



## PRESSEINFORMATION

Geisels Werneckhof:

### Zweiter Michelin-Stern für Tohru Nakamura und sein Team

MÜNCHEN, 2. Dezember 2016 (w&p) – Glänzende Zeiten: Über dem Restaurant Geisels Werneckhof im Münchner Stadtteil Schwabing leuchten künftig zwei Sterne. In der neuen Deutschland-Ausgabe des Guide Michelin stiegen Küchenchef Tohru Nakamura und sein Team in die zweithöchste Kategorie auf. Der Werneckhof gehört damit zu insgesamt fünf Restaurants in der bayrischen Landeshauptstadt, die laut Definition des renommierten Gastronomieführers aufgrund ihrer hervorragenden Küche „einen Umweg verdienen“.

Von Anfang an herausragend:

Dies alles kommt nicht von ungefähr, denn seitdem Tohru Nakamura im April 2013 das kulinarische Zepter in dem traditionsreichen Restaurant übernahm, verhalf er diesem innerhalb kürzester Zeit zu internationaler Anerkennung. Auf Anhieb wurde der Werneckhof mit einem Michelin-Stern und 18 Punkten im Gault&Millau ausgezeichnet. 2015 folgte der Titel „Koch des Jahres“, verliehen vom Magazin „Der Feinschmecker“.

Ein beeindruckender Werdegang:

Der in München geborene Küchenchef – Sohn einer deutschen Mutter und eines japanischen Vaters – präsentiert eine gehobene, weltoffene Küche. Diese ist inspiriert von den beiden Kulturen, mit denen er aufwuchs, ebenso wie von aktuellen Einflüssen aus anderen Teilen der Welt. Der 33-jährige blickt in seiner beruflichen Laufbahn bereits auf eindrucksvolle Stationen und Lehrmeister zurück. Nach seiner Kochausbildung bei Sternekoch Martin Fauster im Hotel Königshof, der wie der Werneckhof zu den Geisel Privathotels gehört, sammelte Tohru Nakamura wertvolle Erfahrungen in renommierten Gourmetrestaurants im In- und Ausland – darunter so namhafte Adressen wie das Restaurant Vendôme von Joachim Wissler und das Oud Sluis von Sergio Herman. Einblicke in die klassische japanische Küche gewann er zudem mit Hilfe von mehrwöchigen Praktika in verschiedenen Restaurants in Tokyo.

„Unglaublich! Obwohl die Leistung des gesamten Jahres hier honoriert wird, ist doch dieser 1. Dezember ein ganz wichtiges Datum für uns gewesen. Wir danken allen, die den Werneckhof unterstützen. Unseren Mitarbeiter, die nicht den Durchschnitt anstreben, unseren Gästen, welche unsere Gastronomie toll finden und nicht zuletzt der

Familie Geisel, mit der wir gemeinsam jetzt erst einmal feiern werden“, freut sich Tohru Nakamura über die Auszeichnung.

Michael Geisel, Inhaber von Geisels Werneckhof, ergänzt: „Schon während seiner Ausbildung im Hotel Königshof hat Tohru Nakamura erahnen lassen, dass er es weit bringen kann. Seit fast fünf Jahren arbeiten er und sein Team höchst diszipliniert daran, sich immer weiter zu verbessern und wir sind alle sehr stolz auf diese herausragende Leistung.“

Geisels Werneckhof befindet sich in der Werneckstraße 11 in 80802 München-Schwabing und ist dienstags bis samstags ab 19.00 Uhr geöffnet (letzte Bestellung um 21.30 Uhr). Zum Mittagessen empfängt das Restaurant seine Gäste samstags zum Spät-Lunch zwischen 13.00 und 16.30 Uhr (letzte Bestellung um 14.30 Uhr). Sonntag und Montag ist Ruhetag. Reservierungen werden unter der Telefonnummer +49 (0)89 – 388 795 68 und per Mail an [info@geisels-werneckhof.de](mailto:info@geisels-werneckhof.de) entgegen genommen.

Weitere Informationen, wie die aktuelle Speisekarte, sind unter [www.geisels-werneckhof.de](http://www.geisels-werneckhof.de) zu finden.

Fotonachweis: Andreas Nestl

Über die Geisel Privathotels:

Exklusive, im Jahr 1900 gegründete, Münchner Hotelgruppe im Besitz der Familie Geisel. Zum Portfolio gehören das Luxushotel Königshof mit seinem mehrfach ausgezeichneten Gourmet Restaurant unter Sternekoch Martin Fauster, das First-Class-Hotel Excelsior mit Weinrestaurant „Geisel's Vinothek“ sowie das Designhotel anna. Ein Weingut, die exklusive Weinhandlung Geisels Weingalerie und das Traditionsrestaurant Geisels Werneckhof unter Sternekoch Tohru Nakamura zählen ebenfalls zur Gruppe. Heute führen die Brüder Carl, Michael und Stephan Geisel in vierter Generation das Familienunternehmen, dessen Betriebe 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 – 0

[info@wilde.de](mailto:info@wilde.de) | [wilde.de](http://wilde.de) | [facebook.com/WildeundPartner](https://facebook.com/WildeundPartner)

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