

Gourmetrestaurant Aubergine Ein Stern für Starnberg



Aubergine
RESTAURANT



Mit dem bislang einzigen Michelin-Stern im Starnberger Fünf-Seen-Land ist das Gourmetrestaurant Aubergine im Hotel Vier Jahreszeiten Starnberg ausgezeichnet worden. Im November 2015 nahm es die Ehrung zum zweiten Mal in Folge entgegen. Drei Jahre nach der Eröffnung gelang es Küchenchef Maximilian Moser und seinem Team erneut, die Tester des Guide Michelin und Gault Millau von ihrer Tauglichkeit für die kulinarische Königsklasse zu überzeugen. Mittlerweile ist der erst 29-Jährige im Koch-Olymp angekommen. www.aubergine-starnberg.de

Foto ([download](#)): Im Guide Michelin wird neben der sternegekrönten Küche des Gourmetrestaurants Aubergine auch das Ambiente gelobt. Bildnachweis: Hotel Vier Jahreszeiten Starnberg

Logo Michelin-Stern ([download](#)). Bildnachweis: Guide Michelin/Hotel Vier Jahreszeiten Starnberg
Logo Gourmetrestaurant Aubergine ([download](#)). Bildnachweis: Hotel Vier Jahreszeiten Starnberg



Schon der Name „Aubergine“ klingt wie eine Verheißung – besonders in München, wo Eckart Witzigmann von 1978 bis 1993 den ebenso lautenden Gourmet-Tempel betrieb. Doch das Feinschmeckerlokal in Starnberg versteht sich nicht einfach als Reminiszenz an den Jahrhundertkoch. Der selbstbewusst gewählte Titel weist vor allem auf die im Interieur vorherrschenden Farbakzente hin sowie die Richtung, in welche es auch künftig gehen soll: nach oben. Dies gelingt Maximilian Moser, der sich sein Handwerkszeug unter anderem im Münchner Sterne-Restaurant Acquarello

aneignete, so kreativ wie unaufgeregt: Alle vier bis sechs Wochen stellen der Küchenchef und sein Team ihr Können unter Beweis, indem sie die Speisekarte um nur wenige, aber dabei umso exquisitere Kompositionen erweitern. Im Vordergrund stehen dabei Originalität, Perfektion und Frische.

Foto ([download](#)): Mit gerade mal 29 Jahren zählt Maximilian Moser vom Gourmetrestaurant Aubergine in Starnberg zu Deutschlands jüngsten Sterneköchen. Bildnachweis: Hotel Vier Jahreszeiten Starnberg



Für die Vergabe des Sterns lautete die Begründung der Tester des Guide Michelin 2016 folgendermaßen: „Großflächig verglast und chic in seinem klaren Interieur, so ist der Wintergarten ein echtes Highlight im ‚Vier Jahreszeiten‘. Aber nicht nur das Ambiente stimmt, auch die modern-kreative Küche überzeugt. Dazu eine gut sortierte Weinkarte.“

Foto ([download](#)): Die „Küche voller Finesse“ im Starnberger Gourmetrestaurant Aubergine war dem Guide Michelin erneut einen Stern wert – und dem Gault Millau 14 Punkte
Bildnachweis: Hotel Vier Jahreszeiten Starnberg



Das Gourmetrestaurant Aubergine im Hotel Vier Jahreszeiten Starnberg ist immer Dienstag bis Samstag (Feiertage auf Anfrage) abends geöffnet. Maximal 44 Gästen stehen zwei Menüs zur Auswahl: Das 5-Gänge-Menü ab 69 € sowie ein 7-Gänge-Menü ab 84 €. Nähere Infos und Reservierungen unter www.aubergine-starnberg.de

Foto ([download](#)): Perfekter wie kompetenter Service ist im Gourmetrestaurant Aubergine eine Selbstverständlichkeit
Bildnachweis: Hotel Vier Jahreszeiten Starnberg

Das Gourmetrestaurant Aubergine ist das kulinarische Flaggschiff des Hotel Vier Jahreszeiten Starnberg und trägt seit 2014 einen Michelin-Stern. Erst Ende 2012 eröffnet, gelang es Küchenchef Maximilian Moser und seinem Team binnen kürzester Zeit, das bislang erste und einzige Sternerestaurant im Starnberger Fünf-Seen-Land zu etablieren. Mit dem ambitionierten Gourmet-Projekt erfüllt sich Unternehmer und Hotelinhaber Dr. Detlef Graessner einen lang gehegten Traum. Er eröffnete das 4-Sterne-Superior-Haus und seine zwei Hotelrestaurants gemeinsam mit Tochter Cornelia Graessner-Neiss. www.vier-jahreszeiten-starnberg.de

Weitere Fotos und Pressemitteilungen

Bitte [hier](#) klicken

Pressekontakt:

Angelika Hermann-Meier PR

Jessica Harazim, Fon +49 8807 21490-15, jessica.harazim@hermann-meier.de

Gregor Staltmaier, Fon +49 8807 21490-16, gregor.staltmaier@hermann-meier.de

www.hermann-meier.de – alle Presstexte und Fotos

Sollten Sie zum Hotel Vier Jahreszeiten Starnberg keine Pressemeldungen mehr wünschen, dann schicken Sie uns bitte eine Email an info@hermann-meier.de.

