

Presseinformation

Koch-Künstler im Klosterhof

Gourmet-Gala der Sterne-Stars in Bayerisch Gmain

Bayerisch Gmain, 22. Januar 2024: 12 Sterneköche aus ganz Deutschland und der Schweiz tischten ihre Edel-Kreationen auf: Lachsforelle, Kalbszunge, Jakobsmuscheln, Rinderbacke, Wildfang-Zander, Kabeljau, vegetarische Illusion der Gänseleber – diese u.v.a. „Zungenküsse“ verzauberten am Sonntag über 150 Feinschmecker im 500 Jahre alten ‚**Klosterhof Alpine Hideaway & Spa**‘ in Bayerisch Gmain bei Bad Reichenhall. Der Grund für die Gaumen-Wellness: Die Gourmet-Gala „12 Monate 12 Sterne“ zeichnete zum 10-jährigen Jubiläum ihre Kochkünstler und eine Neuentdeckung des Jahres aus – ein Fest der „Lippen-Bekenntnisse“...

Da servierte u.a. Altmeister Otto Koch – nomen est omen – Weißwürste von Meeresfrüchten, sein langjähriger Schüler Bobby Bräuer („Esszimmer by Käfer“ in der BMW Welt München) Räucheraal und Kalbszunge mit Beluga-Linsen, Ben Benas („Ritzi“ Stuttgart) Kabeljau & Kichererbsen cassoulet, und der Koch-Rookie des Jahres, Florian Wagenbach („Sonnenalp“ Ofterschwang) Thai Chicken mit Sesam & Sellerie. Die Gourmet-Gäste im Klosterhof „(f)lippten“ an den Live-Cooking-Stationen förmlich aus...

Apropos: Der geniale Kreativkoch des Feinschmecker- und Wellness-Hotels, **Sascha Förster**, wurde unter all’ den Größen der Sterne- und Hauben-Branche zur „Entdeckung des Jahres“ gekürt. Koch-Koryphäe Otto Koch: „Mit Recht!“ Die Spezialitäten in Försters Hotel-Restaurant „GenussArt“ sind das abendliche Wahl-Menü unter dem Titel „your mood defines your food“ und seine Fine-Dining-Experience „Secret Forest“ jeden Samstagabend. Echte Ess-Events...!

Auch mit dabei: Stefan Jäckel („La Rotisserie“, Zürich), Peter A. Strauss („Hotel Löwen“, Oberstdorf), Simon Schlachter („Pavo“ in Pfronten), Florian Vogel („Camers“ im Schloss Hohenkammer), Stefan Fäth („Jellyfisch“ Hamburg), Maximilian Moser („Aubergine“, Vier Jahreszeiten Starnberg), Zsolt Fodor („Kulturhof Stanggass“, Bischofswiesen).

1a-Weine, Champagner und Kaviar krönten die Gourmet-Gala bis spät in die Nacht...

www.klosterhof.de

Über 12 Monate 12 Sterne

Die etablierte Veranstaltung geht auf eine Idee von Starkoch Armin Langer zurück, der sich bereits vor über 20 Jahren im Allgäu den ersten Michelin-Stern der Region erkochte. Aus seiner Idee eines „Gourmet-Kalenders“ mit Sterneköchen und deren Rezepten, „12 Monate, 12 Sterne“, hat der Sonthofener inzwischen eine Community des feinen Geschmacks kreiert – sowohl was die Köche, als auch was deren Fans angeht.

*Der Klosterhof – Alpine Hideaway & Spa: Die Betriebswirtin Henrike und der Arzt Dr. med. Andreas Färber erfüllten sich damit einen Traum. Jedes Detail suchen sie persönlich aus und leben die Begeisterung für diesen Wohlfühlort gemeinsam mit ihren Mitarbeitern. Im deutschsprachigen Raum steht der Klosterhof für Luxus zum Wohlfühlen. Das 2016 neu eröffnete Alpine Hideaway & Spa ****S mit 500 Jahre alter Geschichte bietet 65 Zimmer und Suiten – darunter Spa Lofts mit Whirlpool und Bergblick – einen 1.500 qm großen Wellnessbereich, ein angeschlossenes Gesundheitszentrum und ein kulinarisches Verwöhn-Programm von Küchenchef Sascha Förster.*

Medienkontakte:

Fedra Sayegh PR /
media & marketing münchen
T. +49 (0)89 – 92 33 30 0
fs@sayegh-pr.de
www.fedra-sayegh-pr.de

Lisa-Maria Standl,
Klosterhof Alpine Hideaway & Spa
T. +49 (0)86 – 51 98 25 - 0
lisa-maria.standl@klosterhof.de
www.klosterhof.de