

Michelin-Stern für Wolfsburger Restaurant Saphir

Sternesegen in Wolfsburg: Küchenchef André Münch im Restaurant Saphir des Best Western Premier Hotel An der Wasserburg in Wolfsburg ist dort erstmals mit einem Michelin-Stern geehrt worden. Damit gehört das Wolfsburger Gourmetrestaurant zu den 28 Spitzenrestaurants in Deutschland, die der renommierte Guide Michelin erstmals in diesem Jahr mit einem Stern dekoriert hat.

Wolfsburg, 02. Dezember 2016. André Münch bringt den Stern zurück nach Wolfsburg: Der Küchenchef des Gourmetrestaurants Saphir im Best Western Premier Hotel An der Wasserburg in Wolfsburg ist vom Guide Michelin mit einem Stern geehrt worden. „Wir sind sehr froh und überglücklich, dass André Münch und sein Team wieder Sternenglanz in unser Haus gebracht haben“, so Christine und Christian Rohde, Geschäftsführer des 59-Zimmer-Hotels, das sich mit seiner historischen Fachwerkarchitektur und Moderne gegenüber der namensgebenden Wasserburg Neuhaus liegt. Gourmetkoch André Münch, der bereits 2008 mit einem Michelin-Stern ausgezeichnet wurde, ist seit Oktober 2015 als Küchendirektor für den gastronomischen Bereich des Hauses verantwortlich. Im historischen Ambiente des Saphir erleben die Gäste heute außergewöhnliche kulinarische Kreationen. „Früher war hier der Kartoffelkeller der Burg“, erzählt André Münch. 16 Personen können im Saphir pro Abend bekocht werden. Mehr Platz gibt der gemütliche Raum nicht her. Dies gibt dem Küchenchef Münch die Freiheit, höchstpersönlich die Gerichte aus der Küche an den Tisch zu bringen. Zur Seite stehen ihm dabei eine Servicekraft sowie ein Sommelier, der die Gäste in puncto Wein berät. „Alle Gerichte werden vorab auf den Wein abgestimmt. Gericht und Getränk sollten optimal harmonisieren. Wenn sich ein Gast einen anderen Wein wünscht, können wir darauf individuell eingehen und auf den Wein zu kochen. In einer Großküche ist das nicht so einfach möglich“, erklärt Münch.

Die Leidenschaft fürs Kochen in die Wiege gelegt

Wenn man André Münch nach den Ursprüngen seiner Leidenschaft fürs Kochen befragt, erzählt er von seiner Kindheit in Castrop-Rauxel. Das gemeinsame Zubereiten und Essen war schon damals eine wichtige Säule der Familie. Beim Backen mit Mutter und Großmutter sammelt der kleine André Münch die ersten Erfahrungen am Herd. Bald wird ihm die Zubereitung der Eierspeisen für das sonntägliche Frühstück zugeteilt. Davon spricht Münch als eine der großen Herausforderungen seiner Kindheit. Heute beschreibt er seinen Kochstil als klassisch französisch mit mediterranem Einschlag.

Der Werdegang von André Münch

Der 1977 in Castrop-Rauxel geborene André Münch hat eine illustre Karriere hinter sich, die ihn durch einige renommierte Häuser geführt hat. Auf den Stationen seiner Ausbildung durfte er immer wieder von den Meistern seines Fachs lernen. In seiner Heimatstadt begann die erfolgreiche Laufbahn im Gourmet Restaurant Goldschmieding bei Familie Stromberg, das zu dieser Zeit einen Michelin-Stern erhält. Danach zog es Münch in die Hauptstadt, wo er im Restaurant First Floor des Palace Hotels als Patissier und Entremetier tätig war. Im Berliner Palace, einem der „Leading Hotels of the World“, waren Rolf Schmidt und Matthias Buchholz seine Lehrmeister. In der Steigenberger Akademie lässt er sich später auch noch zum Hotelbetriebswirt weiterbilden. Das Gutshaus Stolpe an der Ostsee überträgt Münch im Jahr 2007 die gesamte Küchenverantwortung. Im Jahr 2008 folgt dort ein weiterer Michelin-Stern und Münch wird zum Aufsteiger des Jahres in Mecklenburg-Vorpommern gekürt. Ein Jahr später erwirbt der ausgezeichnete Koch seinen Jagdschein und geht diesem Hobby seither mit Leidenschaft nach. Im Jahr 2014 wechselt er nach Greifswald in das Gourmet-Restaurant Le Croy. Auf seiner nächsten Station bleibt der ausgezeichnete Koch noch einmal dem Bundesland Mecklenburg-

Vorpommern treu und wird Küchenchef im Strandhotel Heringsdorf auf der Insel Usedom. Schließlich nimmt Münch im Oktober 2015 die Herausforderung der Leitung des Hotelrestaurants Saphir in Wolfsburg an.

Urlaub und Tagen im historischen Ambiente

Das Best Western Premier Hotel An der Wasserburg mit 59 Zimmern liegt direkt gegenüber der aus dem Jahr 1370 stammenden Wasserburg Neuhaus im gleichnamigen Stadtviertel, etwa drei Kilometer vom Wolfsburger Stadtzentrum entfernt, eingebettet in die ehemalige Burgdomäne und Naturlandschaft am Rande der Stadt. Drei Restaurants und eine Hotelbar sorgen für das leibliche Wohl der Gäste. Neben dem Gourmetrestaurant Saphir lädt das Restaurant Christalle zum stilvollen Speisen ein, im Außenbereich auch auf der Terrasse zu Füßen der Burgkulisse. Bei Kochevents mit Spitzenkoch Münch im modern ausgestatteten Koch-Atelier können Gruppen bis zu 30 Personen in gemeinsamer Runde das eigene Können verfeinern. Mit zwölf tageslichtdurchfluteten, klimatisierten, zum Teil befahrbaren Tagungs- und Seminarräumen und einem kostenfreien Hotelparkplatz empfiehlt sich das Hotel für Veranstaltungen aller Art. Die Räumlichkeiten von 16 bis 255 Quadratmeter Größe bieten Platz für Veranstaltungen bis zu circa 200 Personen im größten Saal. Zur Erholung steht auf 360 Quadratmetern der Wellnessbereich Thalasso WellSpa im mediterranen Stil mit verschiedenen Saunen, beheiztem Pool, Massageangebot, Solarium und Fitnessraum zur Verfügung.

Pressekontakt im Hotel:

BEST WESTERN PREMIER Hotel An der Wasserburg

Christian Rohde, Geschäftsführer / Christoph Neumann, Direktionsassistent

An der Wasserburg 2, 38446 Wolfsburg

Telefon (05363) 9400, Fax (05363) 71574

E-Mail: info@an-der-wasserburg.de

Internet: www.an-der-wasserburg.de

Bildmaterial steht zum Download bereit unter:

www.bestwestern.de/Bildmaterial

Über Best Western Hotels & Resorts:

Best Western Hotels & Resorts ist eine qualitätsorientierte, internationale Hotelkette, die unternehmerisch unabhängige Hotels unter einem Dach vereint. Mit über 4.000 Hotels in mehr als 90 Ländern ist Best Western Hotels & Resorts die größte Hotelkette der Welt. Die Best Western Hotels Central Europe GmbH betreut insgesamt rund 230 Hotels in den zehn Ländern Deutschland, Kroatien, Liechtenstein, Luxemburg, Österreich, Slowakei, Slowenien, Schweiz, Tschechien und Ungarn unter einem gemeinsamen Unternehmensdach. Neben dem deutschen Hauptsitz in Eschborn werden regionale Länderbüros in Wien und Bern geführt. Alle Tagungs-, Stadt- und Ferienhotels der Marke garantieren weltweit einheitliche Qualitätsstandards und behalten gleichzeitig ihren individuellen Stil und ihre unternehmerische Eigenständigkeit. Best Western Hotels & Resorts präsentiert unter seinem Markendach insgesamt sieben Einzelmarken: Best Western, Best Western Plus, Best Western Premier, Executive Residency, Vib, Glo sowie den Softbrand BW Premier Collection.

Als Dienstleistungspartner verfolgt Best Western das Ziel, den wirtschaftlichen Erfolg und die Wettbewerbsfähigkeit der Partnerhotels zu steigern. Über den Markenanschluss profitieren die einzelnen Hotels von den umfassenden Marketing- und Verkaufsaktivitäten für alle relevanten Marktsegmente und Zielgruppen. Neben zielgruppenspezifischen Katalogen in Millionenaufgabe stellt Best Western für alle Marktsegmente modernste Vertriebs- und Kommunikationswege bereit. Alle Hotels sind über elektronische

Distributionssysteme in den weltweiten Reservierungssystemen sowie im Internet optimal präsentiert und buchbar. Zudem verfügt Best Western über eigene Reservierungszentralen. Know-how Transfer ist eine der weiteren Aufgaben von Best Western: In der eigenen Best Western Akademie werden wichtige Fachkenntnisse vermittelt und geschult. Das Loyalitätsprogramm für Vielreisende heißt Best Western Rewards mit weltweit mehr als 27 Millionen Mitgliedern. Weitere Informationen: www.bestwestern.de und www.bestwestern.com

Weitere Informationen und Pressekontakt:

Best Western Hotels Central Europe GmbH

Deutschland | Kroatien | Liechtenstein | Luxemburg | Österreich | Slowakei | Slowenien | Schweiz | Tschechien | Ungarn

Anke Cimbal, Direktorin Unternehmenskommunikation

Tel. (0 61 96) 47 24 -301, Fax (0 61 96) 47 24 129

E-Mail: presse@bestwestern.de

Internet: www.bestwestern.de/presse