Zweiter Michelin–Stern für die Villa Rothschild Kempinski

Königstein/Falkenstein (Taunus), 11. November 2010 Große Freude in der Villa Rothschild Kempinski: Küchenchef Christoph Rainer (36) hat sich den zweiten Stern im renommierten Guide Michelin erkocht. Damit gehört der gebürtige Hesse zur Elite der Sterne–Köche in Deutschland, denn nur 23 Spitzenköche sind aktuell mit zwei Sternen dekoriert. Ich habe in diesem Jahr nicht damit gerechnet, auch wenn der zweite Michelin–Stern ein mittelfristiges Ziel für uns war. Ich freue mich riesig darüber, dass wir die Qualität der Küche im Vergleich zum Vorjahr sogar noch verbessern konnten, sagt Christoph Rainer, der den Erfolg gerne mit seinem 13–köpfigen Team teilt: Kochen auf diesem Niveau ist schließlich Mannschaftssport. Da muss in Küche und Service alles perfekt passen. Die zeitliche Abstimmung in unserem Team und eindeutige, klare Absprachen sind ein absolutes Muss, um die Qualität konsequent zu gewährleisten.

Es ist schon eine ganz besondere Leistung, ein Restaurant innerhalb von nur drei Jahren zu einem zweiten Stern im Guide Michelin zu führen. Wir freuen uns sehr über diese besondere Auszeichnung und unser Dank gilt deshalb Küchenchef Christoph Rainer, Maître Arnaud Juillot und dem ganzen Team, sagt Stefanie Siegmeier, stellvertretende Direktorin des Falkenstein Grand Kempinski und der Villa Rothschild Kempinski.

Zur Erinnerung: Bereits im November 2007, nur acht Monate nach der Eröffnung des Restaurants im ehemaligen Bankierssitz Villa Rothschild, konnte Christoph Rainer die Gourmet–Kritiker des Guide Michelin mit seinem kulinarisch anspruchsvollen Kochstil überzeugen und wurde mit seinem ersten Stern ausgezeichnet. Christoph Rainers Stil basiert auf den Wurzeln der französischen Küche, wird von ihm aber modern und zeitgemäß interpretiert. Für den ambitionierten Spitzenkoch spielt die ausgezeichnete Qualität der eingesetzten Produkte, welche mit Raffinesse zubereitet werden, eine elementare Rolle. Es gilt den Geschmack des Produkts mit begleitenden Aromen zu unterstützen, aber nicht zu verfälschen. Kochen auf höchstem Niveau zeichnet sich nicht nur durch beste Produkte und sorgfältige Zubereitung aus, es bedarf auch einer guten Portion Experimentierfreude sowie Idealismus, schätzt Rainer seine anspruchsvolle Aufgabe ein. Vorspeisen und Desserts des Küchenchefs der Villa Rothschild Kempinski werden filigran zubereitet und aufwendig angerichtet. Zwischengerichte und Hauptgänge folgen einer sehr puristischen Philosophie, die das Gericht auf das Wesentliche reduziert und nie mehr als drei unterschiedliche Aromen einsetzt.

Der Sternekoch sieht in der Wertung des Guide Michelin einen eindeutigen Auftrag: Diese erneute Auszeichnung spornt mich und mein ganzes Team an, die jetzt noch höheren Erwartungen unserer Gäste auch künftig mit innovativen Gerichten zu erfüllen.

Villa Rothschild Kempinski Im Rothschildpark 1 61462 Königstein Tel. +49 6174 2908 0 Fax +49 6174 2908 888 E–Mail villa@villa-rothschild.com www.kempinski.com/villarothschild Pressekontakt Villa Rothschild Kempinski / Falkenstein Grand Kempinski Lars Leyendecker / PR & Marketing Manager Debusweg 6–18 61462 Königstein–Falkenstein im Taunus Frankfurt am Main Tel +49 6174 909046 " Fax +49 6174 909912 " Mobile +49 172 8479 512 lars.leyendecker@villa-rothschild.com / lars.leyendecker@kempinski-falkenstein.com www.kempinski.com/villarothschild / www.kempinski.com/falkenstein

Informationen über das Restaurant Villa Rothschild:

Das Restaurant Villa Rothschild ist das kulinarische Herzstück des 5–Sterne–Boutiquehotels Villa Rothschild Kempinski. Eingebettet in einen zehn Hektar großen Park liegen Hotel und Restaurant idyllisch inmitten des Taunus vor den Toren der Stadt Frankfurt am Main.

Mit 38 Sitzplätzen im lichtdurchfluteten Pavillon bietet das Restaurant Villa Rothschild ein kulinarisches Erlebnis der besonderen Art. Küchenchef Christoph Rainer verfolgt einen modern interpretierten Kochstil, aufbauend auf der französischen Gourmetküche. An den Tischen zelebrieren Arnaud Juillot und sein Team tradierte Servicekultur und servieren exzellente Raritäten

aus der Vinothek.