

# Presseinformation

## Eigene Nudelkreation für Restaurant Oliveto in Bonn

### Küchenchef Marcus Bunzel entwickelt Ravioli Carbonara in Zusammenarbeit mit Pasta-Manufaktur Sassella

BONN/MÜNCHEN, 27. März 2018 (w&p) – Die Nudel ist der Star: Ab April 2018 wird im Restaurant Oliveto im AMERON Hotel Königshof Bonn eine ganz besondere „Ravioli Carbonara“ serviert. Das Besondere daran ist, dass die Sauce im Inneren der Teigware steckt und die Pasta daher ohne Beilagen serviert wird. Die Idee dazu stammt von Küchenchef Marcus Bunzel, die Umsetzung erfolgte zusammen mit der traditionsreichen, in Rheinbach ansässigen Pasta-Manufaktur Sassella.

#### Eine italienische Erfolgsstory

Die Brüder Giorgio und Francesco Tartero lernen in ihrer Heimat Lombardei schon früh vom Vater, wie exzellente italienische Pasta hergestellt wird: in echter Handarbeit – nur aus Hartweizengrieß und frischen Eiern. Über die Jahre verfeinern sie ihre Technik, erlernen neue Rezepturen, reisen umher und erfüllen sich in den 1970er Jahren mit dem Sassella in Bonn den Traum vom eigenen Restaurant. Ihre Spezialität, frische Pasta in verschiedenen Variationen, spricht sich herum und das Sassella gilt schnell als Institution. Genauso wie der Königshof Bonn, der heute zur AMERON Hotel Collection gehört, hat sich das Sassella jahrzehntelang als Treffpunkt vieler Politiker wie Norbert Blüm, Heiner Geissler und Helmut Kohl etabliert. An diese Zeit erinnern zahlreiche Anekdoten – eine der bekanntesten ist, dass der Pressesprecher von Helmut Kohl, Eduard Ackermann, aufgrund seiner Liebe zur Carbonara Sauce im Sassella sogar selbst mit „Carbonara“ angesprochen wurde.

Und sie lieferte die Idee für die Ravioli Carbonara. Gemeinsam mit Francesco Tartero, der neben dem Restaurant inzwischen eine kleine, aber überregional bekannte Nudelmanufaktur sein Eigen nennt, entwickelte der Oliveto Küchenchef Marcus Bunzel die Nudelkreation. Die Ravioli Carbonara, basierend auf dem beliebten Klassiker Spaghetti Carbonara wird mit lauwarmem Bio-Eigelb, Basilikum und echtem Parmigiano Reggiano serviert. Sie wird ab April 2018 ausschließlich im Restaurant Oliveto erhältlich sein.

#### Bella Italia mit Blick auf den Rhein

Das Oliveto verwöhnt seine Gäste mit einer authentischen italienischen Küche und einem herrlichen Blick auf den Rhein. Das vielfach ausgezeichnete Restaurant – unter anderem mit 14 Punkten im Gourmetführer Gault&Millau und dem Titel „Bonns bester Italiener“ vom Magazin „Bonn geht aus!“ – zieht Feinschmecker aus nah und fern an. Marcus Bunzel und sein Team setzen auf eine saisonale „cucina“ und Gastlichkeit auf höchstem Niveau.

Über die Nudel-Neuheit hinaus ist der kulinarische Kalender des Restaurant Oliveto für 2018 prall gefüllt. Rund um das Jahr laden Aktionen wie der Business Lunch „Pranzo con Espresso“ oder der original italienische „Aperitivo con gli amici“, die immer von Montag bis Freitag angeboten werden. Eine hervorragende Option für kleine Gruppen ist das Tischbuffet „Pasta all Mamma“ mit bunten Antipasti-Platten, hausgemachter Pasta in Schüsseln und feinen Dolci zum Abschluss. Saisonale Genüsse wie der Spargel, Pfifferlinge, Wild, Kürbis oder Gans werden im Oliveto natürlich ebenso zelebriert wie die gängigen Fest- und Feiertage.

Die „Oliveto Highlights 2018/2019“ sind online abrufbar unter [oliveto@hotel-koenigshof-bonn.de](mailto:oliveto@hotel-koenigshof-bonn.de).

#### **AMERON Hotel Collection**

Die AMERON Hotel Collection stellt die Smart-Business-Marke der Dachmarke Althoff Hotels dar. Positioniert an Standorten, die sowohl von Geschäfts- als auch Freizeitreisenden besucht werden. Die schnell wachsende Hotelmarke vereint architektonisches Design, ein innovatives Gastronomie-Konzept sowie das herausragende Althoff-Qualitätsversprechen. Die AMERON Hotel Collection ist derzeit mit acht Hotels an den Standorten Berlin, Hamburg, Köln, Bonn sowie in der Schweiz in Davos und Luzern vertreten. Dieses Jahr eröffnet ein neues Haus in der Finanzmetropole Frankfurt, 2019 dann das AMERON Hotel Motorworld München sowie ein Resort in Hohenschwangau, am Fuße von Schloss Neuschwanstein. Mehr Informationen unter [www.ameronthotels.com](http://www.ameronthotels.com).

Für weitere Presseinformationen und Bildmaterial:

Nicole Maier und Laura Kapp  
Wilde & Partner Public Relations  
Tel. +49 (0)89 – 17 91 90 – 0  
[althoff@wilde.de](mailto:althoff@wilde.de)