

PRESSE-INFORMATION



MIT 29 JAHREN DEN MICHELIN-STERN ERKOCHT

Guide Michelin bestätigt Auszeichnung für Axel Kammerl von der Ilsenburger „Forellentube“

November 2009: Die „Forellentube“ im Landhaus „Zu den Rothen Forellen“ in Ilsenburg wird in der aktuellen Ausgabe des „Guide Michelin 2010“ erneut mit einem Michelin-Stern ausgezeichnet. Als einziges Restaurant in Sachsen-Anhalt darf sich die „Forellentube“ mit dem begehrten Stern schmücken. Nachdem bereits seine Vorgänger einen Stern erkocht haben, freut sich der seit November 2008 tätige Chef de Cuisine Axel Kammerl besonders über die Auszeichnung. Mit 29 Jahren ist er einer der jüngsten Küchenchefs in Deutschland mit einem Michelin-Stern.

Kammerls bisherige Karriere-Stationen zählen zum „Who is Who“ der Gastroszene: Er kochte im „Bründlhof“ in Wartenberg, im Hotel Paradies in Ftan / Schweiz, im „Kempinski Grand Hotel des Bains“ in St. Moritz, im „Bischoff am See“ in Tegernsee und im „Alpenhof“ in Murnau. Als Stipendiat der „Johnson & Wales University“ in Providence, Rhode Island, USA schloss er sein Studium mit dem „Bachelor in Culinary Arts“ erfolgreich ab.

Mit dem Michelin-Stern wird immer auch ein erfolgreiches Team ausgezeichnet: Unterstützt wird Küchenchef Kammerl von einer zehnköpfigen engagierten Küchenmannschaft. Das Landhaus „Zu den Rothen Forellen“ liegt im idyllischen Ilsenburg im Osten des Harzes. Das Fünf-Sterne-Landhaus verfügt über 52 geschmackvoll eingerichtete Zimmer, ein Hallenbad mit diversen Saunen, einen Beauty- und Wellnesssalon und sechs multifunktionale Tagungsräume. Nach dem Ausstieg aus der Hotelkooperation „Relais & Chateaux“ im Frühjahr 2009 setzt Direktor Sebastian J. Ott auf die Neupositionierung des Hotels, um neue Zielgruppen anzusprechen. Weitere Infos unter www.rotheforelle.de

1.771 Zeichen / ca. 65 Zeichen in 28 Zeilen

Weitere Informationen:

hotelbiz consulting
Bianca Müller
Director Public Relations
Pariser Strasse 16
D-81669 München
Tel. +49-89-620 60 900
bianca.mueller@hotelbiz.de
www.hotelbiz.de

Landhaus Zu den Rothen Forellen
Sebastian J. Ott
Direktor
Marktplatz 2
38871 Ilsenburg
Tel. +49-394 52-93 93
direktion@rotheforelle.de
www.rotheforelle.de

PRESSE-INFORMATION



Bildunterschrift: Axel Kammerl (29) ist einer der jüngsten Küchenchefs Deutschlands mit einem Michelin-Stern.

Foto: Landhaus „Zu den Rothen Forellen“ (Abdruck honorarfrei, Belegexemplar erbeten)



Bildunterschrift: Das Landhaus „Zu den Rothen Forellen“ in Ilsenburg / Harz mit dem Gourmetrestaurant „Forellensstube“ zählt zu den besten Hotels in Sachsen-Anhalt.

Foto: Landhaus „Zu den Rothen Forellen“ (Abdruck honorarfrei, Belegexemplar erbeten)

Weitere Informationen:

hotelbiz consulting
Bianca Müller
Director Public Relations
Pariser Strasse 16
D-81669 München
Tel. +49-89-620 60 900
bianca.mueller@hotelbiz.de
www.hotelbiz.de

Landhaus Zu den Rothen Forellen
Sebastian J. Ott
Direktor
Marktplatz 2
38871 Ilsenburg
Tel. +49-394 52-93 93
direktion@rotheforelle.de
www.rotheforelle.de