



HOTEL
VIER JAHRESZEITEN
STARNBERG
★★★★S
First Class

PRESSEMAPPE

GOURMETRESTAURANT AUBERGINE STARNBERG, BEI MÜNCHEN



INHALT

Daten und Fakten	2
Lage	3
Erste Adresse vor den Toren Münchens	3
Klassisch zubereitet – modern interpretiert	4
Auszeichnungen	5
Der Küchenchef	6
Eine ganz legere Sterneküche	7
Impressionen	9
Anreise	10
Ansprechpartner	11
Fotos und Bildrechte	11

DATEN UND FAKTEN

Name	Gourmetrestaurant Aubergine
Adresse	im Hotel Vier Jahreszeiten Starnberg Münchner Straße 17 82319 Starnberg, bei München
Kontakt	Phone: +49 (0) 81 51 / 44 70-290 Fax: +49 (0) 81 51 / 44 70-161 aubergine@vier-jahreszeiten-starnberg.de www.aubergine-starnberg.de
Eröffnung	Dezember 2012
Betreiber	Hotel Vier Jahreszeiten Starnberg
Inhaber	Dr. Detlef Graessner und Cornelia Graessner-Neiss
Küchenleitung	Maximilian Moser
Auszeichnungen	Guide Michelin (1 Michelin Stern), Gault&Millau (1 Haube, 13 Punkte), Feinschmecker (FF), Gusto (7 Pfannen, 3 Bestecke), Varta Führer (3 Diamanten), Schlemmer Atlas (3 Kochlöffel)
Öffnungszeiten	Dienstag bis Samstag von 18:00 bis 23:00 Uhr, im August geschlossen
Räumlichkeit	80 Quadratmeter, 44 Sitzplätze

DAS GOURMETRESTAURANT AUBERGINE

LAGE

Das *Gourmetrestaurant Aubergine* liegt verkehrsgünstig am Ortseingang der oberbayerischen Kreisstadt Starnberg, fünf Gehminuten vom Starnberger See entfernt. Das Restaurant befindet sich im privat geführten *Hotel Vier Jahreszeiten Starnberg*. Es trägt nicht nur die Auszeichnung zum besten Certified Conference Hotel, sondern glänzt auch deutschlandweit als Top-Tagungshotel mit einem hervorragenden kulinarischen Angebot. Der exklusive Anbau für das *Gourmetrestaurant Aubergine*, im Dezember 2012 fertiggestellt, kann sowohl durch die Hotellobby des Vier Sterne Superior Hotels als auch durch einen separaten Eingang betreten werden. Moderne Architektur mit kontrastreichen, auberginefarbenen Akzenten schafft dort Raum für kulinarische Erlebnisse.



ERSTE ADRESSE VOR DEN TOREN MÜNCHENS

Überraschend persönliche Sterneküche: das *Gourmetrestaurant Aubergine* kombiniert außergewöhnliche Food-Kreationen und exzellenten Service. Im November 2014 wurde das *Gourmetrestaurant Aubergine* erstmals mit einem Michelin Stern ausgezeichnet und konnte diesen bis heute verteidigen. Von Dienstag bis Samstag wird dort individuelle Gastlichkeit auf Top-Niveau geboten. Das freundliche und zuvorkommende Team des *Gourmetrestaurants Aubergine* kümmert sich um das Wohl der maximal 44 Gäste und erfüllt jeden noch so ausgefallenen Wunsch mit viel Achtsamkeit. Präzise und kompetent, leitet das eingespielte Team durch den Abend und schafft den perfekten Rahmen für besondere Momente und einzigartige Geschmackserlebnisse. Mit Fachkenntnis und feinem Gespür empfiehlt die hauseigene Sommelière korrespondierende Weine. Eine Auswahl edelster Destillate und erstklassiger Käsespezialitäten runden die Atmosphäre ab.

KLASSISCH ZUBEREITET – MODERN INTERPRETIERT

Der Schlüssel zum Erfolg ist für Sternekoch Maximilian Moser sein Team. Jeder einzelne darin zeichnet sich durch Kreativität, handwerkliche Perfektion und Leidenschaft aus. Das gemeinsame Ziel: ein unvergessliches Geschmackserlebnis für den Gast. So besticht die Küche des *Gourmetrestaurants Aubergine* durch klare Inszenierung, Liebe zum Detail und höchstes Fingerspitzengefühl bei der Auswahl der Zutaten. Wilde Kräuter, handverlesene Pfifferlinge und Kichererbsen finden ebenso ihren Platz in den Edelkreationen der Köche wie traditionelle Hauptdarsteller der Haute Cuisine – sprich Hummer, Trüffel und Austern. Spargelzeit im Frühjahr oder Wildspezialitäten im Herbst setzen saisonale Akzente. Besondere Angebote wie die Fischwochen mit Seezunge, Steinbutt und Flunder oder das „Best of Aubergine“-Menü, welches die kulinarischen Höhepunkte des Vorjahrs wieder aufleben lässt, bieten auch Kennern der Spitzengastronomie überraschende Einsichten in das kulinarische Repertoire des Küchenchefs.

FÜNFFACH ERFOLGREICH

Den Michelin-Stern zu halten gilt unter Köchen als die wahre Kunst. Maximilian Moser ist dies wiederholt gelungen: Nach 2014, 2015, 2016 und 2017 konnte der Chefkoch des *Gourmetrestaurant Aubergine* auch 2018 die Tester des Guide Michelin überzeugen. Damit bietet das *Hotel Vier Jahreszeiten Starnberg* weiterhin das einzige Sternerestaurant im Starnberger Fünf-Seen-Land. „Es war ein sehr hartes und lehrreiches Jahr für uns alle. Die letzten Tage des Wartens fühlten sich endlos an“, sagt der 31-Jährige erleichtert. Geschäftsführerin Cornelia Graessner-Neiss ist voll des Lobes: „Mit ihrer Leidenschaft und Kreativität überraschen Maximilian Moser und sein Team unsere Gäste immer wieder aufs Neue.“

AUSZEICHNUNGEN

- **Guide Michelin (1 Michelin Stern)**
„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.“
- **Gault&Millau (1 Haube, 13 Punkte)**
„Wer sein Hotel und Gourmetrestaurant nach berühmten Vorbildern im nahen München benennt, der glaubt wohl den Vergleich nicht scheuen zu müssen. Tut er auch nicht, denn versprochen werden „kreative Kochkunst in einer neuen Dimension und einzigartige Food Kreationen“.
- **Gusto (7 Gusto-Pfannen, 3 Bestecke)**
„Nach langer gourmetgastronomischer Tristesse rund um den Starnberger See gibt es dort seit wenigen Jahren wieder ein richtiges Feinschmeckerrestaurant. Und das Hotel Vier Jahreszeiten Starnberg lässt sich mit seiner Aubergine wahrlich nicht lumpen.“
- **Feinschmecker (FF)**
„Das Team im Hotel-Restaurant pflegt die klassischen Zubereitungen, bei denen es durchaus eigene Akzente setzt. Lammrücken bekommt mit Kichererbsen, Ziegenfrischkäse und Feige moderate orientalisches-fruchtige Noten, Jakobsmuschel mit Garnele, Karotte und Thai-Spargel wird mit einem Hauch Vanille aromatisiert. Viele deutsche Weine auf der Karte, attraktive Rumauswahl mit 65 Sorten aus 37 Ländern.“
- **Varta Führer (3 Diamanten)**
- **Schlemmer Atlas 2017 (3 „Schlemmer Atlas“ Kochlöffel)**



DER KÜCHENCHEF

Maximilian Moser, geboren am 11. September 1985 in München, absolvierte 2004 eine Ausbildung als Koch bei Dallmayr in München. Bis 2005 war Moser im 5-Sterne Biohotel Stanglwirt in Österreich tätig. Im Anschluss arbeitete er ein Jahr im Restaurant Sonne in der Schweiz. Ein weiteres Jahr verbrachte er im Münchner, mit einem Michelin-Stern ausgezeichneten Restaurant Aquarello. Im Jahre 2007 stellte Moser erstmalig seine Dienste dem *Hotel Vier Jahreszeiten Starnberg* zur Verfügung, wo er bis 2009 als Chef de Partie tätig war.

In den beiden darauf folgenden Jahren zog es den Koch wieder nach Österreich, wo er in den 5-Sterne Häusern Dorint in Seefeld und Arosa in Kitzbühel tätig war. Seinen Wiedereinstieg in München wagte er zur Neueröffnung des Vier Sterne Superior Hauses Leonardo Royal im Jahre 2011.

Seit 2012 arbeitet Maximilian Moser als Küchenchef im Gourmetrestaurant Aubergine.



EINE GANZ LEGERE STERNEKÜCHE INTERVIEW MIT DEM CHEFKOCH IM HOTEL VIER JAHRESZEITEN



„Ich habe immer versucht, mir bei meinen früheren Chefs die besten Eigenschaften abzuschauen“, sagt Maximilian Moser. Das ist dem Küchenchef im Hotel Vier Jahreszeiten Starnberg erfolgreich gelungen: Mit gerade einmal 28 Jahren erkochte er 2014 seinen ersten Michelin-Stern und schaffte es auch in den beiden darauf folgenden Jahren, diese Auszeichnung zu halten. Im Gespräch erklärt Moser die Philosophie seiner Gourmet-Küche, dass Dresscodes wenig mit gutem Geschmack zu tun haben und warum er gern seinen eigenen Kopf durchsetzt.

Chefkoch Maximilian Moser hat gut lachen – seit 2014 trägt das Gourmetrestaurant Aubergine im Hotel Vier Jahreszeiten Starnberg einen Michelin-Stern

Bitte beschreiben Sie kurz die Küchenausrichtung im Gourmetrestaurant Aubergine.

Wir kochen eine moderne, weltoffene Küche, bei der ein hervorragendes Produkt im Mittelpunkt steht – meist Fisch oder Fleisch – und kreativ begleitet wird.

Gibt es im Vergleich zum Vorjahr Veränderungen? Welche?

Mein Ziel ist es, mich von Monat zu Monat weiter zu entwickeln. Dafür nutze ich jede freie Minute, egal ob ich in der Natur beim Wandern bin oder in Barcelona auf dem Markt nach neuen Gewürzen Ausschau halte.

Was ist für Ihre Küche und das Gourmetrestaurant Aubergine besonders charakteristisch?

Wir wechseln unser Menü alle vier bis sechs Wochen. Auf diese Weise bieten wir Abwechslung auch Gästen, die häufig kommen. Die einzelnen Gänge versuche ich spannend zu gestalten, indem ich verschiedene Texturen gemeinsam auf den Teller bringe – heiß und kalt, fest und flüssig und so weiter. Aktuell servieren wir zum Beispiel einen zarten St. Pierre (Petersfisch) mit knusprigen Kartoffeln, dazu gibt es Senf-Eis. Wichtig ist uns außerdem, dass sich die Gäste wohl fühlen und einen entspannten Abend genießen.

Wie verhindern Sie eine zu steife Atmosphäre?

Es gibt zum Beispiel keinen vorgeschriebenen Dresscode – Jeans und Hemd sind vollkommen in Ordnung. Um den Gast bei der Verwendung des Bestecks nicht in Verlegenheit zu bringen, decken wir immer nur passend zum jeweiligen Gang ein. Und das Service-Personal ist zu einem lockeren Umgang angehalten und freut sich, vielleicht auch mal einen Small Talk zu halten.

Welche Rolle spielen regionale Produkte?

Wir verwenden gern regionale Produkte, sofern sie auf dem Markt in hervorragender Qualität verfügbar sind. Allerdings möchten wir uns in unserer Kreativität nicht einschränken lassen. Wir kochen immer das, worauf wir Lust haben. Das führt zum besten Ergebnis.

Wie erfolgt die Weinauswahl?

Ich bespreche mit unserer Sommelière Claudia Mikschowsky die einzelnen Gerichte des anstehenden Menüs. Dann trifft sie eine Vorauswahl an Weinen, die wir anschließend mit den Gerichten verkosten, um sicher zu gehen, dass alles perfekt harmoniert.

Wie würden Sie Ihren Führungsstil beschreiben?

Ich habe ganz klare Vorstellungen bezüglich Abläufen und Disziplin. Die Verantwortung und damit die letztendliche Entscheidung liegen bei mir. Gleichzeitig freue ich mich immer über kreative Ideen meiner Mitarbeiter, denn mir ist bewusst: Der Erfolg des Gourmetrestaurants ist nur unserem motivierten Küchenteam zu verdanken.

Was empfinden Sie als größte Herausforderung in Ihrer Position als Küchenchef eines Sternerestaurants?

Aufgrund des aktuellen Fachkräftemangels ist es sehr schwierig, ein harmonisierendes und gutes Team zu halten. Ich weiß, dass unsere Mitarbeiter eine hervorragende Arbeit leisten und ein sehr hohes Arbeitspensum erbringen aufgrund Banketts, Veranstaltungen, Frühstücksbuffet sowie unserer beiden Restaurants – darunter ein steredekoriertes. Zumal wir all das aus nur einer Küche schicken und dabei dem Tagungs-, dem À-la-carte- und dem Gourmet-Gast höchste Qualität bieten wollen. Doch die tägliche Herausforderung ist für uns die beste Motivation.

Interview: Bettina Beck/AHM PR



HOTEL
VIER JAHRESZEITEN
STARNBERG

★★★★^S
First Class

IMPRESSIONEN



HOTEL VIER JAHRESZEITEN STARNBERG
Münchner Straße 17 · 82319 Starnberg
Phone: +49 (0)8151/4470-0
pr@vier-jahreszeiten-starnberg.de

**MEET
CULINARY
ENJOY
ELEGANT**



**AUBERGINE-STARNBERG.DE
VIER-JAHRESZEITEN-STARNBERG.DE**

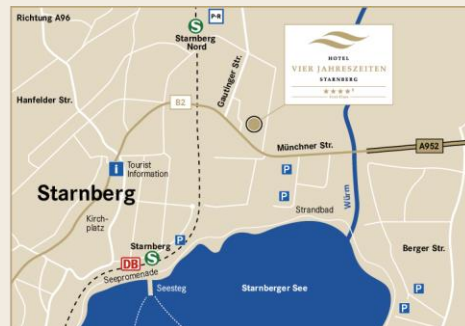


HOTEL VIER JAHRESZEITEN

STARNBERG



10



ANREISE

MIT DEM AUTO

- Von Süden oder Norden über A95 Garmisch Partenkirchen/München kommend, gelangen Gäste über den Zubringer A952 nach Starnberg, vom Ortseingang bis zum Hotel sind es ca. 500 Meter. Es liegt auf der rechten Seite in der Münchner Str. 17, 82319 Starnberg
- Kommend vom Westen über die A96 Lindau/München, nimmt man die Abfahrt Gilching/Starnberg, nach ca. 12 km erreicht man Starnberg
- GPS-Koordinaten: +48° 0' 4.45", +11° 21' 2.45"

MIT ÖFFENTLICHEN VERKEHRSMITTELN

- Direktanschluss an das Münchner Verkehrsnetz über die S-Bahnlinie S6 Tutzing/München, Haltestelle: Starnberg Nord, ca. 5 Gehminuten vom Hotel entfernt.
- Regionalverkehr, Haltestelle Hauptbahnhof Starnberg, ca. 10 Gehminuten vom Hotel entfernt.

Gäste haben die Möglichkeit, Sonderkonditionen der Deutschen Bahn im Hotel Vier Jahreszeiten Starnberg zu buchen. Mit dem DB-Veranstaltungsticket, bequem und klimafreundlich, kosten Hin- und Rückfahrt ab EUR 109,80 pro Person.

ENTFERNUNGEN

München Hauptbahnhof/Innenstadt ca. 25 km, Messe München Riem ca. 34 km, München Flughafen ca. 66 km



ANSPRECHPARTNER PR AGENTUR

Angelika Hermann-Meier PR
Lachener Straße 4
86911 Diessen am Ammersee

Phone: +49 (0) 88 07 / 2 14 90-0
Fax: +49 (0) 88 07 / 2 14 90-23

Tom-Carlos Kupfer

Phone: +49 (0) 88 07 / 2 14 90-14
tc.kupfer@hermann-meier.de

Gregor Staltmaier

Phone: +49 (0) 88 07 / 2 14 90-16
gregor.staltmaier@hermann-meier.de

ANSPRECHPARTNER HOTEL

Hotel Vier Jahreszeiten Starnberg
Münchner Str. 17
82319 Starnberg, bei München

Phone: +49 (0) 81 51 / 44 70-0
Fax: +49 (0) 81 51 / 44 70-161

Anuschka Henn

Phone: +49 (0) 8151 / 44 70-156
anuschka.henn@vier-jahreszeiten-starnberg.de

Tobias Baumann

Phone: +49 (0) 81 51 / 44 70-155
tobias.baumann@vier-jahreszeiten-starnberg.de

FOTOS UND BILDRECHTE

Für die Verwendung von qualitativ hochwertigen Fotos senden wir Ihnen gerne eine Bildübersicht zu. Verschiedene Fotos können Sie in den Größen S, M oder L gern kostenfrei für redaktionelle Zwecke verwenden.