

## PRESSEINFORMATION

### 17 Punkte im GAULT MILLAU 2014:

### Tohru Nakamura ist die „Entdeckung des Jahres“

MÜNCHEN, 12. November 2013 (w&p) – Nach der Auszeichnung mit dem ersten Michelin-Stern in der vergangenen Woche hat Tohru Nakamura noch mehr Grund zur Freude: Bei der Vorstellung des GAULT MILLAU 2014 am gestrigen Abend in Berlin wurde der junge Küchenchef vom Restaurant Geisels Werneckhof zur „Entdeckung des Jahres“ gekürt – eine der höchsten Auszeichnungen, die der französische Gourmetführer zu vergeben hat. Seine moderne Küche wird mit 17 von 20 möglichen Punkten bewertet.

„Der in München aufgewachsene Deutsch-Japaner brilliert (...) mit einer einzigartigen Mischung aus uralter japanischer Küchentradition und zeitgemäßer europäischer Avantgarde“, so die Begründung durch die Test-Equipe des GAULT MILLAU.

Tohru Nakamura selbst zeigt sich überrascht: „Diese Auszeichnungen kommen für mich und das gesamte Team nach derart kurzer Zeit wirklich unerwartet und wir freuen uns sehr über den Erfolg. Wir sind stolz darauf, dass unsere Küchenphilosophie bei den Gästen so gut ankommt und werden uns auch weiterhin bemühen, immer wieder aufs Neue kreative Akzente zu setzen und kulinarisch innovativ zu bleiben.“

In Rekordzeit steigt Geisels Werneckhof damit in die Riege der Spitzenrestaurants in Deutschland auf, denn erst im April 2013 hatte das Traditionsrestaurant im Münchner Stadtteil Schwabing mit Tohru Nakamura als Küchenchef und einem völlig neuen Konzept wiedereröffnet: Unter dem Motto „Soli – kompromisslos, puristisch, diszipliniert“ stehen die erstklassigen Basisprodukte vorwiegend lokaler Lieferanten im Vordergrund, die so naturbelassen wie möglich zubereitet werden und einen reinen, unverfälschten Genuss bieten. Bei dem in vier oder fünf Gängen angebotenen Menü unter dem Motto „Gaudi – facettenreich, jung, Gaumenspaß“ präsentiert der 30-jährige Halbjapaner sich verspielt, aber nicht versponnen, mit vielfältigen Geschmacksbildern und Texturen.



Trotz seiner jungen Jahre kann Tohru Nakamura bereits einen aufsehenerregenden Werdegang vorweisen: Nach seiner Kochausbildung im Hotel Königshof, der ebenfalls zu den Geisel Privathotels gehört, sammelte er wertvolle Erfahrungen in renommierten Gourmetrestaurants im In- und Ausland.

Fünf Jahre lang war er unter anderem bei Joachim Wissler im Restaurant Vendôme in Bergisch-Gladbach (19,5 GAULT MILLAU Punkte, drei Michelin Sterne) und bei Sergio Herman im niederländischen Restaurant Oud Sluis (20 GAULT MILLAU Punkte und drei Michelin Sterne) tätig.

Bevor es mit dem Werneckhof losging, absolvierte er im vergangenen Jahr noch ein mehrwöchiges

Praktikum in verschiedenen Restaurants in Tokyo, um Einblicke in die klassische japanische Küche zu gewinnen.

Die Rückkehr nach München führte Tohru Nakamura wieder zurück zur Familie Geisel, die den jungen Nachwuchskoch schon von Lehrzeiten an sehr gefördert und mit dem Werneckhof nun den Weg in die Spitzengastronomie geebnet hat. Zusammen mit seinem Team um den erfahrenen Gastgeber Ireneo Tucci, Sous-Chef Manuel Hagel und Pâtissière Annegret Henninger wurde in den letzten Monaten ambitioniert am Erfolg gearbeitet und man darf gespannt sein, wo die kulinarische Reise hingeht.

Geisels Werneckhof befindet sich in der Werneckstraße 11 in 80802 München-Schwabing und ist dienstags bis samstags ab 19 Uhr geöffnet (warme Küche bis 21.30 Uhr). Zum Mittagessen empfängt das Restaurant seine Gäste von Dienstag bis Freitag ab 12 Uhr (warme Küche bis 14 Uhr), samstags zum Spät-Lunch ab 13 Uhr (warme Küche bis 15 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.



### 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 Gourmetrestaurant unter Sternekoch Martin Fauster, das First-Class-Hotel Excelsior, das Designhotel anna sowie das modern gestaltete City-Hotel Cosmopolitan. 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, Summit Hotels & Resorts und L'Art de Vivre angehören. Mehr Informationen unter [www.geisel-privathotels.de](http://www.geisel-privathotels.de).

### Für weitere Presseinformationen:

Nicole Kempster | 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)

