahre Michelin-Stern



Aufs zehnte Jubiläum im Dezember 2022 folgt einen weiterer Grund zum Feiern: Das Gourmetrestaurant Aubergine im Hotel Vier Jahreszeiten Starnberg behält seinen Michelin-Stern. Bereits zum neunten Mal in Folge wurde das Team um Chefkoch Maximilian Moser am Abend des 4. April 2023 vom renommierten „Guide Michelin“ ausgezeichnet und zählt somit erneut zu den Top-Adressen auf Deutschlands Gourmet-Landkarte. „Ich bin extrem stolz, dass uns dieses Kunststück erneut

gelingen ist – eine absolute Teamleistung!“, sagt der 37-jährige Moser, der für das Hotel Vier Jahreszeiten Starnberg zudem als Kulinarischer Direktor fungiert. Vor den Toren Münchens in einem exklusiven Anbau des Vier Sterne Superior Hotels gelegen, bleibt das Aubergine seit 2014 weiterhin das einzige Sternelokal im oberbayerischen Fünfseenland. Infos und Reservierung unter **www.aubergine-starnberg.de**

Foto (download): Maximilian Moser (3. v. l. hinten), Küchenchef sowie Kulinarischer Direktor im Hotel Vier Jahreszeiten Starnberg, Restaurantleiterin sowie Diplom-Sommelière Claudia Mikschowsky (Mitte) und das Team vom Gourmetrestaurant Aubergine dürfen sich seit 2014 mit einem Michelin-Stern schmücken. Bildnachweis: Hotel Vier Jahreszeiten Starnberg

Genussfeiern am Starnberger See

25 Kilometer südlich von München empfängt das Hotel Vier Jahreszeiten Starnberg seine Gäste mit einer geschmacklichen Vielfalt erster Klasse. Unter Leitung des Kulinarischen Direktors Maximilian Moser verteidigt das Gourmetrestaurant Aubergine seit 2014 den einzigen Michelin-Stern in der Starnberg-Ammersee-Region. Auch im Feinschmecker-Restaurant Oliv's wird gehobene Küche geboten. Die größte Rumsammlung Süddeutschlands wartet in der Hemingway Bar auf Neugierige und Kenner. Gäste des Vier Sterne Superior Hotels im oberbayerischen Starnberg dürfen sich das ganze Jahr über auf spannende Events und Highlight-Menüs aus dem Kulinarischen Kalender 2023 freuen: So lädt das Team um Chefkoch Moser etwa bei „ABBA – The Tribute Dinner Show“ am 21. Mai zu vier exquisiten Gängen (85 €/Pers. inkl. Aperitif) sowie bei Hemingway trifft Karibik am 24. Juni zu DJ, Live-Acts und feinstem Rum (34 €/Pers. inkl. Welcome-Aperitif, Cocktail und Mini-Rumflight). Überregional bekannt ist mittlerweile auch das Food-Festival im Hotel Vier Jahreszeiten Starnberg. Bei

Live Cooking und Swing-Musik treffen sich Gourmets sowie eine Handvoll exklusiver Aussteller am 29. Juli 2023 zum Fachsimpeln und Genussfeiern am Starnberger See (159 €/Pers.).
www.vier-jahreszeiten-starnberg.de

Pressekontakt

Tom Carlos Kupfer

+49 8807 21490-14

tc.kupfer@hermann-meier.de

Lisa Mang

+49 8807 21490-23

lisa.mang@hermann-meier.de

AHM Kommunikation

Lachener Straße 4

D-86911 Diessen am Ammersee

+49 8807 21490-0

info@hermann-meier.de

www.hermann-meier.de