

27. OKTOBER 2021

PRESS RELEASE

Genussdestination Bodensee: Toni Neumann – VILLINO

Dekoriert mit einem MICHELIN Stern bringt der Chef de Cuisine den ursprünglichen Geschmack der alt bewährten Gartentomate zurück auf Teller und Gaumen



Toni Neumann in der Küche des Relais & Châteaux VILLINO, die für ihn sein Zuhause geworden ist

Aus einfachen, saisonalen Erzeugnissen der Region und frischen Inspirationen etwas ganz Besonderes machen – so lautet das Credo von Toni Neumann. „Die Gartentomate zum Beispiel ist ein so einfaches wie eben doch besonderes Produkt, das mich immer wieder fasziniert und mich zu neuen Kreationen motiviert“, so der Küchenchef, für den Achtsamkeit und Nachhaltigkeit oberste Priorität haben. Mit großer Sorgfalt bezieht er seine Waren bei lokalen Produzenten, zu denen er ein freundschaftliches Verhältnis pflegt, hegt seinen Kräutergarten, verarbeitet Fleisch ausschließlich aus artgerechter Tierhaltung. Fisch kommt bei ihm aus nachhaltiger Fischerei auf den Tisch – volles Geschmackserlebnis garantiert. Damit zaubert er seinen Gästen in VILLINO'S La Cucina dei Sensi ein Lächeln ins Gesicht und weckt durchaus auch die ein oder andere Geschmackserinnerung aus deren Kindheit.

Immer wieder gelingt es Toni Neumann und seiner Mannschaft aufs Neue, mit wohlklingenden Menüs die Aromen Asiens und Italiens auf einem Teller harmonisch zu vereinen, dabei bleibt

es stets leicht und raffiniert. So findet sich hier schon mal ein knuspriger Spanferkelbauch auf Daikon-Rettich mit Mie-Nudeln. Ebenso trifft bei ihm eine süße Zwetschge aus dem hauseigenen Garten auf ein Prosecco-Sorbet und Yuzu, der japanischen Zitrusfrucht.

Seine Kreationen strotzen vor Charakter und Leidenschaft – und davon hat der sympathische Koch selbst ausreichend. Seit 2017 ist der gebürtige Hallenser Chef de Cuisine im Relais & Châteaux VILLINO, das – inmitten duftender Obstplantagen – seine Gäste zu einer Auszeit im Grünen mit mediterranem Bodensee-Charme einlädt. Außergewöhnlich viel Kreativität und Feingefühl kommt an diesem Ort auch aus der Küche – dem Wohnzimmer von Toni Neumann, wie er selbst seinen Arbeitsplatz liebevoll bezeichnet.

In diesem genussfreudigen Haus begann seine Liebe zum Handwerk. Unter Lehrmeister Reiner Fischer erlernte er die Kunst der Gastlichkeit von der Pike auf – mit dem Wohl der Gäste als oberste Maxime. Das VILLINO war die erste Station nach seiner Ausbildung zum Koch im Schwarzwald, dem er seither, bis auf einige Wanderjahre, die Treue hielt und zum festen Bestandteil der Familie Fischer zählt. Weitere Informationen finden Sie unter www.relaischateaux.com/de/deutschland/villino-bayern-lindau.

Relais & Châteaux Villino, Lindau/Bodolz, Bayern



Das seit 30 Jahren familiengeführte Relais & Châteaux VILLINO ist ein Ort für alle, die das Außergewöhnliche suchen – und das findet sich nicht nur in der märchenhaft schönen Parkanlage wieder, die – inspiriert von italienischen Formalgärten und englischer Gartenbaukunst – zum Flanieren zwischen Obstplantagen einlädt, oder dem italienischen Landhausstil, der sich gekonnt durch das gesamte Anwesen zieht. Seit über 21 Jahren gehört das Haus zu der renommierten Hotel- und Restaurantvereinigung Relais & Châteaux und liegt in Bodolz bei Lindau am Bodensee. Mit dem Hotel haben sich die Maîtres de Maison, Sonja und Reiner Fischer 1991 einen Traum erfüllt und eine ehemalige Schreinerei zu einem Boutique-Hotel inmitten romantischer Apfelbaumplantagen umgebaut. Heute trägt das Hotel die Handschrift von Sonja Fischer und ihrer Tochter Alisa. 21 schöne Zimmer und Suiten, die alle in

toskanisch-modernem Stil gehalten sind, laden mit traumhaftem Blick in den Garten zu einer Auszeit im Grünen ein. Weitere Informationen finden Sie unter www.relaischateaux.com/de/deutschland/villino-bayern-lindau.

Über Relais & Châteaux

Die renommierte französische Hotel- und Restaurantvereinigung Relais & Châteaux wurde 1954 gegründet. Aktuell zählt sie 580 einzigartige Hotels und Restaurants auf der ganzen Welt als Mitglieder, davon 19 in Deutschland. Alle sind unabhängige Unternehmen, die meist seit vielen Jahren von Familien geführt werden. Hoteliers und Küchenchefs verbindet die Leidenschaft zu ihrer Berufung und der Wunsch nach aufrichtiger Gastlichkeit. Relais & Châteaux ist auf fünf Kontinenten präsent, von den Weinbergen des Napa Valley über die Provence bis zu den Stränden des Indischen Ozeans. Relais & Châteaux lädt Menschen auf der ganzen Welt dazu ein, genussvolle Reisen zu unternehmen, die unnachahmliche „Art de Vivre“ vor Ort zu entdecken und unvergleichbare, unvergessliche Erfahrungen zu machen. Die Mitglieder von Relais & Châteaux sind bestrebt, den Reichtum und die Vielfalt der Küchen der Welt und die Tradition der Gastfreundschaft zu bewahren und zu fördern. Die Verpflichtung, das lokale Erbe und die Umwelt zu schützen, wurde 2014 von Relais & Châteaux in einem Manifest festgehalten und vor der UNESCO in Paris vorgetragen. Weitere Informationen unter www.relaisschateaux.com

Presse- und Fotoanfragen:

segara Kommunikation® GmbH
Antje Achter-Zens
Harmatinger Straße 2
D-81377 München
Tel. +49 (0) 89 552 797 60
antje.achter-zens@segara.de
www.segara.de