

PRESSE-INFO

Hotel Vier Jahreszeiten Starnberg

9. März 2022



Jubelstimmung im Hotel Vier Jahreszeiten Starnberg, Oberbayern

Erneuter Michelin-Stern fürs Gourmetrestaurant Aubergine



Das Gourmetrestaurant Aubergine, hauseigenes Sternelokal des Hotel Vier Jahreszeiten Starnberg und gleichzeitig einziges seiner Art im oberbayerischen Fünfseenland, darf sich auch weiterhin als solches bezeichnen. Bei der Preisverleihung am 9. März 2022 in Hamburg belohnte der „Guide Michelin“ die Arbeit von Chefkoch Maximilian Moser und seinem Team mit einem der renommierten Michelin-Sterne - und das bereits zum achten Mal in Folge. „Mein besonderer Dank gilt unserer engagierten Mannschaft, die in einem schwierigen Jahr allen Widerständen getrotzt hat“, sagt der 36-jährige Moser, als Kulinarischer Direktor mittlerweile erster Ansprechpartner für alle gastronomischen Belange des Vier Sterne Superior Hotels. „Ich bin seit fast zehn Jahren im Betrieb und kann mir keinen

schöneren Ort vorstellen, um meine Ideen und Visionen einer modernen Kreativküche auszuprobieren“, so der gebürtige Münchner. „Die Branche ist noch immer geschüttelt von der Pandemie. Umso mehr freut es uns, dass Küche und Service weiterhin auf diesem Niveau performen“, ergänzt Aubergine-Restaurantleiterin und Diplom-Sommelière Claudia Mikschowsky. Infos und Reservierung unter www.aubergine-starnberg.de

Foto (download): Stolzer Sternekoch mit starkem Rückhalt - Maximilian Moser, Küchenchef und Kulinarischer Direktor im Hotel Vier Jahreszeiten Starnberg, sieht die erneute Auszeichnung des Gourmetrestaurant Aubergine durch den „Guide Michelin“ als Teamleistung. 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 2022 freuen: So lädt das Team um Chefkoch Moser etwa bei „Aubergine goes Rooftop“ am 25. Juni zu fünf

sommerlichen Gängen auf der Dachterrasse (199 €/Pers. inkl. Weinbegleitung und Champagner-Aperitif). 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 30. Juli zum Fachsimpeln und Genussfeiern am Starnberger See (99 €/Pers.).
www.vier-jahreszeiten-starnberg.de

Pressekontakt

Tom Carlos Kupfer

+49 8807 21490-14

tc.kupfer@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