

## PRESSEINFORMATION

### Klaas hoch zwei: Neuer Restaurantleiter und Sommelier für den Werneckhof by Geisel

Markus und Tobias Klaas verstärken ab Herbst 2018 das Team des Münchner Zwei-Sterne-Restaurants

MÜNCHEN, 20. September 2018 (w&p) – Ein ganz besonderes Gespann: Die Zwillinge Markus und Tobias Klaas gehören laut Experten zu den besten Gastgebern in Deutschland. Ab Herbst 2018 starten sie wieder gemeinsam durch, mit neuer Anstellung im Münchner Zwei-Sterne-Restaurant *Werneckhof by Geisel*. Tobias Klaas beginnt im September als Sommelier, ab Oktober übernimmt Markus Klaas die Rolle des Restaurantleiters. Die beiden leidenschaftlichen Genießer folgen auf Julia Pleintinger, die sich nach sechs Jahren sehr erfolgreicher Zusammenarbeit einer neuen Herausforderung stellen wird.

Tobias Klaas ist den hiesigen Feinschmeckern bereits bestens vertraut, war er doch seit 2014 als Restaurantleiter und Sommelier in *Shane's Restaurant* beschäftigt. Zu seinen vorherigen Stationen gehören zwischen 2012 und 2014 das *Tantris* mit zwei Michelin-Sternen und die *Terrine*. Auslandserfahrung sammelte er zuvor in mehreren Zwei-Sterne-Restaurants in London, darunter das *Marcus Wareing at The Berkeley*, ebenso wie bei einem einjährigen Arbeitsaufenthalt in Australien. Für sein fundiertes Weinwissen wurde Tobias Klaas bereits mehrfach ausgezeichnet, zuletzt als „Sommelier des Jahres 2017“ bei den Rolling Pin Awards.

Markus Klaas machte sich seit 2013 einen Namen als Restaurantleiter im Drei-Sterne-Restaurant *Vendôme* von Joachim Wissler – eine Schule, die auch *Werneckhof*-Küchenchef Tohru Nakamura in der Vergangenheit genießen durfte und bis heute sehr schätzt. Vor der Tätigkeit in Bergisch Gladbach wies der Werdegang von Markus Klaas durchaus Parallelen zu seinem Bruder auf: Von 2011 bis 2013 war er ebenfalls in London tätig, als stellvertretender Restaurantleiter im *Marcus Wareing at The Berkeley*, von 2008 bis 2011 im *Tantris*. Im vergangenen November wurde er zum „Maitre des Jahres 2018“ bei den Rolling Pin Awards gekürt.

Die 31-jährigen Brüder stammen gebürtig aus dem Münchner Umland und haben in der Isarmetropole ihre Ausbildung zum Restaurantfachmann absolviert.

„Wir freuen uns wirklich sehr, dass wir Tobias und Markus Klaas für unser Team um Küchenchef Tohru Nakamura und Sous Chef Dominik Schmid gewinnen konnten. Beide arbeiten hochprofessionell und verfügen zudem über eine beeindruckende fachliche Expertise“, so die Familie Geisel, Geschäftsführer des *Werneckhof*.

GEISEL  
PRIVATHOTELS  
SEIT 1900

HOTEL KÖNIGSHOF

RESTAURANT  
KÖNIGSHOF

EXCELSIOR

VINOTHEK

anna hotel

anna restaurant & bar

BEYOND

SCHWABINGER  
WAHREHEIT

WERNECKHOF

GEISELS WEINGALERIE

## PRESSEINFORMATION

Der *Werneckhof by Geisel* zählt nicht nur in München zur kulinarischen Elite. Nach seinem Start im Jahr 2013 führte Tohru Nakamura das Restaurant im Stadtteil Schwabing in kürzester Zeit zu internationaler Anerkennung: Zwei Michelin Sterne, 18 Gault Millau Punkte, 4,5 Feinschmecker-Punkte und neun Gusto-Pfannen in weniger als fünf Jahren sprechen für sich. Außerdem wurde der gebürtige Münchner mit japanischen Wurzeln selbst bereits mehrmals in den Küchenolymp erhoben: 2015 wählte ihn Der Feinschmecker zum „Koch des Jahres“, 2017 erhielt er diesen Titel von Rolling Pin. Seine Küche vereint das Beste aus zwei kulinarischen Welten: Klassische europäische Haute Cuisine legen das Fundament, japanische Akzente bilden den Charakter seines Stils. Zum Einsatz kommen überwiegend saisonale Produkte aus der Region.

Über die Geisel Privathotels:

Die Geisel Privathotels sind eine exklusive, im Jahr 1900 gegründete, Münchner Hotelgruppe im Besitz der Familie Geisel. In den vergangenen Jahren wurde das Portfolio der Geisel Privathotels behutsam vergrößert. Zur Marke Geisel gehören das gerade eröffnete Hotel SCHWABINGER WAHRHEIT, die Luxus-Stadtresidenz BEYOND, das Fünf-Sterne-Hotel Königshof, das First-Class-Hotel Excelsior mit Weinrestaurant Vinothek sowie das Designhotel anna. Ein Weingut, die exklusive Weinhandlung Geisels Weingalerie und das Traditionsrestaurant Werneckhof unter Zwei-Sternekoch Tohru Nakamura zählen ebenfalls zur Gruppe, deren Markenzeichen „by Geisel“ als Siegel für die bekannt hohe Qualität aller Betriebe steht. Heute führen die Brüder Carl, Michael und Stephan Geisel in vierter Generation das Familienunternehmen, dessen Häuser renommierten Vereinigungen wie The Leading Hotels of the World, L'Art de Vivre und Preferred Hotels & Resorts angehören. Mehr Informationen unter [www.geisel-privathotels.de](http://www.geisel-privathotels.de).

Für weitere Presseinformationen:

Nicole Maier | Ute C. Hopfengärtner

Wilde & Partner Public Relations

Tel. +49 (0)89 – 17 91 90 – 30

[nicole.maier@wilde.de](mailto:nicole.maier@wilde.de) | [wilde.de](http://wilde.de)

[geisel-privathotels.de](http://geisel-privathotels.de) | [facebook.com/Geisel.Privathotels](https://facebook.com/Geisel.Privathotels)

GEISEL  
PRIVATHOTELS  
SEIT 1900

  
HOTEL KÖNIGSHOF

  
RESTAURANT  
KÖNIGSHOF

EXCELSIOR

  
VINO THEK

  
anna hotel

  
anna restaurant & bar

BEYOND

  
SCHWABINGER  
WAHRHEIT

  
WERNECKHOF

  
GEISELS WEINGALERIE