

## PRESSE-INFO

### Hotel Vier Jahreszeiten Starnberg

5. Juni 2024



Food-Festival auf Sternenniveau, Gourmet-Menü von den Azubis: Kulinarischer Sommer im Hotel Vier Jahreszeiten Starnberg, Oberbayern

## Schlemmen und staunen



**Der Duft von Trüffel und Parmesan liegt in der Luft. Gäste beobachten fasziniert, wie Sternekoch Maximilian Moser Grillspezialitäten auf dem heißen Rost zubereitet. Im Hintergrund erklingt ein Mix aus Swing, Soul und Pop. Am Samstag, 27. Juli 2024 lädt das Hotel Vier Jahreszeiten Starnberg im oberbayerischen Fünfseenland zu seinem nunmehr sechsten „Food-Festival“ ein. Und nach dem Genuss-Event? Übernehmen die Azubis. [www.vier-jahreszeiten-starnberg.de](http://www.vier-jahreszeiten-starnberg.de)**

*Foto (download): Oberbayerns kulinarischer Sommerhit – beim alljährlichen „Food-Festival“ im Hotel Vier Jahreszeiten Starnberg schlemmen sich Besucher nach einem Champagner-Aperitif stundenlang von Stand zu Stand. © Hotel Vier Jahreszeiten Starnberg*

### Ein Fest für alle Sinne



Vom **Gourmetrestaurant Aubergine** (ein Michelin-Stern seit 2014) über das **Restaurant Oliv's** bis in die **Hemingway Bar**, von den Tagungsräumen zur Lobby bis auf die Terrasse: Das gesamte Erdgeschoss des Hotel Vier Jahreszeiten Starnberg unweit des Starnberger Sees verwandelt sich am 27. Juli von 17 Uhr bis Mitternacht in einen Marktplatz für Feinschmecker. An mehreren Live-Cooking-Stationen bereiten **Sterne Koch Maximilian Moser** (38) und sein Team unter anderem Barbecue-Variationen, Trüffelpasta aus dem Parmesanlaib sowie Bao Buns zu. Außerdem feiert die beliebte Austernbar beim diesjährigen „Food-Festival“ ein Comeback. Gewohnt stimmungsvoll begleiten die „Walking Voices“ das Event, zu späterer Stunde heizt DJ Zoom.Like den Gästen ein. Darüber hinaus präsentieren ausgewählte regionale Partner ihre Produkte, etwa die Bernrieder Schokoladenmanufaktur „Clement Chococult“, die Weinhandlung Lederer, die Starnberger Eiswerkstatt sowie Toni Tänzers Food-Truck mit 360-Grad-Grill. Die limitierten Tickets kosten 159 €/Pers. inkl. aller Speisen und Getränke, ein passendes Arrangement gibt's ab 398 €/Pers. mit 2 Ü im Superior DZ, Frühstück, Ticket fürs Festival, kostenloser Minibar und weiteren Extras. [www.vier-jahreszeiten-starnberg.de/food-festival](http://www.vier-jahreszeiten-starnberg.de/food-festival) © Hotel Vier Jahreszeiten Starnberg

### Azubi-Gourmet-Menü: Beförderung auf Zeit



Nach dem „Food-Festival“ gehen das Gourmetrestaurant Aubergine und Sternechef Maximilian Moser traditionell in die Sommerpause. Doch die kulinarische Strahlkraft des überregional bekannten Hotel Vier Jahreszeiten Starnberg sollte auch dann nicht unterschätzt werden. Denn von 29. Juli bis 27. August 2024 übernehmen im Rahmen des „Azubi-Gourmet-Menü“ die Nachwuchsköche im oberbayerischen Vier-Sterne-Superior-Hotel für vier Wochen das Ruder. Statt dem Chef zu assistieren und dabei die Kunst der Haute Cuisine zu erlernen, dürfen die Auszubildenden ihr Können aktiv unter Beweis stellen: In Eigenregie konzipieren und kochen die angehenden Gastronomen ein hochklassiges Vier-Gänge-Menü, das täglich ab 18.30 Uhr im Restaurant Oliv's serviert wird. Das „Azubi-Gourmet-Menü“ kostet 59 €/Pers., Reservierung unter [www.vier-jahreszeiten-starnberg.de](http://www.vier-jahreszeiten-starnberg.de).

*Foto (download): Noch in der Ausbildung und doch schon mittendrin - die Lehrlinge des Hotel Vier Jahreszeiten Starnberg in Oberbayern kreieren im August ein eigenes „Azubi-Gourmet-Menü“. Sternechef Maximilian Moser steht stolz hinter dem einzigartigen Projekt. © Hotel Vier Jahreszeiten Starnberg*

## Pressekontakt

---

**Tom Carlos Kupfer**  
+49 8807 21490-14  
[tom@ahm-agentur.de](mailto:tom@ahm-agentur.de)

**Lisa Mang**  
+49 8807 21490-12  
[lisa@ahm-agentur.de](mailto:lisa@ahm-agentur.de)

**AHM Kommunikation**  
Lachener Straße 4  
D-86911 Diessen am Ammersee  
+49 8807 21490-0  
[info@hermann-meier.de](mailto:info@hermann-meier.de)  
[www.hermann-meier.de](http://www.hermann-meier.de)