



PRESSEMITTEILUNG

Neue kulinarische Akzente im Weinromantikhotel Richtershof: Sascha Hamp ist Küchenchef im Restaurant Culinarium R

Modern, leicht und der Fokus auf dem Grundprodukt – so lautet die Devise des neuen Küchenchefs Sascha Hamp im Restaurant Culinarium R im Weinromantikhotel Richtershof. Eine klassische Küche mit französischem Einfluss bildet in Mülheim an der Mosel das Fundament der kulinarischen Kreationen. Sie wird durch neue Geschmackskombinationen und ein modernes Anrichten der Produkte auf den Tellern interpretiert.

Mülheim / Mosel, Juni 2012. Drei verschiedene Menüs, eine minimalistisch beschriebene Speisekarte und neue optische Elemente erwarten den Gast im Restaurant Culinarium R, das in einem Kolonialwarengeschäft aus dem Jahre 1809 beheimatet ist. Sascha Hamp, der mit vielen Top-Gastronomen arbeitete und zuletzt im Hotel Bayerischer Hof bei Sternekoch Steffen Mezger kochte, möchte im Culinarium R Akzente setzen. Er kann auf eine starke Basis aufbauen: Peter Krones, dem die Gesamt-Küchenleitung der Richtershof-Gastronomie obliegt, ist seit der Eröffnung im Jahr 2001 im Haus. Er hat ein engagiertes Team im Culinarium R geformt, welchem zukünftig nun primär Sascha Hamp vorsteht.

Die reduzierte Ausdrucksart der Speisekarte, wie beispielsweise das Gericht Gänsestopfleber, Pistazie & Granny Smith Apfel, spiegelt den Kochstil von Sascha Hamp wider. „Bei meiner Küche rücke ich gerne das Produkt in den Mittelpunkt. Der Gast soll sich für die Zutaten entscheiden und dann überraschen lassen. Ich möchte im Vorhinein kein genaues Bild von einem fertigen Gericht entstehen lassen“, erklärt der 28-Jährige. Im Culinarium R wird eine Neuinterpretation der klassischen Haute Cuisine serviert. Die Küche ist leicht, die Präsentation erstaunlich einfach und modern. Die schlichten Teller der Firma Bauscher, die geradlinige Dekoration im gesamten Raum und die Tischdecken in der Trendfarbe Taupe

tragen dazu bei. „Es ist uns gelungen, auch im Restaurant die Philosophie des Weinromantikhotels Richtershof fortzusetzen, nämlich eine gelungene Verbindung von Tradition und Moderne zu schaffen“, freut sich Hoteldirektorin Andrea Mereu.

Das Menü Culinarium R in vier bis sechs Gängen, in dem edle Grundprodukte wie Königslachs, St. Petersfisch und Charolais-Rind angeboten werden und der Gast die ganze Vielfalt und Raffinesse der Küche kennenlernt, ist das Aushängeschild des Restaurants. „Das Menü Découverte ist dagegen das Bindeglied zwischen der bodenständig regional geprägten Karte der Bistro-Bar Remise und dem modernen Angebot im Culinarium R“, erklärt der Küchenchef die Unterschiede zwischen den beiden Gangfolgen. Hamp bietet zudem ein vegetarisches Menü an. Somit müssen auch Vegetarier nicht nach gesonderten Gerichten fragen, sondern ihnen stehen aufeinander abgestimmte Gänge zur Auswahl. Alle Bestandteile der Menüs können auch einzeln probiert werden und die Karte passt sich in regelmäßigem Turnus den saisonalen Produkten an. Bei gutem Wetter werden die Gäste auf der Terrasse mit Blick auf jahrhundertealte Kastanienbäume, den Seerosenteich und das Teehaus bedient.

Das Weinromantikhotel Richtershof bietet Sascha Hamp viele Möglichkeiten, um gemeinsam mit einem jungen, dynamischen Team neue Ideen zu kreieren und zu verwirklichen. Seine Inspirationen für den eigenen Kochstil verdankt er neben seinen beruflichen Stationen dem Lesen von Fachmagazinen, Büchern und regelmäßigen Seminarbesuchen. Der neue Küchenchef absolvierte seine Kochausbildung im Weinhotel St. Stephanus in Zeltingen-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 stellen wir Ihnen druckfähiges Bildmaterial zur Verfügung.

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

