

# Presseinformation

## Treffpunkt für Gaumenzauber:

### Das Althoff Hotel am Schlossgarten präsentiert seinen kulinarischen Kalender für das zweite Halbjahr 2018

STUTTGART/MÜNCHEN, 29. August 2018 – Genussmomente im Herzen der Landeshauptstadt Stuttgart: Das Fünf-Sterne-Traditionshaus Althoff Hotel am Schlossgarten vereint gleich mehrere kulinarische Adressen unter einem Dach. In der Zirbelstube kocht Sternekoch Denis Feix. Badisch-elsässische Spezialitäten serviert die Weinwirtschaft | Weingut Franz Keller mit herausragenden Weinen und beliebten Weinseminaren. Anziehungspunkte des Hauses sind auch das Leysieffer Café am Schlossgarten sowie die John Cranko-Lounge. In der zweiten Jahreshälfte glänzt das Haus mit verschiedenen kulinarischen Highlights.

#### Freitag, 21. September 2018, 18.00 Uhr

#### Weingut Alois Lageder zu Gast in der Weinwirtschaft | Weingut Franz Keller

Nach den Prinzipien der biologisch-dynamischen Landwirtschaft bewirtschaftet das Familienweingut Alois Lageder in Südtirol 50 Hektar familieneigene Weinberge. Mit den klassischen Rebsorten wird die Vielfalt der Region Südtirol optimal ausgeschöpft. Nicole Vaculik, Sommelière des Weingut Lageder, präsentiert ihre korrespondierenden Weine zu einem Vier-Gang-Menü von Küchenchef Stefan Kientz in der Weinwirtschaft | Weingut Franz Keller.

**Angebot:** 98 EUR pro Person inkl. Vier-Gang-Menü, Weine, Mineralwasser, Kaffee.

#### Mittwoch, 17. Oktober 2018, 18.30 Uhr

#### Sternstunden für Genießer mit Dieter Müller

Im Oktober entführt das Althoff Hotel am Schlossgarten seine Gäste auf eine kulinarische Kreuzfahrt in die Zirbelstube. Im Rahmen der Partnerschaft mit Hapag-Lloyd Cruises wurde Sternekoch Dieter Müller nach Stuttgart eingeladen. Er wird an diesem Abend zusammen mit Denis Feix ein Sternemenü zaubern. Sommelière Kathrin Feix sorgt für die passende Weinbegleitung. Dieter Müllers Lebensgeschichte ist zugleich auch eine Reise durch die Entwicklung der deutschen Küche der vergangenen fünf Jahrzehnte. In seiner Zeit im Althoff Schlosshotel Lerbach von 1992 bis 2009 prägte Dieter Müller die deutsche Kochlandschaft wie kaum ein Zweiter.

**Angebot:** 245 EUR pro Person inkl. Sechs-Gang-Sternemenü, korrespondierender Weine, Wasser und Kaffee.

**Donnerstag, 29. November 2018, 18.30 Uhr**  
**Trüffelabend in der Zirbelstube**

Der Abend startet in der John Cranko-Lounge, wo Barchef Karol Bernacki und seine Kollegen zum Amuse-Bouche aus der Zirbelstube bei Live Piano Musik einen besonderen Aperitif servieren. Das Team der Zirbelstube begrüßt die Gäste persönlich und zeigt, wie die kleinen Köstlichkeiten angerichtet werden. Im Anschluss wird ein Fünf-Gang-Trüffel-Menü im Sterne-Restaurant präsentiert.

**Angebot:** 329 EUR pro Person inkl. Aperitif, Wasser, Weinbegleitung und Kaffee.

**Über die Althoff Hotel Collection**

Die Althoff Hotel Collection, als Teil der Dachmarke Althoff Hotels, ist Deutschlands einzige inhabergeführte Luxushotel-Marke. In jedem der aktuell sechs Fünf-Sterne-Häusern setzt der Hotelier Thomas H. Althoff auf ein Höchstmaß an Qualität, Individualität und Service. Zur Kollektion zählen das Grandhotel Schloss Bensberg in Bergisch Gladbach/Köln, das Hotel Fürstenhof in Celle, das Hotel am Schlossgarten in Stuttgart, das Seehotel Überfahrt in Rottach-Egern, das St. James's Hotel and Club in London und das Hotel Villa Belrose in St. Tropez. Die Philosophie der Althoff Hotel Collection beruht auf drei Säulen: Architektur & Design, Service und Kulinarik. Weitere Informationen unter [www.althoffhotels.com](http://www.althoffhotels.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)