

Pressemitteilung

Schwöbber, den 27. Oktober 2023

Neueröffnung Restaurant „Hilmar“ im Schlosshotel Münchhausen Sternkoch Stephan Krogmann wechselt ins Schloss Schwöbber

Mit der Verpflichtung von Stephan Krogmann als Küchenchef des neuen Gourmet-Restaurants „Hilmar“ schlägt das Schlosshotel Münchhausen ab dem 2. Dezember ein neues Kapitel unter dem Motto „MODERNE KLASSIK“ für Liebhaber der Gourmetküche im Weserbergland auf. Eine weltoffene, moderne Küche auf Basis des klassischen französischen Küchenhandwerks möchte der 41-jährige Stephan Krogmann zukünftig im Münchhausenschloss Schwöbber präsentieren, immer mit dem Augenmerk auf Produktqualität und Regionalität. Das Produkt, das Handwerk und der Geschmack sollen an erster Stelle stehen.

Der gebürtige Bremer hat früh gelernt, dass Bodenständigkeit, Präzision, beste Produkte und Liebe zum Handwerk gepaart mit ausgeprägtem Teamgeist ausschlaggebend für eine hervorragende Küche sind. Stephan Krogmann leitete als Küchenchef das Relais & Châteaux Gutshaus Stolpe vor den Toren Usedom, wo er und sein Team mit 1 Stern im Guide Michelin sowie als Newcomer des Jahres im Gusto Gourmetführer ausgezeichnet wurden. Weitere Stationen zuvor waren in Aschau im Chiemgau die Residenz von 2-Sterne-Kochlegende Heinz Winkler, um sich schlussendlich als rechte Hand vom mit 3 Sternen ausgezeichneten Küchenchef und Patron Klaus Erfort in dessen Gästehaus in Saarbrücken den letzten kulinarischen Feinschliff zu erkochen.

Von 2022 bis 2023 begleitete Stephan Krogmann die Neueröffnung des Restaurants Victor&Victoria am Berliner Gendarmenmarkt als Executive Küchenchef. In kürzester Zeit wurden sein Team und er mit 9 Pfannen und der Top 10 Neueröffnung 2023 im Gusto Gourmetführer, 4 von 5 Bestecken und als Top 50 Koch im Schlemmer Atlas, sowie mit 3 Hauben im Gault Millau 2023 ausgezeichnet.

„Der Geschmack, das Produkt und das Handwerk sollten an erster Stelle stehen, gepaart mit Emotion und Leidenschaft, daraus entwickelt sich eine Passion, in der man als Koch komplett aufgeht,“ beschreibt der Küchenchef des neuen Restaurants „Hilmar“ seine Philosophie. „Eine gute Küche ist das Fundament allen Glücks.“ Im 5 Sterne-Superior Schlosshotel Münchhausen kocht Stephan Krogmann mit seinem Team im neugestalteten Restaurant „Hilmar“, welches sich



SCHLOSSHOTEL MÜNCHHAUSEN

mit einer stylischen Leichtigkeit in die historischen Mauern aus dem 16. Jahrhundert einfügt. In seiner hellen Gestaltung greift das „Hilmar“ die Themen Natur und Nachhaltigkeit auf und verbindet den neuen Küchenstil optisch mit dem für seine besondere Botanik weitbekannten Schlosspark. Der neue Name des Restaurants bezieht sich auf Hilmar von Münchhausen, der 1570 in Schwöbber den Grundstein für den imposanten Bau der Weserrenaissance legte. Auch dieses Gründungsjahr des Schlosses spiegelt sich im Gastronomiebereich des Schlosshotel Münchhausen wider. „1570“ ist der Name des kleinen Bruders des „Hilmar“, in dem seit 2017 in der ungezwungenen Atmosphäre eines französischen Brasserie-Stils das Konzept der Gourmetküche zum Reinschmecken fortgeführt wird.

Ab dem 2. Dezember 2023 sind das „Hilmar“ und das „1570“ von Mittwoch bis Samstag ab 18 Uhr geöffnet. Eine vorherige Reservierung ist erforderlich. Ein vegetarisches Angebot ist bei rechtzeitiger Vorbestellung möglich.

Für weitere Informationen steht Ihnen zur Verfügung:

Andrea Gerstenberger
Kultur- & Pressebeauftragte
Culture & Media Representative

Mobil: +49 (0) 157 - 762 126 72
Schlosshotel Münchhausen
Schwöbber 9
31855 Aerzen
Mail: agertenberger@schlosshotel-muenchhausen.com
www.schlosshotel-muenchhausen.com

