

## PRESSE-INFO

### Hotel Vier Jahreszeiten Starnberg

12. Mai 2022



Neues Sommer-Event im Hotel Vier Jahreszeiten Starnberg, Oberbayern: All-inclusive-Genuss mit vier Sterneköchen am 3. Juli 2022

## Erster „Sterne-Lunch“ in Starnberg



Eine schmackhafte Sommer-Premiere mit vier Sterneköchen auf einen Streich präsentiert das Hotel Vier Jahreszeiten Starnberg beim ersten „Sterne-Lunch“ am 3. Juli 2022. Neben dem Kulinarischen Direktor und Mitausrichter Maximilian Moser dürfen sich Gäste auf die individuellen Kreationen der ebenso vom Guide Michelin ausgezeichneten Gastköche Sascha Kemmerer (Kilian Stuba, Kleinwalsertal), Florian

Vogel (Camers Schlossrestaurant, Hohenkammer) und Simon Lang (maximilian's, Augsburg) freuen. Mit von der Partie sind außerdem Peter Wiedner (Doma, München) und Pasta-Weltmeister Janko Hilliges. Nicht nur die prominenten Gastronomen inszenieren ihre Spezialitäten beim Live Cooking an je einer eigenen Schlemmer-Station, auch ausgewählte Partner sind mit einem feinen Speise- und Getränke-Angebot vertreten. Der Preis von 229 €/Pers. versteht sich „all-inclusive“ - wer eines der nur 150 Tickets erwirbt, kann sich zwischen 12 und 17 Uhr von Stand zu Stand durchprobieren. Der Vorverkauf für den „Sterne-Lunch“ beginnt am 16. Mai, Tickets gibt es ausschließlich unter [info@vier-jahreszeiten-starnberg.de](mailto:info@vier-jahreszeiten-starnberg.de) oder +49 8151 4470-0. Im Münchner Umland gilt das Hotel Vier Jahreszeiten Starnberg dank seines Gourmetrestaurant Aubergine (1 Michelin-Stern seit 2014) bereits seit Jahren als erste Adresse für Feinschmecker, nun schafft das Hotel mit dem neu kreierten „Sterne-Lunch“ im Rahmen des Projekts „12 Monate 12 Sterne“ weitere Anreize für Genussreisende. [www.vier-jahreszeiten-starnberg.de](http://www.vier-jahreszeiten-starnberg.de)

*Foto (download): In der Küche ebenso kreativ wie als Chef – Maximilian Moser, Sternekoch und Kulinarischer Direktor im oberbayerischen Hotel Vier Jahreszeiten Starnberg, testet derzeit mit seinem Küchenteam die Vier-Tage-Woche als dauerhaftes Arbeitszeitmodell. Bildnachweis: Hotel Vier Jahreszeiten Starnberg*



## **Ganzjährig #Genussfeiern am Starnberger See**

Mit hochkarätigen Kulinarik-Events kennt sich das Team des oberbayerischen Hotel Vier Jahreszeiten Starnberg bestens aus, wie ein Blick in den Veranstaltungskalender offenbart. Nachdem das **Terrassen-Opening** am 27. Mai 2022 die Freiluftsaison mit feinen Drinks, ebensolchen Klängen und einem hochklassigen BBQ-Angebot einläutet (ab 19 €/Pers.), steigt am 25. Juni unter dem Motto **Aubergine goes Rooftop** der wortwörtliche Höhepunkt.

Dann laden Sternekoch Maximilian Moser und Co. zu fünf sommerlichen Gängen auf der Dachterrasse des Vier Sterne Superior Hotels ein (199 €/Pers. inkl. Weinen und Champagner-Aperitif). Rund vier Wochen nach dem neuen **Sterne-Lunch** (3. Juli, 229 €/Pers.) treffen sich beim mittlerweile überregional bekannten **Food-Festival** am 30. Juli erneut Gourmets sowie eine Handvoll exklusiver Aussteller zum Fachsimpeln und Genussfeiern (99 €/Pers.).  
**Alle Termine 2022 im Kulinarischen Kalender oder unter [www.vier-jahreszeiten-starnberg.de](http://www.vier-jahreszeiten-starnberg.de)**

*Foto (download): Oberbayerns kulinarischer Sommerhit – beim „Food-Festival“ am 30. Juli 2022 im Hotel Vier Jahreszeiten Starnberg probieren sich Feinschmecker durch rund 20 verschiedene Geschmacksstationen. Bildnachweis: Hotel Vier Jahreszeiten Starnberg*

## **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