

PRESSEINFORMATION

Koch des Jahres 2015:

DER FEINSCHMECKER kürt Tohru Nakamura aus Geisels Werneckhof

MÜNCHEN, 4. September 2015 (w&p) – Eine erfreuliche Nachricht zur Rückkehr aus der Sommerpause: Tohru Nakamura, Küchenchef im Münchner Sternerestaurant Geisels Werneckhof, wird vom Magazin DER FEINSCHMECKER mit dem Titel „Koch des Jahres 2015“ ausgezeichnet.

Die Werneckstraße im Stadtteil Schwabing ist eher ruhig und beschaulich – und steht dennoch seit Frühjahr 2013 ganz im Mittelpunkt der Gourmetwelt: Tohru Nakamura, Sohn einer deutschen Mutter und eines japanischen Vaters, hat dem traditionsreichen Restaurant in kürzester Zeit mit seinem individuellen Stil aus beiden Kulturen zu internationaler Anerkennung verholfen. So wurde der Werneckhof auf Anhieb mit einem Michelin Stern und 17 Gault Millau Punkten prämiert. DER FEINSCHMECKER hob seine Einstiegswertung von 3 F im Jahr 2013 im Folgejahr dann sogar auf 4 F an.

Dies alles kommt nicht von ungefähr, denn der 1983 in München geborene Küchenchef blickt in seiner beruflichen Laufbahn bereits auf eindrucksvolle Stationen 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.

DER FEINSCHMECKER ist das in Deutschland führende, monatlich erscheinende Magazin rund um die Themen Reisen und Genuss. Der September-Ausgabe liegt jedes Jahr der Guide „Die 800 besten Restaurants in Deutschland“ bei mit den Top-Adressen aus rund 1.000 getesteten Lokalen zwischen Sylt und dem Bodensee.

Ausschlaggebend für die Auszeichnung von Tohru Nakamura in der Kategorie „Koch des Jahres“ war laut den Gourmet-Experten rund um Chefredakteurin Madeleine Jakits die „eigenständige, interessante Küche auf beständig hohem Niveau“. Die ausführliche Begründung zur Entscheidung ist im September-Heft von DER FEINSCHMECKER nachzulesen. Zudem wird in der Dezember-Ausgabe – im Handel ab November 2015 – ein umfangreiches Portrait über den 32-jährigen Küchenchef inklusive Rezepten enthalten sein.

GEISEL
PRIVATHOTELS
SEIT 1900



HOTEL KÖNIGSHOF



HOTEL EXCELSIOR



anna hotel



GEISELS WERNECKHOF

„Seit wir Geisels Werneckhof mit neuem Küchenkonzept wiedereröffnet haben, sind gerade einmal zweieinhalb Jahre vergangen, in denen wir als Team so viel erreicht haben. Diese Auszeichnung zum ‚Koch des Jahres‘ ist für mich persönlich natürlich etwas ganz besonderes. Das macht mich stolz und ich möchte auch meinem Team um Julia Pleintinger, Gerald Desmousseaux, Dominik Schmid und Fabian Kugler danken, die einen bedeutenden Anteil an diesem Erfolg haben“, kommentiert Tohru Nakamura die Auszeichnung.

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, Preferred Hotels & Resorts und Lifestylehotels angehören. Mehr Informationen unter 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 | wilde.de | facebook.com/WildeundPartner
geisel-privathotels.de | facebook.com/Geisel.Privathotels