



DIE SONNE FRANKENBERG

Eine kleine Welt für sich.

PRESSEMITTEILUNG

Kulinarische Auszeichnung 2017 für das Relais & Châteaux Hotel Die Sonne Frankenberg

**Spitzenkoch Erik Arnecke erkocht 16 Punkte im Gault&Millau und zählt
zu den 10 besten Köchen Hessens**



Frankenberg (WbaPR – Linz am Rhein, 17.11.2016) – Die Auszeichnungen des renommierten Gault&Millau 2017 stehen fest. Auch in diesem Jahr werden wieder reichlich viele Punkte in der nordhessischen Fachwerkstadt Frankenberg in der Heimat der Brüder Grimm vergeben. Die kulinarische Anerkennung geht in die zweite Runde: Denn auch in diesem Jahr erkocht Erik Arnecke vom Restaurant Philipp Soldan wieder 16 Punkte im Gault&Millau des Relais & Châteaux Hotel Die Sonne Frankenberg. Erik Arnecke freut sich über diese „Note“ und gehört erneut zur kulinarischen Hitliste der zehn besten Köche Hessens.

Der Gault&Millau möchte gute Küche fördern – in dem er die Köche anspricht, ihre Arbeit zu verbessern und die Gäste ermuntert, immer höhere Ansprüche zu stellen. Nur so entsteht kulinarischer Fortschritt. Arneckes Kochphilosophie heißt feiner natürlicher Genuss. Er arbeitet mit ursprünglichen und hochwertigen Produkten und einem klaren Bezug zur Region.



DIE SONNE FRANKENBERG

Eine kleine Welt für sich.

Entscheidend für die von Arnecke erkochten 16 Punkte waren die hervorragende Qualität und Vielfalt seiner verwendeten Produkte, deren optische Zusammenstellung und Präsentation sowie der Geschmack seiner Gerichte.

Zu den primären Bewertungskriterien für die Küchenleistungen gehören die Auswahl saisonaler, qualitativ hochwertiger Produkte sowie deren Zubereitung und Präsentation. Geschmacklich wird insbesondere darauf geachtet, wie gut die verwendeten Produkte in dem jeweiligen Gericht harmonieren und wie sich das Geschmackserlebnis im Laufe eines Menüs entwickelt.

Die Auszeichnung mit dem Gault&Millau ist neben der Vergabe von Michelin-Sternen eine der bedeutendsten Anerkennungen für Restaurants und Hotels mit exquisiter Küche und besonderer Qualität. Jedes Jahr testen und bewerten gelernte Feinschmecker des Gault&Millau kreative Spitzenköche, vielversprechende junge Talente und die interessantesten Restaurants Deutschlands.

Die Sonne Frankenberg – Märchenhafte Gastlichkeit

Inmitten der Heimat der Brüder Grimm und unweit des Nationalparks Kellerwald-Edersee liegt das Relais & Châteaux Hotel DIE SONNE FRANKENBERG. Es ist eingebettet in ein Ensemble aus liebevoll restaurierten Fachwerkhäusern rund um das 500 Jahre alte Rathaus. Die historischen Gebäude beherbergen 60 individuelle und moderne Zimmer und Suiten, teils auch mit originalen Balkenlagen. In drei Restaurants präsentiert sich die kulinarische Vielfalt: Im Gourmetrestaurant PHILIPP SOLDAN – ein Stern im Guide MICHELIN, 16 Punkte Gault Millau – in den SONNE Stuben mit anspruchsvoller regionaler Küche (ein BiB-Gourmand) und im Bistro PHILIPPO mit mediterranen Köstlichkeiten, sowie einer Cocktailbar mit Kaminlounge. Im Tabak-Kollegium herrscht englische Club-Atmosphäre mit Zigarren-Service und edlen Bränden. Im SONNE Spa fühlen sich die Gäste wie in einem Märchen aus 1001 Nacht. Feine Düfte, die orientalisches inspirierte Atmosphäre sowie angenehme Anwendungen, bei denen eine ganzheitliche Philosophie verfolgt wird, sorgen dafür, dass der Alltag vergessen wird. Auf 1.000 Quadratmeter bieten Saunen, ein Solebecken, ein Dampfbad, Eisbrunnen, Tepidarium und Ruhebereiche die Möglichkeit für Tiefenentspannung. www.sonne-frankenberg.de



DIE SONNE FRANKENBERG

Eine kleine Welt für sich.

Zeichen mit Leerzeichen: 2.078

Abdruck honorarfrei | Belegexemplar erbeten

Pressekontakt:

WeberBenAmmar PR

Annette Weber-Ben Ammar - annette@wbapr.de - (0) 2644. 9457155

www.wbapr.de

Weitere Informationen und Bilder: <http://wbapr.de/57-0-Die-Sonne-Frankenberg.html>