

PRESSE-INFO

Gourmetrestaurant Aubergine

3. März 2020



Starnberger Gourmetrestaurant Aubergine behält Michelin-Auszeichnung

Sechster Stern in Folge



Mit großer Spannung hatten Köche, Kritiker und Kenner der Branche die deutsche Ausgabe des „Guide Michelin 2020“ erwartet, bis am 3. März endlich die Korken knallten. Unter den Preisträgern ist zum sechsten Mal in Folge das Gourmetrestaurant Aubergine in Starnberg unter Regie von Chefkoch Maximilian Moser. „Es ist eine unglaubliche Leistung, die unser Team das gesamte Jahr über hingelegt hat“, freut sich der

34-Jährige, der den begehrten Michelin-Stern somit seit 2014 verteidigen konnte. „Ich bin extrem stolz auf unsere Mannschaft und hoffe, dass wir gemeinsam noch viele erfolgreiche Jahre vor uns haben.“ Restaurantleiter Cornelius Fahl ergänzt: „Es ist ein Privileg, das Gourmetrestaurant Aubergine zu führen und gemeinsam mit Küche und Service nun schon zum sechsten Mal den Stern zu feiern.“ Mit dem Gourmetrestaurant Aubergine beherbergt das Hotel Vier Jahreszeiten Starnberg weiterhin das einzige Sternerestaurant im oberbayerischen Fünfseenland. www.aubergine-starnberg.de, www.vier-jahreszeiten-starnberg.de

Foto (download): Über sechs Jahre mit Michelin-Stern freuen sich Chefkoch Maximilian Moser (li.) und das Team des Gourmetrestaurant Aubergine im oberbayerischen Hotel Vier Jahreszeiten Starnberg

Bildnachweis: Hotel Vier Jahreszeiten Starnberg

Weitere Auskünfte

Gourmetrestaurant Aubergine im Hotel Vier Jahreszeiten Starnberg

Münchner Straße 17 D-82319 Starnberg Fon +49 8151 4470-290

aubergine@vier-jahreszeiten-starnberg.de www.aubergine-starnberg.de

Über das Gourmetrestaurant Aubergine. Das Gourmetrestaurant Aubergine liegt südlich von München im oberbayerischen Starnberg, fünf Gehminuten vom Starnberger See entfernt. Bereits im zweiten Jahr nach der Eröffnung 2012 konnten Küchenchef Maximilian Moser und sein Team einen der renommierten Michelin-Sterne ergattern, den das Restaurant bis heute trägt. Das Aubergine überrascht mit moderner Architektur in ungezwungener Atmosphäre so manchen Gourmet nicht nur geschmacklich. Das Restaurant befindet sich in einem exklusiven Anbau des Vier Sterne Superior

Hotel Vier Jahreszeiten Starnberg.

Über das Hotel Vier Jahreszeiten Starnberg. Das Vier Sterne Superior Haus liegt im Starnberger Fünfseenland, nur 25 Kilometer südlich von München und verfügt über 115 Zimmer und sieben Suiten. Mit 400 Quadratmetern Veranstaltungsfläche für bis zu 256 Personen bietet es den idealen Rahmen für Tagungsgäste und Geschäftsreisende. Dank seines mit einem Michelin-Stern ausgezeichneten Gourmetrestaurant Aubergine zieht es auch Gourmet- und Kurzurlauber an.

Pressekontakt

Tom Carlos Kupfer

+49 8807 21490-14

tc.kupfer@hermann-meier.de

Gregor Staltmaier

+49 8807 21490-16

gregor.staltmaier@hermann-meier.de

Angelika Hermann-Meier PR

Lachener Straße 4

D-86911 Diessen am Ammersee

+49 8807 21490-0

info@hermann-meier.de

www.hermann-meier.de