

RELAIS ET CHATEAUX PARK-HOTEL EGERNER HÖFE
ROTTACH-EGERN TEGERNSEE
THOMAS KELLERMANN



PRESSEMITTEILUNG

TATORT DICHTERSTUB'N

Bei Kaiserwetter, weiss-blauem Himmel und einem ganz eigenem Flair, wie es das nur am Tegernsee gibt, gab Thomas Kellermann vor einer illustren Fangemeinde von 100 geladenen Gästen aus Politik, Wirtschaft, Society, Film, Kunst, Kultur und Medien, darunter der Bayerischen Staatsministerin Ilse Aigner, den Schauspielern Jan Josef Liefers und Sophie Wepper, Dr. Antje Kühnemann, der Mode-Designerin Sonja Kiefer und vielen mehr sein Debut als neuer Küchendirektor im Gourmet-Restaurant Dichterstub'n des Relais & Chateaux Park Hotel Egerner Höfe in Rottach Egern am Tegernsee und kehrt damit zurück zu seinen bayerischen Wurzeln.

„Weil er ein ganz Großer ist und für all die Werte steht, die uns wichtig sind, wissen wir, dass er für uns genau der Richtige ist...“ hieß Klaus Graf von Moltke ihn mit einer fesselnden Rede am Tegernsee und in seinem Hause Willkommen. Thomas Kellermann konstatierte charmant „...da bin ich jetzt einfach baff und weiß gar nicht, was ich sagen soll über so viel Herzlichkeit, mit der ich hier empfangen werde.“

-2-

Der Respekt vor dem Produkt, das es in Bayern in kaum zu überbietender Vielfalt und Qualität gibt, einhergehend mit den Erinnerungen an den Braten, das Gemüse und die bayerischen Spezialitäten der Großmutter in ihrem Wirtshaus, verfeinert durch die großen Stationen von Thomas Kellermann, von denen Hans Haas im Restaurant Tantris einer seiner wichtigsten Lehrmeister war, und dem Spirit einer zeitgeistigen Cuisine, bilden die Startbahn des ruhigen und sympathischen 47-Jährigen für kulinarische Höhenflüge, wie er sie an diesem Abend seiner Einführung zelebrierte.

Die heitere Leichtigkeit, mit der der Sternekoch seinen Zauberstab in seiner neuen Küche in der Dichterstub'n führt, spiegelt sich in raffinierten Kompositionen wie Ochsenmark gegrillt, Rhabarber und Fenchel mit einer Pernod Creme, oder der Poltinger Lammschulter mit Macadamia-Creme, Mangold und Pfifferlingen, steigert sich weiter im Rehrücken im Gewürzsud gegart mit Kirsche, Schoko-Minze und Rote Beete, das Fleisch jeweils auf den Punkt gegart.

Zum Dahinschmelzen auch die Desserts wie Käsekuchen mal anders – mit Birne, Ruccola und Walnuß, oder die Flüssige Schokoladenkugel mit Brombeere und der Meerrettich Passionsfrucht mit Kokos, von denen man versucht ist, wie bei der Großmutter nach einem Nachschlag zu fragen...

Begleitet jeweils von edlen Weinen wie dem 1990-iger Chateaux Margaux aus der Magnumflasche und mit einem Geschwader reizender und überaus aufmerksamer Service-Mitarbeiter, die an diesem Abend erstmalig auch die elegant erweiterte zweite Ebene mit dem neuen „Chef's-Table“, einem schweren Holztisch, um den sich exclusive blaue Leder-Stühle gruppieren, wie gute Engel verwöhnten.

Frenetischer Beifall dann auch für Thomas Kellermann von den begeisterten Gästen des Abends und der freudigen Aussicht in diesem Falle unverbesserliche Wiederholungstäter werden zu dürfen.

THOMAS KELLERMANN
in der DICHTERSTUB'N und dem
RELAIS & CHATEAUX PARK HOTEL EGERNER HÖFE AM TEGERNSEE

www.egerner-hoefe.de

Presse und PR

YVONNE STROBL

yvonne.strobl@weywot.io

Direct +49 172 46 28 502