

PRESSEMITTEILUNG

Premiere an der Mosel: Gault&Millau zeichnet erstmals Sascha Hamp im Weinromantikhôtel Richtershof aus

Jeden November werden die Bewertungen des Gault&Millau, der sich dieses Jahr mit neuer Schreibweise präsentiert, mit Spannung erwartet. Große Freude herrscht aktuell im Gourmetrestaurant des Weinromantikhôtels Richtershof in Mülheim an der Mosel: Küchenchef Sascha Hamp, der dem Culinarium R seit einem halben Jahr vorsteht, wurde direkt mit fünfzehn von zwanzig möglichen Punkten ausgezeichnet.

Mülheim / Mosel, November 2012. Tatar und Roulade vom Sockeye-Lachs mit Limettenschmand, Gänselebervariation mit weichem Schaum, Gelee von der Beerenauslese und leicht konfierte Aprikosen, die Komposition von Piña Colada und Ananas mit süß getränktem Rührkuchenstück – diese und weitere Kreationen von Sascha Hamp fanden in der Bewertung des renommierten Gastronomieführers Gault&Millau besondere Erwähnung. Der Küchenchef serviert eine klassische Küche modern interpretiert. „Ich lege meinen Fokus auf das Grundprodukt, erarbeite neue Geschmackskombinationen und achte insbesondere auf ein modernes Anrichten der Zutaten auf dem Teller. Dank des kreativen Freiraums, den unser Küchendirektor Peter Krones mir lässt, kann ich mit meinen Kollegen neue Wege gehen“, so der 29-Jährige.

Neben der Küchenleistung hebt der Guide den professionellen Service am Gast hervor. „Auf unseren Maître-Sommelier Pascal Brizin und sein Team kann ich mich blind verlassen und weiß, dass meine Ideen, die in der Küche entstehen, perfekt an den Gast kommuniziert werden“, so Sascha Hamp. „Die Weinkarte beeindruckt nicht nur durch ihre hervorragende und kompetente Moselauswahl mit Berühmtheiten und Entdeckungen, sondern auch durch ein gutes Angebot an Offenen“, lobt der Gault&Millau.

Die Gerichte von Sascha Hamp werden im Restaurant Culinarium R serviert, einem ehemaligen Kolonialwarengeschäft im Weinromantikhôtel Richtershof. Das Vier-Sterne-Superior-Hotel, das auf eine lange Geschichte primär als Weingut zurückblickt, wurde Stück um Stück erweitert und umgebaut. Die Mischung aus Geschichte und modernen Elementen spiegelt sich auch im Gourmetrestaurant wider: Helle Lederpolster, silberne Dekorationselemente und eine creme-violette Farbpalette harmonieren hervorragend mit den Einflüssen aus Barock, Gründerzeit und Jugendstil, die das Haus prägen.

Sascha Hamp absolvierte seine Kochausbildung im Weinhôtel St. Stephanus in Zeltlingen-Rachtig bei Hermann Saxler. Er kochte zudem im Kurfürstlichen Amtshaus in Daun bei Jens Kottke, Tom Wickboldt und Thomas Reintges, in den Südtiroler Stuben bei Alfons Schuhbeck in München und zuletzt im Hotel Bayerischer Hof bei Steffen Mezger, ebenfalls in München.



Gerne senden wir Ihnen druckfähiges Bildmaterial zu.

Das Weinromantikhôtel Richtershof in Mülheim gehört zu einer der stilvollsten Adressen an der Mosel. Das historische Anwesen aus dem 17. Jahrhundert, das anfangs ausschließlich als Weingut diente, wurde vollständig restauriert und umgestaltet und ist seit 2001 ein romantisches Hotel mit Flair. Es verfügt über 43 jeweils unterschiedlich und liebevoll eingerichtete Zimmer, Tagungsräume und einen eleganten Jugendstil-Ballsaal, der sich ideal für größere Feierlichkeiten und Empfänge eignet. Einen besonderen Charme erhält das Hotel durch die Verbindung aus Tradition und Moderne, denn vollständig erhaltene Gebäudekomplexe aus Barock, Gründerzeit und Jugendstil treffen auf zeitgenössische Einflüsse. Das Weinromantikhôtel Richtershof ist von einer großzügigen Parkanlage mit Elisenpark, Romantik-Garten, Kräuter- und Duftgarten sowie dem Seerosenteich mit Wasserfall umgeben. Als ehemaliges Weingut verfügt es über einen mehr als 300 Jahre alten Weinkeller mit Vinothek, in dem bekannte Weine von Spitzenerzeugern der Region zur Verkostung angeboten werden. Außerdem stehen den Gästen zwei Restaurants, eine Bistro-Bar, die vom Gault Millau ausgezeichnete Davidoff Zigarren-Lounge, ein Beauty-Atelier, ein Boutique-Spa und ein hauseigener Hubschrauberlandeplatz zur Verfügung.

Kontakt:

Weinromantikhôtel Richtershof
Hauptstraße 81-83
54486 Mülheim / Mosel
Tel.: +49 6534 - 9480
Web: www.weinromantikhôtel.de

Pressekontakt:

Gourmet Connection GmbH
Miriam Exner
Tel.: +49 69 - 25 78 128 -16
E-Mail: mexner@gourmet-connection.de
Web: www.gourmet-connection.de

