



Guide Michelin 2019

**Christian Scharrer verteidigt zwei Sterne für sein Restaurant Courtier.
Er gehört somit weiterhin zu den besten Köchen Deutschlands
und führt das Ranking der Spitzenköche in Schleswig-Holstein an.**

München / Weissenhaus, 27. Februar 2019 – Fester Platz in der Spitzenklasse: Erneut ist Christian Scharrers Restaurant Courtier im WEISSENHAUS Grand Village Resort & Spa am Meer mit zwei Sternen des renommierten Restaurantführers Guide Michelin ausgezeichnet worden. Der amtierende Koch des Jahres 2019 setzt damit auch in Zukunft kulinarische Maßstäbe auf höchstem Niveau und führt mit der erneuten Auszeichnung im Guide Michelin seinen Erfolg fort.

Die Feinschmecker-Adresse, nur eine Stunde von Hamburg entfernt, ist fester Bestandteil der Gourmet-Bibel Guide Michelin. Die strengen Bewertungskriterien umfassen die gleichbleibende Qualität der Zutaten und deren Frische, ihre fachgerechte Zubereitung, die Harmonie der geschmacklichen Verbindung sowie die Innovation und Einzigartigkeit der Gerichte, die sich in Kreativität und persönlicher Note widerspiegelt. Das Fundament der ausgezeichneten Küche von Christian Scharrer ist klassisch Französisch. Dabei stehen die Protagonisten Geschmack und Qualität der Produkte an erster Stelle. Besonders wichtig ist dem gebürtigen Badener die Harmonie eines Gerichtes. Jede Zutat soll perfekt mit der anderen korrespondieren und die geschmacklichen Eigenschaften unterstreichen. Bei seiner Arbeit haucht Scharrer klassischen, manchmal vergessenen Gerichten wieder neues Leben ein. „Jedes Gericht muss die Kraft in sich tragen, ein absolutes Lieblingsgericht zu werden“, so Christian Scharrer aus Überzeugung. Für den etablierten Küchenchef sind Auszeichnungen eine wunderbare und motivierende Bestätigung für seine gesamte Küchenbrigade: „Die Verteidigung des zweiten Sterns ist eine großartige Teamleistung, auf die ich sehr stolz bin und dankbar zugleich. Das schönste Geschenk für mich ist jedoch, wenn Gäste einen Gang unbedingt noch ein zweites Mal essen möchten.“

WEISSENHAUS ist ein Paradies für Gourmets, die ganzheitlich genießen möchten. Das Restaurant Courtier befindet sich im Schloss des weitläufigen Resorts. Mit Blick über die Grand Koppel bis zur Ostsee schätzen Gäste die handwerklich perfekte, authentische und zugleich kreative Kochkunst von Christian Scharrer.



WEISSENHAUS Grand Village Resort & Spa am Meer

WEISSENHAUS Grand Village Resort & Spa am Meer befindet sich nur eine Stunde von Hamburg entfernt an der Hohwachter Bucht und erstreckt sich auf über 75 Hektar mit einem drei Kilometer langen Naturstrand. Es wurde 2014 eröffnet und besteht aus über 40, teilweise denkmalgeschützten Gebäuden. Herzstück ist das über 400 Jahre alte Schloss, in dem sich auch das unter der Leitung von Christian Scharrer mit zwei Michelin-Sternen ausgezeichnete Gourmetrestaurant Courtier befindet. Das Bootshaus in den Dünen der Ostsee, das denkmalgeschützte Kavaliershaus und das Pop-Up Restaurant in der ehemaligen Schlossküche machen den Besuch auf WEISSENHAUS zu einem kulinarischen Erlebnis. Das Spa-Konzept und das Design der Schlosstherme wurde bereits vielfach ausgezeichnet. Vier Saunen, ein Hamam und ein Rasul-Bereich sowie ein 20 Meter langer Innen- und Außenpool, ein Fitnessbereich und die Vitalbar mit gesunden Snacks stehen den Gästen zur Verfügung. Geleitet wird das Resort seit 2016 von dem Direktorenpaar Natalie Fischer und Frank Nagel. Weitere Informationen und Buchungen unter www.weissenhaus.de.

Bitte beachten Sie: Die Bildrechte liegen bei WEISSENHAUS Grand Village Resort & Spa am Meer. Alle Fotos dürfen nur in Verbindung mit einer redaktionellen Berichterstattung unter Nennung von WEISSENHAUS Grand Village Resort & Spa am Meer verwendet werden. Eine kommerzielle Nutzung ist ausdrücklich untersagt.

Adresse

WEISSENHAUS Grand Village
Resort & Spa am Meer
Parkallee 1
D - 23758 Weissenhaus
Tel. +49 (0) 4382 9262 1703
Fax: +49 (0) 4382 9262 1704
Email: info@weissenhaus.de
www.weissenhaus.de

Presse- und Fotoanfragen

segara Kommunikation® GmbH
Christina Hübl
Harmatinger Straße 2
D - 81377 München
Tel. +49 (0) 89 552 797 60
Fax: +49 (0) 89 552 797 620
Email: christina.huebl@segara.de
www.segara.de