

12 MAY 2022

MEDIA PITCH

HARMONIE UND HEIÙE TELLER

***Mit ausgesprochener Kreativität und präzisiertem Handwerk zu zwei Michelin Sternen:
Martin Herrmann vom Relais & Châteaux Hotel Dollenberg***



v.l.n.r.: Familie Schmiederer und Herrmann, Gericht im Le Pavillon, Dollenberg Außenpool

©Relais&Châteaux

Romantische Lichtungen und wohltuende, weite Blicke in das grüne Tal – das Relais & Châteaux Hotel Dollenberg lockt nicht nur mit sagenhaften Aussichten inmitten der idyllischen Landschaft des Schwarzwaldes und einem 5.000 Quadratmeter großen Spa-Bereich, gegen das so mancher Gast gerne seine Suite eintauschen würde. Die mit zwei Michelin Sternen prämierte Küche des Gourmetrestaurants Le Pavillon unter der Leitung von Martin Herrmann macht das Schwarzwald Resort zu einem Place to Be für Genussreisende – Auszeit im Grünen inklusive. Weitere Informationen unter www.relaischateaux.com/de/deutschland/dollenberg.

Wer unvergessliche Erlebnisse, herausragende Kulinarik und herzliche Gastfreundschaft sucht, ist in den weltweit 580 Mitgliedshäusern der Hotel- und Restaurantvereinigung Relais & Châteaux an der richtigen Adresse. Im Relais & Châteaux Hotel Dollenberg in Bad Peterstal-Griesbach treffen Gäste nicht nur auf den „Godfather of Hospitality“, Meinrad Schmiederer, sondern erleben auch Kulinarik auf Spitzenniveau bei seinem Küchenchef und Schwager, Martin Herrmann.

Das Gourmetrestaurant Le Pavillon ist seit 2010 mit zwei Michelin Sternen ausgezeichnet und hat mit Martin Herrmann einen Küchenchef, dem seine Leidenschaft in die Wiege gelegt wurde. Ob im Betrieb der Großmutter, in der Küche des Vaters oder in der Lehre bei Meinrad Schmiederer, wo er seine Kochkunst immer weiter verfeinerte – auf seinem Weg zum Spitzenkoch spielte die Familie immer eine tragende Rolle und lehrte ihm die wichtigsten Küchenlektionen: „Dass Gerichte eine Harmonie bilden und man die Produkte, die man verarbeitet, respektiert – und die Teller immer heiß sind.“ Den Erfolg des Sternerestaurants schreibt der sympathische Baden-Württemberger aber auch und vor allem seinem Team zu, mit dem er 2009 beim NATO-Gipfel in

Baden-Baden Merkel, Obama, Sarkozy & Co. bekocht hat. Auch die Gäste der Bambi-Verleihungen in Offenburg durften schon in den Genuss der klassisch badischen Küche kommen, die bei Herrmann gekonnt mit Elementen der französischen Cuisine komplementiert wird. Letztere ist es auch, die eine [Route du Bonheur](#) entlang der sonnigen Südküste Frankreichs für den Sternekoch reizvoll macht. Hier warten nicht nur die Schätze der Côte d'Azur in Form von feinen Stränden, wilden Buchten und charmanten Bergdörfern, sondern auch die Gelegenheit zu wertvollem Austausch mit Relais & Châteaux-Kollegen wie Arnaud Faye im [Château de La Chèvre d'Or](#), der seine Gäste ebenfalls auf Zwei-Sterne-Niveau verwöhnt, oder Nicolas Rondelli im [Cap d'Antibes Beach Hotel](#), der, ausgezeichnet mit einem Michelin Stern, den Geschmack der Französischen Riviera auf die Teller bringt.

Gästen die jeweilige Region über die klassische Küche, basierend auf besten, regionalen Produkten, nahezubringen, ist fest in der DNA von Relais & Châteaux verankert und eine Auffassung, dank der auch das Dollenberg 1997 in die Vereinigung aufgenommen wurde. Diese Philosophie will Martin Herrmann weitervermitteln und sieht das internationale Netzwerk, bestehend aus privat- und familiengeführten Häusern, als idealen Ausgangspunkt für eine vielversprechende Karriere in der Hotelgastronomie.

Über Relais & Châteaux Hotel Dollenberg, Baden-Württemberg



Relais & Châteaux Hotel Dollenberg vereint gastliche Atmosphäre und herausragenden Service im idyllischen Bad Peterstal-Griesbach im Schwarzwald. Meinrad Schmiederer und seine Familie haben ein Refugium geschaffen, für jeden, der nach einer Auszeit sucht und sich selbst etwas Gutes tun will – ganz gleich, ob beim Entspannen im privaten Whirlpool, bei einem Glas Wein am eigenen Kachelofen oder im 5.000 Quadratmeter großen Spa-Bereich. Küchenchef Martin Herrmann ist für die kulinarischen Spitzenleistungen des Dollenberg verantwortlich. Er konzentriert sich auf die wesentlichen Bestandteile eines Gerichts und kreiert eine französisch-badische Küche im Gourmetrestaurant Le Pavillion.

Über Relais & Châteaux

Die renommierte internationale 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.relaischateaux.com.

Presse- und Fotoanfragen:

segara Kommunikation® GmbH
Antje Achter-Zens & Hanna Holzkamm
Harmatinger Straße 2
D-81377 München
Tel. +49 (0) 89 552 797 60 - 16
antje@segara.de & hanna@segara.de
www.segara.de