

P R E S S E I N F O R M A T I O N

Der Michelin-Stern am Vorarlberger-Kochhimmel:

Sascha Kemmerer und sein Team erhalten begehrte Auszeichnung zum zehnten Mal

Berlin, 9. März 2022 (w&tp) – Rundum genießen: Die „Kilian Stuba“ des Ifen Hotel im Kleinwalsertal hat ihren Michelin-Stern zum neunten Mal in Folge verteidigt und ist somit weiterhin das einzige ausgezeichnete Restaurant im Tal und die einzige Sterneküche in ganz Vorarlberg.

Mit der erneuten Auszeichnung im Guide Michelin verteidigt die „Kilian Stuba“ ihren kulinarischen Erfolg als eines der 20 am besten bewerteten Restaurants Österreichs. Der Guide Michelin legt großen Wert auf die unveränderte Qualität der Zutaten sowie deren Geschmack. Von Bedeutung sind zudem deren fachgerechte Zubereitung, die persönliche Note des Restaurants und ein entsprechendes Preis-Leistungs-Verhältnis. Auch andere Restaurantführer bestätigen die kontinuierlich hohe Qualität des Teams rund um Sascha Kemmerer. Im Guide Gault&Millau Österreich 2022 erreichte das Restaurant erneut vier Hauben sowie 17,5 Punkte. Im soeben erschienenen Guide À la Carte erzielte die Kulinarik der „Kilian Stuba“ in diesem Jahr abermals vier Sterne sowie 94 Punkte.

Küchenchef Sascha Kemmerer und seine Crew setzen ihre Erfolgsfahrt zu den Sternen fort und bieten den Gästen höchste Qualität: „Ich bin sehr stolz auf die Leistung und tolle Arbeit meines Teams und freue mich sehr über die Wertschätzung unserer Arbeit. Diesen kulinarischen Weg möchten wir für und mit unseren Gästen weitergehen. Sie sind der Ansporn für unsere tägliche Arbeit, um mit vielseitigen Kreationen zu überzeugen“, erklärt Sascha Kemmerer.

„Wir freuen uns sehr, unseren Gästen auch weiterhin Sterneküche in der „Kilian Stuba“ anbieten zu können und sind stolz auf die hohe qualitative Konstanz unseres Küchenteams. Urlaub und Kulinarik gehören einfach zusammen - nirgends kann man das besser kombinieren als bei uns“, so Ralph Hosbein, Direktor des Ifen Hotel.

Sascha Kemmerer zeigt seine kreative Modernität, elegante Klassik und eigene Stilistik auch regelmäßig auf nationalen und internationalen Koch-Events und Wettbewerben, wie etwa im März dieses Jahres beim renommierten „Constance Festival Culinaire“ auf Mauritius. Diesen internationalen Contest gewann er bereits vor drei Jahren.

Anlässlich des Jubiläums der Verteidigung des Michelin-Sterns gibt es zwei frühlingshafte „Six Hands-Dinner-Abende“ in der „Kilian Stuba“. Zunächst geben sich am 1. April 2022 Stefan Jäckel und Heino Huber die Ehre. Der Gault&Millau Koch des Jahres von 1998 und passionierte Fischspezialist, Heino Huber, und der mit einem Michelin-Stern und 17 Gault&Millau-Punkten ausgezeichnete Stefan Jäckel, Küchenchef des Restaurants La

PRESSEINFORMATION

Rôtisserie im Züricher "Storchen", gestalten zusammen mit Sascha Kemmerer einen kulinarischen Abend der Extraklasse. Tags darauf geht es gemeinsam mit Armin Langer und Frank Aldinger „Back to the Roots“. An diesem zweiten Special-Dinner-Abend kocht Sascha Kemmerer gemeinsam mit seinem damaligen Team aus Langers Schlemmerstuben in Obermaiselstein. Bei Lehrmeister Armin Langer und Frank Aldinger, ehemaliger Sternekoch und heutiger Küchenchef im Hotel Exquisit in Oberstdorf, nahm alles seinen Anfang.

Das Ifen Hotel bietet vielfältige und nachhaltige Genusserlebnisse in seinen drei Restaurants: Sascha Kemmerer und sein Team bringen die Welt auf den Tisch und verzaubern mit authentischen Gerichten aus der Sterneküche mit frankophilem Charakter. Eingebettet in traumhafter Bergkulisse begeistert das Ifen Hotel im „Carnozet“ mit Köstlichkeiten aus der Region. Vervollständigt wird das kulinarische Konzept durch das „Theo's“ - hier findet man das Beste aus beiden Welten.

Über Travel Charme Hotels & Resorts

Die Marke Travel Charme Hotels & Resorts ist Teil der Hirmer Hospitality und steht für neun individuelle und charakterstarke Urlaubshotels in Deutschland und Österreich. In Deutschland lassen sich die einzigartigen Persönlichkeiten an der Ostsee in Kühlungsborn sowie auf den Inseln Rügen und Usedom entdecken. Ein weiterer Standort ist Wernigerode im Harz. In Österreich liegen die Hotels am Achensee in Tirol, im Kleinwalsertal und in Werfenweng im Salzburger Land. Die Hirmer Hospitality setzt auf Expansion. Derzeit entwickelt die Unternehmensgruppe Projekte in Boltenhagen an der Ostsee, St. Peter-Ording an der Nordsee, Salò am Gardasee und in Bad Gastein im Salzburger Land. Als Münchner Familienunternehmen und Spezialist für Herrenmode im Einzelhandel steht die Marke HIRMER mit den weiteren Geschäftsbereichen Immobilien und Hotellerie für modernen Zeitgeist, Individualität und Persönlichkeit. Diese Werte spiegeln sich im vielfältigen Portfolio der Travel Charme Hotel & Resorts wider und versprechen ein unvergleichliches Urlaubserlebnis.

Weitere Informationen unter www.travelcharme.com und www.hirmer-hospitality.de.

Für weitere Presseinformationen und Bildmaterial:

Alina Wegner | Martina Kube | Franziska Küpfer

Wilde & Partner Communications GmbH

Tel. +49 (0)89 - 17 91 90 - 93

travelcharme@wilde.de | wilde.de