



4. März 2022

Cornelia Graessner-Neiss, Hotel Vier Jahreszeiten Starnberg:

Vom Businesshotel zum einzigen Michelin-Stern der Region

„Seit 2006 betreibe ich mit meinem Vater das Hotel Vier Jahreszeiten Starnberg in Oberbayern, welches wir als Quereinsteiger in Eigenregie bauen ließen. Ursprünglich suchten wir nur eine moderne Unterkunft mit erstklassigen Tagungsmöglichkeiten für unsere IT-Firma Pharmatechnik, die fortlaufend Seminare und Veranstaltungen abhält. Aus dieser Idee und kaum Optionen im Landkreis reifte die Vision des eigenen Hotels. Dank meiner Erfahrung als Juristin in der Immobilienbranche konnte ich schon in der Bauphase Impulse setzen, hinzu kam die Leidenschaft für Innenarchitektur und Design. Um uns von Kettenhotels abzuheben, wollte ich unser Vier Sterne Superior Haus in einer der schönsten Urlaubsregionen Deutschlands außerdem für Privatreisende und Genießer positionieren. Mit der Anstellung des jungen Küchenchefs Maximilian Moser gelang dann der Volltreffer: Gleich im zweiten Jahr erkochte er 2014 mit seinem Team einen Michelin-Stern, den wir bis heute bestätigen konnten. Warum also nicht beide Flaggschiffe zusammenführen? So entstand unser innovatives „Meet Culinary“-Konzept, das persönlich betreute Meetings mit Spitzengastronomie vereint. Mittlerweile sind wir bei beiden Zielgruppen etabliert: Erst kürzlich wurden wir erneut Certified-Star-Award-Sieger mit dem besten Prüfergebnis in Bayern, während Fachmagazine wie Connoisseur Circle uns zu Deutschlands Top-Gourmethotels zählen.“

www.vier-jahreszeiten-starnberg.de

Foto (download): Geschäftsführerin Cornelia Graessner-Neiss etablierte das Hotel Vier Jahreszeiten Starnberg als Tagungsort mit Sterne-Kulinarik. Bildnachweis: Hotel Vier Jahreszeiten Starnberg

Pressekontakt

AHM Kommunikation

Lachener Straße 4

D-86911 Diessen am Ammersee

+49 8807 21490-0

info@hermann-meier.de

www.hermann-meier.de