

Pressemitteilung

## **Dreifacherfolg für Villa Rothschild. Gault Millau: Pâtissier des Jahres , Punktsteigerung für Küchenchef. Michelin bestätigt Stern**

Königstein/Falkenstein (Taunus), 18. November 2009 Gault Millau und Michelin machen das Restaurant der Villa Rothschild im Taunus zu einer der besten Adressen im Rhein–Main–Gebiet. Gourmet–Chef Christoph Rainer (35) und sein Team haben zusammen mit der Servicebrigade um Maître Arnaud Juillot die Tester des Michelins und des Gault Millau in diesem Jahr noch mehr überzeugt. Der Gault Millau wertet Rainer nun mit 17 (Vorjahr 16) Punkten.

Die Bestätigung des Michelin Sterns und ein weiterer Punkt im Gault Millau 2010 sind für mich und mein Team ein Ansporn, den eingeschlagenen Weg weiterzugehen. Wir möchten uns permanent und konsequent für unsere Gäste weiterentwickeln und freuen uns sehr, dass unser Stil solche Anerkennung findet , so der gebürtige Hesse Christoph Rainer.

Ronny Bolz vom Titel des "Pâtissier des Jahres" völlig überrascht

Seit August 2009 ist der 24–jährige Ronny Bolz Junior Sous Chef im Team des Restaurant Villa Rothschild. So jung er auch ist, der Gault Millau bescheinigt dem gebürtigen Sachsen aus Großenhain im Landkreis Meißen geistreiche Desserts [&] und ein vollendet balanciertes Spiel mit Texturen, Temperaturen und Aromen. Seine Kreation des Whisky–Sour von der Aprikose wird gar als sanguinisches Ambrosia beschrieben.

Für Ronny Bolz kam die Auszeichnung als Pâtissier des Jahres völlig überraschend Ich hätte nie damit gerechnet, diese Auszeichnung zu so frühem Zeitpunkt in meiner Karriere erhalten zu können. Ich bin sehr dankbar , so Bolz. Wichtig ist dem Künstler des süßen Geschmacks aber vor allem zu betonen, dass die hervorragende Zusammenarbeit mit und im Team von Christoph Rainer dafür gesorgt haben, meine Desserts so überzeugend darstellen zu können.

Gault Millau: "Ausdruckskraft gewonnen ohne Leichtigkeit zu verlieren"

Der Gault Millau 2010 wiederum beschreibt die Leistung des Chefkochs Christoph Rainer, der seit 2007 die kulinarischen Geschicke des Restaurant Villa Rothschild leitet wie folgt: Küchenchef Christoph Rainer [&] gewann an Ausdruckskraft, ohne seine Leichtigkeit zu verlieren. [&] Die Gänsetopfleber aus der französischen Region des Landes mit geliertem Melonenkaviar, Kakaobohne, Salzbutte und Schokobrioche ist ein Meisterwerk der Präzision und Geschmeidigkeit. Rainer beweist auch bei der Wahl seines Teams Qualitäten. Nach der Teilnahme seines Sous Chefs Johannes Goll am Bocuse d Or, erwartet die Gäste im Restaurant Villa Rothschild auch eine Pâtisserie von besonderer Güte.

Was kochen und Formel 1 gemeinsam haben: Das Team dahinter

Hinter jedem Spitzenköner steht ein Team, das die Ideen und die Philosophie des Sterne–Kochs umsetzt und mitträgt. Auch bei der Erarbeitung der Menüs, sozusagen der "Rennstrategie", spricht die Mannschaft ein gehöriges Wörtchen mit. Ein Teil der Spitzenkunst des Sterne–Kochs ist also die Teambesetzung und die eingespielte Zusammenarbeit. Darum lobt Teamchef Christoph Rainer aus guten Grund: "Ohne mein Team hätte ich das nicht geschafft."

Villa Rothschild Hotel & Restaurant Im Rothschildpark 1 D – 61462 Königstein / Ts Tel. 06174 2908–0 Fax 06174 2908 – 888 [www.villa-rothschild.de](http://www.villa-rothschild.de) Pressekontakt: Villa Rothschild Lars Leyendecker Im Rothschildpark 1 61462 Königstein im Taunus Tel.: 06174 – 909046 Fax: 06174 – 909912 E–Mail: [lars.leyendecker@villa-rothschild.com](mailto:lars.leyendecker@villa-rothschild.com) [www.villa-rothschild.com](http://www.villa-rothschild.com)

Dreifacherfolg für Villa Rothschild. Gault Millau: Pâtissier des Jahres , Punktsteigerung für Küchendchef. Mic

Das Restaurant Villa Rothschild ist das kulinarische Herzstück des 5-Sterne-Boutiquehotels Villa Rothschild. Eingebettet in einen 10 Hektar großen Park liegen Hotel & Restaurant idyllisch inmitten des Taunus vor den Toren der Stadt Frankfurt am Main. Mit 35 Couverts im lichtdurchfluteten Pavillon bietet das Restaurant Villa Rothschild ein Erlebnis der besonderen Art. An den Tischen zelebrieren Arnaud Juillot und sein Team tradierte Servicekultur und servieren exzellente Raritäten aus der Vinothek.