

Schwöbber, 26.03.2024

PRESSEMITTEILUNG

MICHELIN Stern für Restaurant HILMAR unter Küchenchef Stephan Krogmann

Der MICHELIN Stern ist zurück im Weserbergland. Mit der Verpflichtung von Sternekoch Stephan Krogmann als Küchenchef des „HILMAR“ hatte das Schlosshotel Münchhausen Anfang Dezember 2023 ein neues Kapitel in der langen Tradition seines Gourmetrestaurants aufgeschlagen. Dass Stephan Krogmann mit seinem Team nun nach nur wenigen Monaten bereits vom renommiertesten Gourmet-Guide der Welt mit einem der begehrten Sterne ausgezeichnet wurde, ist eine kleine Sensation. Stephan Krogmann nahm den Stern persönlich am Abend des 26. März bei der feierlichen „MICHELIN Guide Ceremony“ in Hamburg in der ältesten Handelskammer Deutschlands entgegen.

„Die Freude bei meinem Team und mir ist natürlich groß“, so Stephan Krogmann direkt nach der Sterne-Vergabe. „Kochen ist Teamarbeit und so hat jeder in der Küche seinen Anteil daran. Vielen Dank dafür.“ Herzliche Glückwünsche gab es auch von Thomas Bonanni, dem geschäftsführenden Direktor des Schlosshotel Münchhausen. Er hatte die Verleihung im Schloss im Live-Stream verfolgt. „Wunderbar! Wir freuen uns sehr, den Stern zurück im Weserbergland zu haben und sind stolz auf unser Team.“



SCHLOSSHOTEL MÜNCHHAUSEN

Eine weltoffene, moderne Küche auf Basis des klassischen französischen Küchenhandwerks prägt den Stil der „MODERNEN KLASSIK“ des 41-jährigen Stephan Krogmann im Münchhausenschloss Schwöbber.

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. Und das lebt er im Gourmetrestaurant „HILMAR“ im Schlosshotel Münchhausen in Aerzen.

„Der Geschmack, das Produkt und das Handwerk sollten an erster Stelle stehen. Emotion und Leidenschaft, daraus entwickelt sich eine Passion, in der man als Koch komplett aufgeht,“ beschreibt der Küchenchef seine Philosophie. „Eine gute Küche ist das Fundament allen Glücks.“ Im 5 Sterne-Superior Schlosshotel Münchhausen kocht Stephan Krogmann mit seinem Team und wird begleitet vom dezenten Service unter der Leitung von Mathis Ahlers.

Das Gourmet-Restaurant „HILMAR“ fügt sich mit seiner stylischen Leichtigkeit in die historischen Mauern aus dem 16. Jahrhundert ein. In seiner hellen Gestaltung greift das „HILMAR“ die Themen Natur und Nachhaltigkeit auf und verbindet den Küchenstil Krogmanns optisch mit dem für seine besondere Botanik weitbekannten Schlosspark. Der Name des Gourmet-Restaurants bezieht sich auf Hilmar von Münchhausen, der 1570 in Schwöbber den Grundstein für den imposanten Bau der Weserrenaissance legt.

Schon einmal einen Stern erkocht

Stephan Krogmann leitete als Küchenchef das Relais & Châteaux Gutshaus Stolpe vor den Toren Usedom, wo er und sein Team bereits 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



SCHLOSSHOTEL MÜNCHHAUSEN

Stephan Krogmann die Neueröffnung des Restaurants Victor&Victoria am Berliner Gendarmenmarkt als Executive Küchenchef.

Das Gourmetrestaurant „HILMAR“ im Schlosshotel Münchhausen ist von Mittwoch bis Samstag ab 18 Uhr geöffnet und serviert ein 5-Gänge-Menü. Eine Reservierung ist erforderlich unter 05154 70600.

Ihr Presse-Kontakt:

Andrea Gerstenberger

Schlosshotel Münchhausen

Schwöbber 9

31855 Aerzen

Tel. +49 157 762 126 72

Mail: agerstenberger@schlosshotel-muenchhausen.com

www.schlosshotel-muenchhausen.com

