

PRESSESPIEGEL 2024



10-JÄHRIGES
JUBILÄUM



12 MONATE
STERNE

**EINE GENUSS-
SYMPHONIE IN
ZWÖLF AKTEN**

DER GENUSS-KALENDER
2024



POWERED BY



CAR GROUP
MASERATI MÜNCHEN
MASERATI SCHWABEN
ASTON MARTIN ALLGÄU
WWW.KETTERLE-GROUP.DE

12 MONATE 12 STERNE

In 11 Jahren..
von 2014 – 2024 haben wir präsentiert:

- 138 Gerichte
- 86 * Sterneköche
- 16 ** Sterneköche
- 1 Jahrhundertkoch



Gourmet-Gala 2024 Allgäuer Anzeigenblatt

- 12 Monate 12 Sterne feiert Zehnjähriges
- Sterneköche treffen sich bei Gourmet-Gala bei Salzburg



„12 Monate, 12 Sterne“ feiert Zehnjähriges

Köche treffen sich bei
Gourmet-Gala bei Salzburg

Oberallgäu Vor zehn Jahren schlossen sich Oberallgäuer Spitzenköche um Armin Langer zusammen und starteten das Kalenderprojekt „12 Monate, 12 Sterne“. Anlässlich des runden Geburtstags fand eine Gourmet-Gala mit 150 Gästen im Hotel Klosterhof in Bayerisch Gmain vor den Toren Salzburgs statt. Was vor zehn Jahren mit dem ersten Kalender begann, hat sich inzwischen zu einem Genuss-Projekt entwickelt. Sternekoch Armin Langer vereint jedes Jahr zwölf Sterneköche in seinem Kalender und ermittelt mit einer ausgewählten Jury das „Gericht des Jahres“, welches die Titelseite des Kalenders schmückt.

Armin Langer ehrte darüber hinaus weitere Kategorien im Rahmen des ganzjährigen Projekts. So wurden der Klosterhof als „Hotelentdeckung“ sowie Sascha Förster als „Kulinarische Entdeckung“ des Jahres gekürt. Florian Wagenbach, Küchenchef des Restaurants Silberdistel im Sonnenalp Resort in Ofterschwang wurde laut einer Pressemitteilung als „Rookie des Jahres“ ausgezeichnet. (pm)



Bei der Gala: (von links) Florian Wagenbach (Sonnenalp), Peter A. Strauss (Löwen&Strauss), Organisator Armin Langer und Simon Schlachter (Pavo Pfronten). Foto: Leitner



Gourmet-Gala 2024 Allgäuer Extra

- Gourmet-Kalenderprojekt
- Gourmet-Gala 2024



Gourmet-Kalenderprojekt

Oberallgäu (ex). Vor zehn Jahren schlossen sich Oberallgäuer Spitzenköche um Armin Langer zusammen und starteten das Kalenderprojekt „12 Monate, 12 Sterne“. Anlässlich des runden Geburtstags fand eine Gourmet-Gala mit 150 Gästen im Hotel Klosterhof in Bayerisch Gmain vor den Toren Salzburgs statt. Was vor zehn Jahren mit dem ersten Kalender begann, hat sich inzwischen zu einem Genuss-Projekt entwickelt. Sternekoch Armin Langer vereint jedes Jahr zwölf Sterneköche in seinem Kalender und ermittelt mit einer ausgewählten Jury das „Gericht des Jahres“, welches die Titelseite des Kalenders schmückt. Armin Langer ehrte darüber hinaus weitere Kategorien im Rahmen des ganzjährigen Projekts. So wurden der Klosterhof als „Hotelentdeckung“ sowie Sascha Förster als „Kulinarische Entdeckung“ des Jahres gekürt. Florian Wagenbach, Küchenchef des Restaurants Silberdistel im Sonnenalp Resort in Ofterschwang wurde laut einer Pressemitteilung als „Rookie des Jahres“ ausgezeichnet. 2 Monate, 12 Sterne Gala Köche Anlässlich des 10-jährigen Jubiläums des Projekts „12 Monate 12 Sterne“ fand die diesjährige Gourmet-Gala am 21. Januar 2024 erstmals im Hotel Klosterhof Alpine Hideaway & Spa 4*S in Bayerisch Gmain statt. Das Bild zeigt von links: Florian Wagenbach (Sonnenalp), Peter A. Strauss (Löwen und Strauss), Organisator Armin Langer und Simon Schlachter (Pavo Pfronten).
Foto: Christoffer Leitner

Gourmet-Gala 2024 TOP Magazin Ulm/Neu-Ulm

○ Die Gourmet-Gala 12 Monate 12 Sterne



Die Gourmet-Gala **12 Monate 12 Sterne**

Anlässlich des 10-jährigen Jubiläums des Projekts „12 Monate 12 Sterne“ fand die jährliche Gourmet-Gala erstmals im Hotel Klosterhof Alpine Hideaway & Spa 4*5 in Bayerisch Gmain statt.



Vor den Toren von Salzburg verwöhnten 12 Sterneköche rund 150 Gäste auf höchstem Niveau in dem wunderschön gelegenen Hotel. Die Gastgeber, Henrike und Dr. Andreas Färber sowie Küchenchef Sascha Förster und sein Team leben herzliche Gastlichkeit, was an diesem Abend besonders spürbar war. Initiator Armin Langer blickt daher in großer Dankbarkeit auf den rundum gelungenen Abend zurück.

Die Gäste hatten die Gelegenheit, die Spitzenköche hautnah an ihren Kochstationen zu erleben, mit Ihnen ins Gespräch zu kommen und außergewöhnliche Kreationen zu probieren. Ebenso präsentierten ausgewählte Partner des Projekts besondere Delikatessen zum Verkosten – hier wurde von korrespondierenden Getränken bis hin zu Pralinen und Kaviar eine Vielfalt an zusätzlichen Köstlichkeiten geboten.

Was vor 10 Jahren mit dem ersten Kalender begann, hat sich inzwischen zu einem Genuss-Projekt entwickelt. Sternekoch Armin Langer vereint jedes Jahr zwölf Sterneköche in seinem Kalender und ermittelt mit einer ausgewählten Jury das „Gericht des Jahres“, welches die Titelseite des Kalenders schmückt. In diesem Jahr ziert das Gewinner-Gericht „Presa vom Iberico Schwein & Bauch vom Balfego Tuna, schwarzer Rettich, Wasabi-creme mit eingelegtem Ingwer“ von Ben Benasar aus dem Restaurant Ritzli in Stuttgart das Kalender-Cover.

Armin Langer verlieh darüber hinaus Auszeichnungen in weiteren Kategorien: So wurde der Klosterhof als „Hotelentdeckung des Jahres“ sowie Sascha Förster als „Kulinarische Entdeckung des Jahres“ gekürt. Florian Wagenbach, Küchenchef des Restaurants Silberdistel im Sonnenalp Resort in Ofterschwang/Allgäu wurde als „Rookie des Jahres“ ausgezeichnet. Die Awards „Partner des Jahres“ gingen an das Champagnerhaus

Perrier Jouet und an den Hauptsponsor Ketterle Car Group mit dessen Maserati-Autohäusern in Königsbrunn und München.

Gewinner des Abends waren aber bei weitem nicht nur die geehrten Protagonisten. Auch die Köstlichkeiten ihrer folgenden Kollegen waren ein Genuss für alle Sinne und höchstes Lob wert:

Bobby Bräuer (EssZimmer by Käfer München), Peter A. Strauss (Alpine Lifestyle Hotel Löwen & Strauss, Oberstdorf), Maximilian Moser (Gourmetrestaurant Aubergine, Hotel Vierjahreszeiten, Starnberg), Florian Vogel (Camers Schlossrestaurant, Schloss Hohenkammer), Simon Schlachter (Pavo, Boutique Hotel Blaue Burg, Pfronten im Allgäu), Zsolt Fodor (Kulturhof Stanggass, Bischofswiesen), Stefan Jäckel (La Rôtisserie, Hotel Storchen Zürich), Stefan Fäth (Jellyfish, Hamburg), Otto Koch (Hospitality Consulting und Fernsehkoch)



Dr. Andreas Färber, Henrike Färber, Sascha Förster



Stefan Fäth, Armin Langer



Bobby Bräuer



Armin Langer mit den Hotelinhabern und den Sterneköchen

Gourmet-Gala 2024 TOP Magazin Ulm/Neu-Ulm

○ 12 Monate 12 Sterne - Hotel
Klosterhof Hideaway & Spa ist
„Hotelentdeckung des Jahres“



12 Monate 12 Sterne

Hotel Klosterhof Alpine Hideaway & Spa ist „Hotelentdeckung des Jahres“

Doch nicht nur das: Küchenchef Sascha Förster des mit 16 Punkten / 2 Lilien vom Relax Guide 2023 ausgezeichneten Hotels im Berchtesgadener Land wurde als „kulinarische Entdeckung des Jahres“ ausgezeichnet.



Schon die mehrgängigen Genießermenüs, die die Hotelgäste abends genießen, sind etwas ganz Besonderes. Sie zeichnen sich durch Leichtigkeit, ausgeprägte Kreativität mit Einflüssen aus der Sterneküche und durch beste Qualität der Zutaten aus. Hierzu gehören selbstverständlich auch vegetarische und vegane Menüs.

Einen wahren Genussgipfel verspricht Försters „Secret Forest - Fine Dining Experience“, die jeden Samstagabend in exklusiver Atmosphäre und für maximal 12 Personen stattfindet. Hier zaubern er und sein Küchenteam mit besten Produkten aus den Alpen und aus aller Welt extravagante und einmalige Gourmet-Kreationen. Ein Geschmackserlebnis der besonderen Art und Geheimtipp für Feinschmecker!

Das Hotel Klosterhof in einzigartiger Alleinlage außerhalb des Ortes Bayrisch Gmain geht zurück auf das über 500 Jahre alte Ökonomiegebäude des Augustiner-Klosters St. Zeno. Im Jahr 2016 wurde das seit 1987 als Hotel genutzte Gebäude von Henrike und Dr. Andreas Färber um einen luxuriösen Neubau ergänzt, der die persönliche Handschrift der Inhaber trägt. „Begeisterung leben“

lautet ihr Motto und das spürt man überall: bei den Inhabern, den Mitarbeitern und vor allem den zufriedenen Gästen.

Das Hotel verfügt über 65 Panoramazimmer und Suiten, von denen man einen grandiosen Blick auf die umliegenden Berge hat. Wer sich etwas Besonderes gönnen möchte, bucht eines der Spa Lofts mit Whirlpool und Infrarotsauna. Auch im 1500 qm großen Spa-Bereich begleitet die faszinierende Bergkulisse die Gäste des Klosterhofs. Ob in der Panoramasauna, im Innen- oder Außenpool, im Fitnessstudio oder im Yogaraum – der freie Blick auf das Gebirgsmassiv ist allgegenwärtig.

Die Anwendungen im preisgekrönten Wellnessbereich spenden Kraft und fördern die Vitalität. Zur Tiefenentspannung durchströmt die Gäste auf der Quarzsand-Liege eine wohlige Wärme, und im Alpen SoleDom können sie das einzigartige Gefühl der Schwerelosigkeit erleben. Im zugehörigen Gesundheitszentrum unter der Leitung von Dr. Andreas Färber werden neben Sport- und Ernährungsberatung auch Mental Coachings angeboten.



Außenpool bei Nacht



Abendstimmung auf der Terrasse



Bar "Barbarossa"



Spa Loft



Ruhebereich im Artemacur Spa





Gourmet-Gala 2024

First class

- Gourmet-Kalenderprojekt
- Florian Wagenbach ist Rookie des Jahres 2024



FLORIAN WAGENBACH IST ROOKIE DES JAHRES

Am 18. November verwöhnte Florian Wagenbach, der Küchenchef aus dem Gourmetrestaurant Silberdistel, seine Gäste mit einem Acht-Gang-

Menü. Der Anlass: seine Ehrung mit dem Titel „Rookie des Jahres 2024“ durch Armin Langer, den Initiator von „12 Monate 12 Sterne“. Das Signature-Dish von Florian Wagenbach an diesem Abend war Stubenküken / Sesam / Erdnuss / Staudensellerie / Zwiebel / Thaicurry. Die gleichnamige Gala, bei der auch das „Gericht des Jahres“ und die „Entdeckung des Jahres“ bekanntgegeben werden, fand am 21. Januar 2024 im Klosterhof Alpine Hideaway & Spa statt. An dem Abend wurde auch das Jubiläum zum zehnjährigen Bestehen von „12 Monate 12 Sterne“ gefeiert.

Gourmet-Gala 2024

First class

○ 12 Monate 12 Sterne
Genussgala im Klosterhof



12 MONATE 12 STERNE GENUSSGALA IM KLOSTERHOF

Zwölf Sterneköche aus ganz Deutschland tischten bei der Genussgala „12 Monate 12 Sterne“ am 21. Januar ihre Kreationen auf. Die Location war in diesem Jahr der 500 Jahre alte Klosterhof Alpine Hideaway & Spa in Bayerisch Gmain bei Bad Reichenhall. Sascha Förster, der Koch des Wellness-Hotels, wurde zur „Kulinarischen Entdeckung des Jahres“ gekürt und empfing mit Gastgeberinnen Henrike und Dr. Andreas Färber die Gäste. 150 Menschen nahmen an der Genussgala teil, die am selben Abend ihr zehnjähriges Jubiläum feierte. Armin Langer, Initiator von 12 Monate 12 Sterne, blickt dankbar auf einen gelungenen Abend zurück. Alle Gäste hatten die Gelegenheit, die Spitzenköche hautnah an ihren Kochstationen zu erleben, mit Ihnen ins Gespräch zu kommen und außergewöhnliche Kreationen zu probieren. Ebenso präsentierten ausgewählte Partner des Projekts weitere Delikatessen, die zum Verkosten einluden.

Das Gericht des Jahres

Was vor zehn Jahren mit dem ersten Kalender begann, hat sich inzwischen zu einem Genuss-Projekt entwickelt. Sternekoch Armin Langer vereint jedes Jahr zwölf Sterneköche in seinem Kalender und ermittelt mit einer ausgewählten Jury das „Gericht des Jahres“, welches die Titelseite des Kalenders schmückt. In diesem Jahr zierte das Gewinner-Gericht „Presa vom Iberico Schwein & Bauch vom Balfego Tuna, schwarzer Rettich, Wasabicreme mit eingelegtem Ingwer“ von Ben Benasr aus dem Restaurant Ritzl in Stuttgart das Kalender-Cover. Armin Langer ehrte darüber hinaus weitere Kategorien im Rahmen des ganzjährigen Projekts. So wurde der Klosterhof als „Hotelentdeckung“ des Jahres gekürt. Florian Wagenbach, Küchenchef des Restaurants Silberdistel im Sonnenalp Resort in Ofterschwang im Allgäu) wurde als „Rookie des Jahres“ ausgezeichnet. Der Award für den „Partner des Jahres“ ging an Perrier Jouet und an den Hauptsponsor Maserati, Ketterle Car Group.

Kochprominenz

Auf Seiten der Sterneköche waren auch Stefan Jäckel aus der La Rotisserie in Zürich vertreten, außerdem Peter A. Strauss aus dem Hotel Löwen in Oberstdorf, Simon Schlachter aus dem Pavo in Pfronten im Allgäu, Bobby Bräuer aus dem EssZimmer by Käfer in München, Maximilian Moser aus dem Gourmetrestaurant Aubergine im Hotel Vier Jahreszeiten Starnberg, Florian Vogel aus Camers Schlossrestaurant auf Schloss Hohenkammer, Zsolt Fodor vom Kulturhof Stanggass in Bischofswiesen, Stefan Fäth aus dem Jellyfish in Hamburg und Fernsehkoch Otto Koch von Hospitality Consulting. www.12monate-12sterne.de



Gourmet-Gala 2024 ahgz

- Gourmet-Gala 2024
- Rundes Jubiläum 12 Monate
12 Sterne



ahgz

Suchbegriff eingeben



Gruppenbild: Spitzenküche im Hotel Klosterhof mit Organisator Armin Langer (Mitte)

NEU! TAJINE BITES
EINZIGARTIG FRUCHTIG & KREBSPRIG. LETZT GRATES PROBIEREN!

MEIST GELESEN

BÖRSENGANG
Sircle will an die Börse

WIEDERERÖFFNUNG
Taschenbergpalais will Wohnzimmer Dresdens werden

WIEDERERÖFFNUNG
"Der Gast sieht ein ganz neues Taschenbergpalais"

Zum runden Jubiläum des Projekts „12 Monate 12 Sterne“ fand in dem 4-Sterne-superior-Hotel ein hochkarätiges Event statt. Wer war da?

Spitzenköche und Feischmecker im Klosterhof Bayerisch Gmain: Anlässlich des 10-Jahr-Jubiläums des Projekts „12 Monate 12 Sterne“ fand die diesjährige Gourmet-Gala in dem 4-Sterne-superior-Hotel statt. Zwölf Sterneköche verwöhnten rund 150 Gäste auf höchstem Niveau. Ein rundum positives Fazit zogen die Gastgeber Henrike und Andreas Färber, Küchenchef Sascha Förster und Initiator Armin Langer.

Anzeige

ahgz
hotelkongress
8./9. April 2024
Europa-Park • Rust
Jetzt Ticket sichern!
performed by
dfv Conference Group

Beim kulinarischen Abend hatten die Gäste ausgiebig Gelegenheit, die Spitzenköche an ihren Kochstationen zu erleben, mit ihnen ins Gespräch zu kommen und außergewöhnliche Kreationen zu probieren. Zudem präsentierten **ausgewählte Partner und Zulieferer** ihre Produkte, vom korrespondierenden Getränk nebst Kaviar bis hin zur feinen Pâtisserie.

Was vor zehn Jahren mit einem ersten kulinarischen Kalender begann, hat sich inzwischen zu einem ambitionierten Projekt entwickelt. **Armin Langer, früher selbst mit Stern ausgezeichnet**, vereint jedes Jahr zwölf Sterneköche in seinem Kalender.

Zudem werden Titel in bestimmten Kategorien vergeben: Das „**Gericht des Jahres**“ stammt von **Ben Benasar aus dem Restaurant Ritz in Stuttgart**, der **Klosterhof** ist die „**Hotelentdeckung des Jahres**“ und **Sascha Förster** die „**Kulinarische Entdeckung des Jahres**“. **Florian Wagenbach**, Küchenchef des Restaurants Silberdistel im Sonnenalp Resort in Ofterschwang, wurde bereits vor einiger Zeit als „**Rookie des Jahres**“ ausgezeichnet.

Mit dabei im Klosterhof waren außerdem die Spitzenköche Bobby Bräuer, Peter A. Strauss, Maximilian Moser, Florian Vogel, Simon Schlachter, Zsolt Fodor, Stefan Jäckel, Stefan Fäth und Grandseigneur Otto Koch.



Gourmet-Gala 2024 Rolling Pin

- Gourmet-Gala 2024
- Projekt feierte 10 Jahre



„12 Monate 12 Sterne“: Projekt feierte 10 Jahre

Event

Anlässlich des 10-jährigen Jubiläums des Projekts „12 Monate 12 Sterne“ fand die diesjährige Gourmet-Gala am 21. Januar 2024 erstmals im Hotel Klosterhof Alpine Hideaway & Spa 4*S in Bayerisch Gmain statt.

Feber 2, 2024 | Fotos: beigestellt

Anlässlich des 10-jährigen Jubiläums des Projekts „12 Monate 12 Sterne“ fand die diesjährige Gourmet-Gala am 21. Januar 2024 erstmals im Hotel Klosterhof Alpine Hideaway & Spa 4*S in Bayerisch Gmain statt. Dieses besondere Event hat eine besondere Location verdient. Vor den Toren von Salzburg verwöhnten 12 Sternköche rund 150 Gäste auf höchstem Niveau in dem wunderschön gelegenen Hotel. Die Gastgeber, Henrike und Dr. Andreas Förber sowie Sascha Förster, Küchenchef und sein Team leben Begeisterung, was an diesem Abend besonders spürbar war. Initiator Armin Langer blickt dankbar auf einen rundum gelungenen Abend zurück.



Alle Gäste hatten die Gelegenheit, die Spitzenköche hautnah an ihren Kochstationen zu erleben, mit Ihnen ins Gespräch zu kommen und außergewöhnliche Kreationen zu probieren. Ebenso präsentierten ausgewählte Partner des Projekts weitere Delikatessen, die zum Verkosten einluden – hier wurde von korrespondierenden Getränken bis hin zu Pralinen und Kaviar eine Vielfalt an zusätzlichen Köstlichkeiten geboten.

Was vor 10 Jahren mit dem ersten Kalender begann, hat sich inzwischen zu einem Genuss-Projekt entwickelt. Sternekoch Armin Langer vereint jedes Jahr zwölf Sterneköche in seinem Kalender und ermittelt mit einer ausgewählten Jury das „Gericht des Jahres“, welches die Titelseite des Kalenders schmückt. In diesem Jahr ziert das Gewinner-Gericht „Presa vom Iberico Schwein & Bauch vom Balfego Tuna, schwarzer Rettich, Wasabicreme mit eingelegtem Ingwer“

von Ben Benasar aus dem Restaurant Ritzli in Stuttgart das Kalender-Cover.

Armin Langer ehrte darüber hinaus weitere Kategorien im Rahmen des ganzjährigen Projekts. So wurde der Klosterhof als „Hotelentdeckung“ sowie Sascha Förster als „Kulinarische Entdeckung“ des Jahres gekürt. Florian Wagenbach, Küchenchef des Restaurants Silberdistel im Sonnenalp Resort in Ofterschwang/Allgäu) wurde als „Rookie des Jahres“ ausgezeichnet. Der Award für den „Partner des Jahres“ ging an Perrier Jouet und an den Hauptsponsor Maserati, Ketterle Car Group.

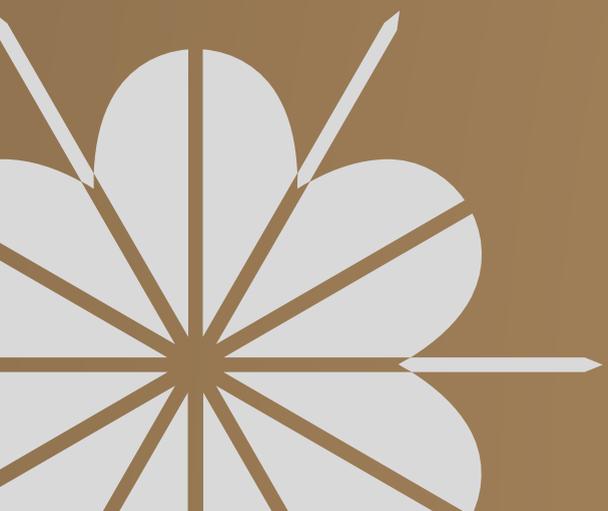
Gewinner des Abends waren aber bei weitem nicht nur die geehrten Protagonisten. Auch die Köstlichkeiten ihrer folgenden Kollegen waren ein Genuss für alle Sinne und eine Auszeichnung wert:

- Bobby Bräuer (EssZimmer by Käfer München)
- Peter A. Strauss (Alpine Lifestyle Hotel Löwen&Strauss, Oberstdorf)
- Maximilian Moser (Gourmetrestaurant Aubergine, Hotel Vierjahreszeiten, Starnberg)
- Florian Vogel (Camers Schlossrestaurant, Schloss Hohenkammer)
- Simon Schlachter (Pavo, Boutique Hotel Blaue Burg, Pfronten im Allgäu)
- Zsolt Fodor (Kulturhof Stanggass, Bischofswiesen)
- Stefan Jäckel (La Rôtisserie, Hotel Storchen Zürich)
- Stefan Fäth (Jellyfish, Hamburg)
- Otto Koch, (Hospitality Consulting und Fernsehkoch)





2023



Gourmet-Gala 2023

Allgäuer Anzeigebblatt

- Gourmet-Gala 2023
- Genuss steht im Mittelpunkt



Genuss steht im Mittelpunkt

Sterneköche präsentieren bei der Gourmet-Gala „12 Monate 12 Sterne“ des Sonthofer Initiators Armin Langer selbst kreierte Köstlichkeiten. Welche weiteren Gourmet-Projekte geplant sind.

Von Luke Maguire

Oberallgäu Ein voller Erfolg war einmal mehr die Gourmet-Gala „12 Monate 12 Sterne“ des Sonthofer Initiators und Sternekochs Armin Langer. 320 Gäste waren bei dem Event im 5-Sterne Superior Hotel Maximilian's in Augsburg und schauten insgesamt 14 Sterneköchen bei deren Arbeit über die Schulter.

Die Gala entstand 2014 aus dem gleichnamigen Kalender-Projekt „12 Monate 12 Sterne“, in dem Sternekoch Armin Langer gemeinsam mit einer ausgewählten Jury, jedes Jahr zwölf Sterneköche im Genuss-Kalender vereint und unter anderem das „Gericht des Jahres“ ermittelt, welches die Titelseite des Kalenders schmückt. In diesem Jahr zierte das Gewinner-Gericht „Geflammter Eismeerisaibling,

Winterspargel, Mandarine, Dillöl und Pilztasche“ von Rolf Straubinger und Markus Waibel aus dem Burghotel und Restaurant Staufeneck das Kalender-Cover.

Aus dem Oberallgäu waren heuer wieder Sascha Kemmerer von der Kilian Stuba im Travel Charme Ifen Hotel im Kleinwalsertal und Peter Strauss vom Alpin Lifestyle Hotel Löwen & Strauss in Oberstdorf mit dabei, der mit seinem Adlerfisch mit persischem Kaviar und Rote Beete-Dashi im vergangenen Jahr das „Gericht des Jahres“ kreierte.

Die Idee für diesen exklusiven Kalender hatte Armin Langer schon länger. Vor acht Jahren erschien die Erstauflage. „Die Grundidee dahinter ist, die Spitzengastronomie mit der Industriebranche zusammenzubringen und ein großes Netzwerk aufzubauen“, sagt Langer. Mit einer Auflage von



Sternekoch Peter Strauss (links) aus Oberstdorf und Initiator des Gourmet-Kalenders Armin Langer bei der Gala. Foto: Christoffer Leitner

1000 Stück begann die Initiative, in diesem Jahr sind es wieder 5000 Gourmet-Kalender. „Größer wollen wir aber nicht werden“, sagt Langer.

Ihm gehe es um Exklusivität und „die kleine, edle Familie beizubehalten“. Deshalb habe er Angebote von Verlagen stets abgelehnt. „Als Massenware würde unser Pro-

dukt nur an Wertschätzung verlieren.“ Der Kalender ist Langer eine Herzensangelegenheit: „Ich sehe, wie dadurch Synergien entstehen. Die Kollegen tauschen sich untereinander aus, es entstehen Freundschaften und man unterstützt sich untereinander.“

Gourmet-Rallye im Allgäu

Langer hat bereits einige Events geplant: So geht es zu einer Kaviar-Reise nach Bulgarien, wo die Gruppe Beluga-Farmen besucht und dort Störe in Aquakulturen beobachten kann. „Die Kulturseen sind dort so groß, dass man fast von Wildstören sprechen kann“, sagt Langer. Weiter hat er eine „12 Monate 12 Sterne“-Gourmet-Rallye geplant. Diese beginnt in München und endet schließlich im Allgäu. „Und viele weitere Events sind bereits in Planung“, verrät der Sternekoch.

Gourmet-Gala 2023

Allgäuer Extra



- Gourmet-Gala
- 5 Sterne Superior Hotel Maximilian's in Augsburg



GOURMET GALA Die diesjährige Gourmet Gala „12 Monate 12 Sterne“ fand im 5-Sterne Superior Hotel Maximilian's in Augsburg statt. Bei diesem „meet and greet“ konnten die Gäste 14 Spitzen-Köche, mit insgesamt 16 MICHELIN-Sternen ausgezeichnet, hautnah erleben und sich von kulinarischen Köstlichkeiten verwöhnen lassen. Unser Foto zeigt von rechts: Simon Lang (Sartory Restaurant im Hotel Maximilian's, Augsburg), Armin Langer (Initiator der Gala aus Sonthofen), Florian Ketterle (Hauptsponsor Car Group Maserati Schwaben), Sabine Zimmerer (Partner des Jahres iSi GmbH Deutschland), Rolf Straubinger (Gewinner des Gericht des Jahres vom Restaurant fine dining RS im Burghotel Staufeneck in Salach) und Stefan Fäth (Rookie des Jahres 2023, Restaurant Jellyfish, Hamburg). Foto: Jana Stritt/Hotel Maximilian's Augsburg

Gourmet-Gala 2023 First Class

- Gala der Spitzenköche
- Bereits das 3. mal in Augsburg im Hotel Maximilian's



(v.l.) Stefan Fäth, Rolf Straubinger, Sabine Zimmerer, ISI Deutschland, Florian Ketterle, Maserati Ketterle Car Group, Armin Langer, Simon Lang, Hotel Maximilian's



GALA DER SPITZENKÖCHE

Bereits zum dritten Mal fand die Gourmet-Gala „12 Monate 12 Sterne“ im Augsburger Hotel Maximilian's statt. Am 29. Januar versammelte sich die kulinarische Kompetenz von 16 Sternen und 39 Gault Millau-Hauben im Traditionshaus. 15 Stationen präsentierten den rund 300 Gästen Kostproben aus dem Fine Dining-Bereich.

Später am Abend vergab Armin Langer, Initiator des Sternköche-Netzwerkes, den Preis für das beste Gericht an den schwäbischen Koch Rolf Straubinger aus dem Burghotel Staufeneck. Im Zuge der Bewertung hatte die Jury die Kriterien Kreativität, Nachhaltigkeit, Schwierigkeitsgrad, Anrichtung und Food Pairing berücksichtigt. Zum Rookie des Jahres kürte die Jury den Hamburger Stefan Fäth aus dem Restaurant Jellyfish. Der Preis Entdeckung des Jahres ging an Marco Akuzun aus der Syrlin Speisewelt in Weingarten. 12 Rezepte von ausgewählten Sterneköchen des Netzwerkes werden zudem im Kalender „12 Monate 12 Sterne“ veröffentlicht – unter dem Motto „Eine Genuss-Symphonie in zwölf Akten“.



Weitere Bilder von der Genuss-Gala sehen Sie auf www.blgastro.de/first_class/12-monate-12-sterne-gala/



Gourmet-Gala 2023 Hotel Maximilian's

○ Die Gourmet Gala - 12 Monate 12 Sterne



HOTEL MAXIMILIAN'S

SINCE 1732

Presseinformation 07. Februar 2023

Die Gourmet Gala-12 Monate 12 Sterne

Am 29. Januar 2023 fand die diesjährige Gourmet Gala „12 Monate 12 Sterne“ im 5-Sterne Superior Hotel Maximilian's statt. Bei diesem „meet and greet“ konnten die Gäste 14 Spitzen-Küche, mit insgesamt 16 MICHELIN-Sternen ausgezeichnet, hautnah erleben und sich von kulinarischen Köstlichkeiten verwöhnen lassen.

An diesem ausverkauften und für Augsburg einmaligem Event konnten 320 Gäste den Sternköchen an verschiedenen Stationen über die Schulter schauen, Fragen stellen und die außergewöhnlichen Kreationen probieren. Ausgewählte Partner präsentierten zusätzlich geschmackliche Highlights wie korrespondierende Getränke, Brotspezialitäten und viele weitere Delikatessen.

Die Gala entstand 2014 aus dem gleichnamigen Kalender-Projekt „12 Monate 12 Sterne“, in dem Initiator und Sternkoch Armin Langer gemeinsam mit einer ausgewählten Jury, jedes Jahr zwölf Sternköche im Genuss-Kalender vereint und das „Gericht des Jahres“ ermittelt, welches die Titelseite des Kalenders schmückt. In diesem Jahr ziert das Gewinner-Gericht „Geflämmter Eisweersaibling, Winterspargel, Mandarine, Dillöl und Pilzasche“ von Rolf Straubinger und Markus Waibel aus dem fine dining RS im Burghotel und Restaurant Staufeneck das Kalender-Cover.

Ein vergleichbares Event ist Deutschlandweit nicht zu finden, eine solche Auswahl an internationaler und kulinarischer Vielfalt an einem Abend zu erleben ist für den Gast einzigartig.

Der Award „Partner des Jahres“, ging dieses Jahr an die ISI GmbH Deutschland. Der Hauptsponsor Maserati in Form der Ketterle Car Group Königsbrunn hat das Event ebenfalls begleitet.

Besondere Aufmerksamkeit wurde dem Projekt dieses Jahr von dem Sender Kabel 1 geschenkt, die im März einen Beitrag mit dem Titel „12 Monate 12 Sterne Festival Maximilian's Augsburg“ in der Reihe Abenteuer Leben ausstrahlen werden.

Des Weiteren stellten Sternköche wie Bobby Bräuer (EssZimmer by Käfer, München), Christoph Rainer (Luce d'Óro im Schloss Elmau, Elmau), Matteo Ferrantino (Restaurant Blanc, Hamburg), Simon Schlichter (Restaurant Pavo im Burghotel Falkenstein, Pfronten), Stefan Fäth – Rookie des Jahres 2023 (Restaurant Jellyfish, Hamburg), Stefan Jäckel (La Rôtisserie im Storch Zürich, Zürich), Maximilian Moser und Amit Ramadani (Gourmetrestaurant Aubergine im Hotel Vierjahreszeiten, Starnberg), Peter A. Strauss (Ess Atelier Stauss, im Alpin Lifestyle Hotel Löwen & Strauss, Oberstdorf), Florian Vogel (Camers Schlossrestaurant im Schloss Hohenkammer, Hohenkammer), Ben Bensch (Restaurant Ritz, Stuttgart), Hilliges Janko (CHEF Professional) Peter Wiedner – Entdeckung des Jahres 2022 (Restaurant JAN, München) und Simon Lang (Sartory Restaurant im Hotel Maximilian's, Augsburg) ihre kulinarischen Schöpfungen am Galaabend vor.

L. V. X.™

Preferred
HOTELS & RESORTS

HOTEL MAXIMILIAN'S

SINCE 1732

Information

Das 5-Sterne Superior Hotel Maximilian's gehört zu den traditionsreichsten Hotels in Deutschland und blickt auf eine eindrucksvolle Geschichte von mehr als 300 Jahren zurück. Seit Januar 2020 ist das Hotel Maximilian's ein eigenständiges Privathotel und hat sich dem renommierten, amerikanischen Verbund Preferred Hotels & Resorts angeschlossen. Mit 132 Zimmern und über 1.200 m² Veranstaltungsfläche präsentiert sich das Hotel als erstes Haus am Platz, direkt an der prachtvollen Maximilianstraße. Gastronomisch erwartet die Gäste das mit einem MICHELIN-Stern ausgezeichnete Sartory Restaurant, das Restaurant maximilian's mit Show-Küche und Sonnenterrasse sowie die Bar 3M. Zudem verfügt das Hotel über einen 360 m² großen Wellnessbereich.

Pressekontakt

Hotel Maximilian's | Maximilianstraße 40 | 86150 Augsburg
Jana Stritt | +49 821 5036 618 | ja@hotelmaximilians.com
www.hotelmaximilians.com



Gourmet-Gala 2023 Augsburg Journal



- Gourmet-Gala 2023
- 12 Sterne leuchten
lukullisch



12 Sterne leuchten lukullisch

GOURMET-GALA
im Maximilian's

Selbstbedienung der anderen, sensationell-köstlichen, Art, genossen 300 Gourmets bei der dritten „Gourmet Gala“ im Hotel Maximilian's. Sterneköche aus der gesamten DACH-Region, servierten 15 Signature-Teller – vom „Stockyard Wagyu“ bis zum „Skrey von den Lofoten“. Und dazu gab's natürlich die passenden Tropfen. Ein gelungenes Fest für alle Sinne.



Begelsterte Gäste der Gourmet-Gala, bei der Sternekoch Simon Lang (re.) Helmspiel hatte: Florian Segmüller, Sandra Maresch, Martina und Phillip Kragler, Anja Marks-Schilffarth, Annette und Frank Ritter (v.l.).



Kavlar mit Champagner gab's im „Sartory“.



„12 Monate, 12 Sterne“-Erfinder Armin Langer mit Carola Graul (li.) und Dr. Theresa Barholomäus.



„Feuer und Flamme“ für Kochkunst, so das Motto.

Gourmet-Gala 2023 Augsburg Journal

○ 12 Sterne Gourmets in Augsburg



12 Sterne für Gourmets in Augsburg

Im HOTEL MAXIMILIAN'S servieren am 29. Januar 2023 wieder Deutschlands beste Köche eine Gala für alle Sinne

Ober verschiedene Kaviarsorten, feinste Weine oder Sterne-Küche in allen Variationen: Die „Gourmet-Gala“ mit zwölf Sterneköchen am 29. Januar 2023 im Augsburger Hotel Maximilian's wird wieder ein kulinarisches Highlight für Gourmets – und solche, die es werden wollen!

Das hochkarätige Event, zu dem wieder viele internationale Feinschmecker erwartet werden, geht auf eine Idee von Starkoch Armin Langer zurück, der sich bereits vor über 20 Jahren im Allgäu den ersten Michelin-Stern der Region erkochte. Aus seiner Idee eines „Gourmet-Kalenders“ mit Sterneköchen und deren Rezepten, „12 Monate, 12 Sterne“, hat der Sonthofener inzwischen eine Community des feinen Geschmacks kreiert – sowohl was die Köche, als auch was deren Fans angeht.

Aus dem Augsburger Sterne-Restaurant „Sartory“ im Hotel Maximilian's gehört auch Küchenchef Simon Lang zur Runde der auserkorenen Kalender-Gestalter. Er „serviert“ im Oktober „Crêpinette vom US-Beef“ (siehe Foto oben rechts). Bei der Gourmet-Gala, die zur Freude von Direktor Theo Gandenheimer zum dritten Mal im Hotel Maximilian's stattfindet, hat Lang im Gegensatz zu seinen Top-Kollegen Heimspiel.

Die scheuen aber auch weite Anreisen bis aus Hamburg, Schweiz oder Österreich ebenso wenig,



Crêpinette vom US-Beef – angerichtet von Sternekoch Simon Lang.



Initiator und Gründer der Gourmet-Idee: Armin Langer, selbst Sternekoch.

wie die Gäste – weil es sich lohnt: „Deutschlandweit ist ein solcher Gourmet-Abend mit zwölf Sterneköchen an einem Ort einmalig! Wer Sterneküche schätzt, sollte sich diese Gelegenheit nicht entgehen lassen“, so Armin Langer, der diese Sensation der Kulinarik auch nur stemmen kann, weil ihn zwölf nationale Premium-Partner unterstützen. Jüngster Zugang ist der neue Hauptsponsor Ketterle Car Group aus unserer Region (siehe Seite links).

Wer am 29. Januar dabei sein will – oder auch etwas Besonderes schenken will – bekommt alle Infos zu den Tickets unter hotelmaximilians.com.



Gourmet-Gala 2023

TOP Magazin Ulm - 1

○ Gourmet Gala 12 Monate
12 Sterne



event

Kulinarische Genüsse auf höchstem Niveau

Gourmet Gala 12 Monate 12 Sterne

Begonnen hat es vor 9 Jahren, als Sternekoch Armin Langer aus dem Allgäu die Idee hatte, zusammen mit anderen Spitzenköchen einen Kalender zu produzieren, bei dem auf jedem Monatsblatt einer der Sterneköche sein Lieblingsgericht vorstellt. Verteilt wurde der Kalender über die beteiligten Restaurants; somit blieb der exklusive Charakter gewahrt und der Kalender wurde schnell zu einem begehrten Objekt bei Gourmets im ganzen deutschsprachigen Raum.



Simon Lang, Armin Langer



Roberto Frenó, Armin Langer, Bobby Bräuer, Ali Sepehr Dad

Im Laufe der Jahre wurde die Auflage von anfangs 100 Exemplare auf mittlerweile 5000 Exemplare gesteigert. „Großformatige Bilder höchster Kochkunst, innovative Produktempfehlungen der Kooperationspartner und natürlich alle Rezepte der Gerichte zum Nachkochen machen den Kalender zu etwas ganz Besonderem“, berichtet Initiator Armin Langer.

Doch auf dem Erfolg des Kalenders alleine wollten er und sein Team von 12 Monate 12 Sterne sich nicht ausruhen. Schnell kamen weitere Projekte dazu wie das Sommerfest bei Sternekoch Max Moser im Hotel Vier Jahreszeiten am Starnberger See, und die mittlerweile jährlich stattfindende bundesweit einzigartige Gourmet Gala im 5-Sterne Hotel Maximilian's in Augsburg.

Bei der diesjährigen Gala am 29. Januar waren sogar 13 Sterneköche, darunter mit Bobby Bräuer, Matteo Ferrantino und

Christoph Rainer auch drei 2-Sterne Köche, sowie Partner aus dem Bereich Feinkost, wie Champagner Perrier Jouët, Sepehr Dad Kaviar und der Confitserie-Hersteller Clement dabei.

„Wir sind überwältigt von der Resonanz in diesem Jahr. Fast 400 Gäste sind heute Abend gekommen, das sind über 100 Personen mehr als im Vorjahr“, freute sich Armin Langer in seiner Begrüßungsansprache. Da sich die Gäste auf der gesamten Fläche gut verteilt haben, gab es kaum Wartezeiten an den insgesamt 18 Food-Stationen. Sowohl die Köche als auch die Gäste schätzten die lockere, entspannte Atmosphäre und so wunderte es niemanden, dass man den ganzen Abend lang nur strahlende Gesichter sah.

Das lag nicht nur an der großen Bandbreite der angebotenen Speisen, die zwar etwas fischlastig war, aber auch Fleischliebhaber bei den Gerichten mit

Kalb, Rind und Ente voll auf ihre Kosten kommen ließ. Es lag vor allem an der Qualität der Speisen und der detailverliebten Perfektion, mit der die insgesamt rund 6000 Teller live vor den Augen der Gäste angerichtet wurden. Krönender Höhepunkt war für viele das sensationelle Dessert „Fichtensprosse, Malz, Waldbeeren“ von Maximilian Moser und Amit Ramadani.

Die insgesamt 18 Food-Stationen wurden begleitet von einer Champagner-Bar, Spirituosen Bars von Pernod Ricard und Degustationsständen vom Weingut Buchin. Im Rahmen der Gourmet Gala wurden mehrere Köche und Kooperationspartner für ihre Leistung bzw. ihr Engagement ausgezeichnet.

Gericht des Jahres 2023: Bewertet wurden die fünf Kriterien Anrichteweise, Stilrichtung, Schwierigkeitsgrad des Gerichts bzw. der Zubereitung, Aufbau der

Fotos: Chris Koffer/Lantern, Hermann Genth

Gourmet-Gala 2023

TOP Magazin Ulm - 2

○ Gourmet Gala 12 Monate
12 Sterne



event

Gerichte des Jahres 2023 von Rolf Straubinger



raffiniert gefüllter und modellierter Pilz aus weißer Schokolade



Rezeptur und wie gut der Zeitgeist getroffen wurde. Die Jury am besten überzeugt hat Rolf Straubinger vom Burghotel und Restaurant Staufeneck mit seinem Reh Rücken mit Minutenröllchen, Salzteigselerie, Perigord-Trüffel, Haselnuss und Streuobstwiesenapfel. Dieses Sieger-Gericht ist sowohl auf dem Titel des Kalenders 2023 als auch auf dem Januarblatt zu sehen.

Entdeckung des Jahres 2023 ist Marco Akuzun von der Syrlin Speisewelt in Weingarten. „Schon beim Betreten er-

kennt man sofort, dass hier eine Wohlfühlweise der ganz besonderen Art geschaffen wurde, mit einer unglaublichen Detailverliebtheit und Professionalität. Die Syrlin Speisewelt, bestehend aus einem Bistro und einem Fine Dining Restaurant bietet Kulinarisches, Gastlichkeit und Herzlichkeit auf höchstem Niveau“, fasste Armin Langer die Entscheidung zusammen.

Rookie des Jahres 2023: Stefan Fäth vom Restaurant Jellyfish aus Hamburg, dessen filigrane Komposition in 28 einzel-

nen Handgriffen entsteht und mindestens genauso lecker schmeckt wie sie aussieht. „Stefan Fäth ist ein junger, geiler Typ, der noch nicht ganz oben angekommen ist, aber bald dort sein wird“, lobte Armin Langer in seiner Laudatio.

Als „Partner des Jahres“ wurde die Firma iSi Deutschland ausgezeichnet, die das Projekt 12 Monate 12 Sterne bereits seit Beginn vor neun Jahren als Premium Partner großzügig unterstützt. Stellvertretend für die Geschäftsführung nahm Sabine Zimmerer die Auszeichnung entgegen.



Stefan Fäth, Rolf Straubinger, Sabine Zimmerer, Florian Ketterle, Armin Langer, Simon Lang



Gourmet-Gala 2023

TOP Magazin Ulm - 3

○ Gourmet Gala 12 Monate
12 Sterne



Initiator Armin Langer (achter von links) mit den Sternköchen

DIE KÖCHE DER DIE SJÄHRIGEN GOURMET GALA 12 MONATE 12 STERNE:

Sternkoch BOBBY BRÄUER (2 Sterne), EssZimmer by Käfer in der BMW-Welt, München
 Sternkoch MATTEO FERRANTINO (2 Sterne), Restaurant blanc Hamburg
 Sternkoch CHRISTOPH RAINER (2 Sterne), Luce d'Oro im Schloss Ellmau, Ellmau
 Sternkoch BEN BENASR (1 Stern), Restaurant Ritzi, Stuttgart
 Sternkoch und Rookie des Jahres 2023 STEFAN FÄTH (1 Stern), Restaurant Jellyfish, Hamburg
 Sternkoch STEFAN JACKEL (1 Stern), LA Rotisserie im Lifestyle Boutique Hotel Storch, Zürich
 Sternkoch SASCHA KEMMERER (1 Stern), Kilian Stuba im Travel Charme Iken Hotel, Hirschegg
 Sternkoch SIMON LANG (1 Stern), Restaurant Sartory im Hotel Maximilian's, Augsburg
 Sternkoch MAXIMILIAN MOSER (1 Stern) und Amit Ramadani (Chef-Pâtissier),
 Gourmetrestaurant Aubergine im Hotel Vier Jahreszeiten, Starnberg
 Sternkoch SIMON SCHLÄCHTER (1 Stern),
 Restaurant Pavo im Burghotel Falkenstein, Pironten
 Sternkoch ROLF STRAUBINGER (1 Stern), Burghotel und Restaurant Staufeneck, Salach
 Sternkoch PETER A. STRAUSS (1 Stern),
 Ess Atelier Strauss im Alpin Lifestyle Hotel Löwen & Strauss, Oberstdorf
 Sternkoch FLORIAN VOGEL (1 Stern),
 Camers Schlossrestaurant im Schloss Hohenkammer, Hohenkammer
 JANKO HILLICES und CARSTEN ESSER (Rookie des Jahres 2022),
 Nestlé CHEF Professional und Nestlé Garden Gourmet
 PETER WIEDENER (Entdeckung des Jahres 2022), Restaurant Doma, München



Als Hauptsponsor wurde die Ketterle Car Group mit den Autohäusern Maserati Schwaben (Königsbrunn bei Augsburg), Maserati München und Aston Martin Allgäu (Memmingen) geehrt. „Zu Champagner, Kaviar und Sternküche passt auch ein geiles Auto, und deshalb freut es uns besonders, dass wir die Ketterle Car Group als Hauptsponsor für das Jahr 2023 gewinnen konnten“, sagte Armin Langer mit einem Strahlen in den Augen.



Der Fernsehsender Kabel 1 hat tagsüber bei den Vorbereitungen in der Küche und den ganzen Abend lang während der Gala gedreht. Die Ausstrahlung erfolgt voraussichtlich im April, der genaue Termin stand bei Redaktionsschluss leider noch nicht fest.

Die nächste „Gourmet Gala 12 Monate 12 Sterne“ findet im Januar 2024 statt.

Nähere Infos und Tickets gibt es demnächst unter
www.12monate-12sterne.de

Küchenwerk Kern GmbH

Baumgartenstraße 20/1
89231 Neu-Ulm

Telefon 0731-979229-0
info@kuechenwerk-kern.de
www.kuechenwerk-kern.de



Beratung mit Know-how



systemat
die Küche mit System

BORA

Miele

GAGGENAU

lapalma

POTOCOCCO

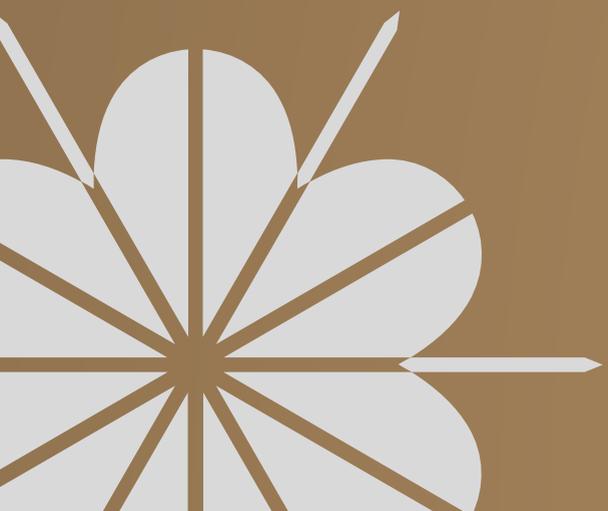
EXTENDO

Die hohe
Küchenarchitektur
Kunst der

Küchenwerk Kern



2022



Gourmet-Gala 2022

Hotel Maximilian's

Allgäuer Zeitung | Bericht Augsburg

- Nachbericht
- Gourmet-Gala 2022
- Vorstellung Gourmet-Kalender 2022



Gourmet-Gala sorgt für Glücksgefühle

Veranstaltung Im Hotel Maximilian's präsentieren zwölf Sterneköche 200 Gästen ihr Können. Die Gastronomie wird an diesem Abend hochleben gelassen – und nicht nur sie.

VON MIRIAM ZISSLER

Für die Zwillinge Iris und Indra Kramer aus Sötzing war es ein „Ergebnis“. Mit einem Strahlen im Gesicht zog es sie am Sonntag von der Teehalle im Hotel Maximilian's in die Küche und kurze Zeit später wieder zurück. Sie blieben mal hier und mal dort stehen und probierten jeweils ein Gericht eines Sternekochs. Sterneküche ist ihre Leidenschaft. Im Maximilian's konnten sie bei der Gourmet-Gala ausleben. Zwölf Spitzenköche servierten am Sonntag 200 Besucherinnen und Besuchern ausgewählte Köstlichkeiten: Es waren genau die Gerichte, die sie im diesjährigen Kalender „12 Monate 12 Sterne“ präsentieren. Für viele Gäste war die Gala etwas Besonderes – unabhängig von den Kreationen der Köche.

Der Kaviar sei das „Tüpfelchen“ auf dem Gericht von Augsburgs Sternekoch Simon Lang gewesen, schwärmen Iris und Indra Kramer. Die weiteren Bestandteile – wie über Holzkohle gegrillter Lauch, Sumach, Mandelcreme, Essenz von Roscoff-Zwiebel, grüner Apfel und frittiertes Roggenbrot – führten zu dem Gesamturteil der Schwestern: „Sehr lecker.“ Sie kennen sich aus, besuchen neben Langs Sternerestaurant „Sartory“ auch andere Gourmet-Restaurants, etwa am Tegernsee, im Grandhotel Schloss Bensberg bei Köln oder in London. „Da waren wir bei 'The Fat Duck'“, berichtet Iris Kramer. „Unglaublich“ findet sie, wie viele Sterneköche in der Gourmet-Gala im Maximilian's zusammengekommen sind. Und das bereits nach dem Auftakt 2020 zum zweiten Mal.

Küchendirektor Simon Lang ist Gastgeber der Gala und will mit dem „Feuerwerk der Kulinarik“ für ein „wenig gute Stimmung in den herausfordernden Zeiten sorgen“. Mit „Augenmaß“ habe das Maximilian's die Veranstaltung geplant und umgesetzt, so Hotel-Manager Michael Artner. „Wir hätten viel mehr Personen zulassen dürfen, die Nachfrage war riesig. Aber wir haben lange um Hygienekonzept gefeilt und wollten, dass genug Abstände eingehalten werden können“, sagt er. Daneben Sorge die Lüftungsanlage alle 20 Minuten für einen kompletten Austausch der Luft. Die Gäste fühlten sich unter diesen Bedingungen sichtlich wohl. Alle trugen FFP2-Masken, nur an den Tischen und Stehtischen wurde sie abgenommen. Auch für das Hotel sei die Veranstaltung eine willkommene Abwechslung gewesen, so Artner. Restaurants und Bistro seien zwar gut besucht, aber aufgrund der Pandemie und der derzeitigen Omikron-Welle würden Geschäftsreisende und die internationalen Hotelgäste fehlen. „Deshalb haben wir die Gala nicht verschoben. Wir wollten die Gäste nicht wieder ver-



Die Zwillinge Indra (l.) und Iris Kramer hatten Spaß auf der Gourmet-Gala im Hotel Maximilian's. Sie probierten die Kreationen der Sterneköche. Foto: Michael Hochgerath

trösten“, betont der Hotel-Manager.

Darüber freute sich unter anderem auch Sebastian Priller, Chef der Brauerei Riegele, der in der Teehalle neben verschiedenen Winzern und unter anderem dem August Gin mit einem Stand vertreten war. „Es wird Zeit, dass die Menschen wieder Schritt für Schritt zurück ins Leben kommen können“, sagte er. Vor der Sterneküche habe er großen Respekt. „Das sind Menschen, die mit viel Leidenschaft, Hingabe und Wissen am Werk sind.“ Für den Augsburger Patentanwalt Bertram Rapp sind die Kreationen der Köche eine „Kunstform“, für seine Frau Christine hat die Sterneküche vor allem auch etwas mit „Genuss“ zu tun. Sie freuen sich, dass sie sich aufgrund der Gourmet-Gala wieder einmal auf dem gesellschaftlichen Parkett bewegen und Bekannte wieder treffen könnten. Das habe gefehlt. „Wir haben aufgrund der Corona-Pandemie viel zu Hause gekocht und so aber auch eine neue Zweisamkeit entdeckt“, erzählt Bertram Rapp.

Wer die Küche der Sterneköche schätzt, steht oft selber gerne am heimischen Herd, weiß auch Sternekoch Bobby Brüner, der normalerweise im Esszimmer bei Käfer in München kocht. Seit 40 Jahren kocht er. Das Interesse an gehobener Gastronomie sei schon immer da gewesen. Inzwischen seien die Gäste aber gut geschult, kämen viel herum und würden sich mit Weinen und Speisen sehr gut auskennen. Das Problem der Sterneküche sei derzeit die Sperrstunde. „Mehr als sechs Gänge kann ich momentan gar nicht anbieten, wenn um 22 Uhr Schluss ist. Die Gäste sollen ja nicht gehetzt werden“, sagt er. An dem Kalenderprojekt „12 Monate 12 Sterne“ beteilige er sich gerne, letztlich auch, um sich wieder einmal im Kollegenkreis bei der Gourmet-Gala in Augsburg zu treffen. Er hat sich in dem Kalender mit einem Gericht aus Landhuhn, Passionsfrucht, Gurke und Chili verewigt, das nicht nur von den Gästen, sondern auch von den Vertretern der anderen Küchenteams probiert wird.

Das Kalender-Projekt wurde vom ehemaligen Allgäuer Sternekoch Armin Langer 2014 initiiert, der heute Food-Konzepte entwickelt und in der Beratung tätig ist. „Ich brenne für die Gastronomie“, erzählt er den Gästen der Gala. An diesem Abend tun das alle. Hannelore Kaczmarek etwa, die aus der



Gastgeber Simon Lang (links) und Bobby Brüner waren zwei von zwölf Sterneköchen, die bei der Gourmet-Gala im Augsburger Maximilian's ausgewählte Speisen präsentierten.



Nähe von Augsburg kommt und „gerne und gut“ essen geht. Das Angebot der verschiedenen Spitzenköche habe sie gereizt. Zwischenrind und zu späterer Stunde kommen die Gäste auch fast alle einmal am Stand von Michele Agus vorbei, Chef des „Caffè il Vicolo“. Er macht einen Espresso nach dem anderen.

Für ihn ist das Treffen der Sterneköche ein „Erlebnis“. Wenn all die verwendeten Zutaten und deren Aromen in seinem Mund zusammenkämen, zaubere es ihm sofort ein Lächeln ins Gesicht. Das Gefühl habe er in den vergangenen zwei Jahren vermisst. „Die Gastronomie hat schon sehr gelitten“, sagt er.



Gourmet-Gala 2022

Allgäuer Zeitung



- Gewinner Peter A. Strauss
- Gourmet-Gala 2022
- Gericht: Adlerfisch mit Persischem Kaviar



Himmlisch: Adlerfisch mit Persischem Kaviar

Nacht der Sterne-Gala in Augsburg: Oberstdorfer Peter A. Strauss gewinnt Wettbewerb zum exklusiven Projekt

Oberstdorf (is). 12 Köche präsentierten bei der Gourmetgala im Hotel Maximilian's in Augsburg ihr Können. Sie servierten für 200 Gäste ausgewählte Köstlichkeiten. Und zwar genau die Gerichte, die sie im diesjährigen Kalender „12 Monate, 12 Sterne“ präsentierten.

„Die Veranstaltung war schnell ausgebucht. Mich freut vor allem auch, dass ein Allgäuer zum zweiten Mal den ersten Platz machte“, sagt Initiator und Sternekoch Armin Langer und zieht die Bilanz: „Es war ein gigantischer Abend.“

Im Kalender stellt für jeden Monat ein Sternekoch sein dazu passendes Gericht vor. Es soll saisonal sein und außerdem aus regionalen Zutaten bestehen. Auch Allgäuer sind dabei.

DIE DREI BESTEN

Die drei Besten aus der Region? Peter A. Strauss vom Hotel Löwen & Strauss in Oberstdorf siegte bei der Gala mit seinem Adlerfisch neben Persischem Kaviar und Rote Beete-Dashi. Kai Schneller, Küchenchef des Restaurants Silberdistel vom Hotel Sonnenalp zauberte Matjes vom Bodensee-felchen mit Maipilzen und Salat. Sascha Kemmerer von der Kilian Stuba im Ifen Hotel brachte auf den Teller ein Tartar von gerösteten Walser Herbsttrompeten ne-

ben glasiertem Milchkalb-sbries.

Der Kaviar sei das „i-Tüpfelchen“ auf dem Gericht von Sternekoch Simon Lang vom Gastgeberhotel Maximilian's gewesen. So sehen das zumindest Iris und Indra Kramer. Die weiteren Bestandteile wie über Holzkohle gegrillter Lauch, Mandelcreme oder Essenz von Roscoff-Zwiebel und frittiertes Roggenbrot führten zur Bilanz der Schwestern: „Sehr lecker“. Sie kennen sich aus, besuchen regelmässig

Gourmetrestaurants, etwa am Tegernsee, bei Köln oder in London. „Unglaublich“ findet Iris Kramer, wie viele Sterneköche bei der Gourmet-Gala im Maximilian's zusammengekommen sind.

Die Veranstaltung wurde nach ausgiebiger Abstimmung des Hygienekonzepts geplant und umgesetzt. Obwohl mehr Personen erlaubt gewesen wären, hat man sich auf die Prämisse grosser Abstände geeinigt. Die Lüftungsanlage ermöglichte alle 20 Minuten

einen kompletten Austausch der Luft. Die Gäste trugen FFP2-Masken, die nur an den Tischen abgelegt wurden.

Das Kalenderprojekt wurde vom ehemaligen Allgäuer Sternekoch Armin Langer 2014 ins Leben gerufen, um eine Plattform für die Gastronomie, die Hotellerie und die Spitzenköche zu schaffen. Nach acht Jahren sind insgesamt über 70 Spitzenköche und 20 Partner mit im Boot. „Mit verschiedenen Events und Netzwerktreffen ist das ein Ganzjahresprojekt,

hinter dem inzwischen ein Team von sechs Personen steht. Ganz wichtig ist mir dabei, dass so der Nachwuchs gefördert und motiviert wird“, sagt Armin Langer und fügt schmunzelnd hinzu: „Da bewegt sich enorm viel in der Szene und die Basis wird im Oberallgäu geschaffen.“ Als ehemaliger Sternekoch ist Armin Langer inzwischen in der Beratung tätig und entwickelt Food-Konzepte. „Ich brenne für die Gastronomie“, erzählt er auch den Gästen der Gala.



Der alte und der neue Sieger bei der Sternegala in Augsburg. Armin Langer, Initiator des Projekts und ehemaliger Allgäuer Sternekoch ehrt den Sieger Peter A. Strauss (Inhaber und Sternekoch Alpin Lifestyle Hotel Löwen & Strauss). Rechts im Bild: der ehemalige Sieger des Gerichts des Jahres, Simon Lang (Küchenchef des Hotels Maximilian's in Augsburg, wo die Gala stattfand). Foto: Armin Langer

Gourmet-Kalender 2022

Allgäuer Zeitung



12 Monate, 12 Sterne

Projekt Sonthofer Sternekoch Armin Langer bringt jährlich einen Gourmet-Kalender heraus. Küchenchefs aus dem Allgäu machen mit. Welche Idee hinter der Initiative steckt.

VON LUKE MAGUIRE

Sonthofen/Oberallgäu „12 Monate 12 Sterne“: So heißt der Gourmet-Kalender des Sonthofer Sternekochs Armin Langer. Jeden Monat stellt sich ein Sternekoch mit einem Gericht vor. Dieses soll zu dem jeweiligen Monat passen, also saisonal sein sowie aus regionalen Produkten bestehen. Dabei entstehen dann Gerichte, die bei „Normalbürgern“ wohl nicht auf dem Teller landen: Tatar von gerösteten Walser Herbsttrompeten mit glasiertem Milchkalbsbries oder Tortellini mit Spitzpaprikasauce, Paprikavinaigrette und Parmesanchips sind nur zwei der zwölf Gerichte vom diesjährigen Kalender.

Bei der aktuellen Ausgabe sind auch wieder drei Allgäuer Sterneköche dabei. Peter Strauss vom Alpin Lifestyle Hotel Löwen & Strauss in Oberstdorf, Kai Schneller vom Restaurant Distel im Sonnenalp Ressort in Ofterschwang und Sascha Kemmerer von der Kilian Stuba im Travel Charme Ifen Hotel im Kleinwalsertal zieren die Monate Januar, Mai und September. Über den Titel „Gericht des Jahres“ durfte sich diesmal Strauss freuen. Sein Adlerfisch mit persischem Kaviar und Rote Beete-Dashi hat die Jury am meisten überzeugt.

Die Idee für diesen exklusiven Kalender hatte Armin Langer schon länger. Vor acht Jahren erschien die Erstauflage. „Die Grundidee dahinter ist, die Spitzgastronomie mit der Industriebranche zusammenzubringen und ein großes Netzwerk aufzubauen“, sagt Langer.

Als der Sonthofer 2011 sein Restaurant „Langers Schlemmerstuben“ in Obermaiselstein geschlossen hatte, war es Zeit für etwas Neues. Neben „Foodkonzepten“ und „Unternehmenscoaching“ startete der Sternekoch 2014 eben jenes Projekt mit den Gourmet-Kalendern. Mit einer Auflage von 1000 Stück begann die Initiative, in diesem Jahr sind es bereits 5000 Kalender. „Größer wollen wir aber nicht werden“, sagt Langer.

Exklusivität, keine Massenware

Ihm gehe es um Exklusivität und „die kleine, edle Familie beizubehalten“. Deshalb habe er Angebote von Verlagen stets abgelehnt. „Als Massenware würde unser Produkt nur an Wertschätzung verlieren.“ Der Kalender ist Langer eine Her-

zensangelegenheit. „Ich sehe, wie dadurch Synergien entstehen. Die Kollegen tauschen sich untereinander aus, es entstehen Freundschaften und man unterstützt sich untereinander.“ Hierbei spielt Langer auf die Vermittlung von Mitarbeitern an: „Will ein Koch mal neue Luft schnuppern, können wir ihn schnell woanders unterbringen.“

Angewiesen ist das Projekt auf die Sterneköche und Partner. Küchenchefs zu finden sei leicht gewesen, erzählt Langer. „Ich kannte viele schon von früher und sie waren begeistert von der Idee.“ Doch Partner zu finden, die das Projekt finanzieren, sei schon schwieriger gewesen. Im ersten Jahr hat Langer zehn Unternehmen gefunden. „In der Anfangszeit waren wir froh, dass wir am Ende immerhin mit einer roten

Null rausgekommen sind.“ Nun laufe der Gourmet-Kalender sehr gut, ein sechsköpfiges Team kümmert sich intensiv um den Kalender.

„Nach und nach ist um den Kalender herum alles immer größer geworden.“ Der Sternekoch hat ein großes Netzwerk aufgebaut, insgesamt hätten sich schon 70 Sterneköche im Kalender präsentiert. Neben dem Titel „Gericht des Jahres“ gibt es auch die Entdeckung, den Partner und den Rookie des Jahres. Und seit drei Jahren findet zusätzlich zu den Netzwerktreffen jährlich eine Gala statt. Heuer hielt Langer diese nach einjähriger Coronapause im Hotel Maximilian's in Augsburg – früher „Drei Mohren“ – mit 200 Gästen ab. Dabei sammelte das Team insgesamt 2000 Euro für den guten Zweck. Das Geld spendeten sie an die Kinderkrebסקlinik in Augsburg.

Obwohl er ständig mit Sterneköchen und Essen zu tun hat, steht für Langer fest: Zurück ins Restaurant will er nicht mehr. Die Zeit in seinem Sternerestaurant habe ihm zwar sehr viel Spaß gemacht. „Aber das ist mir jetzt viel zu stressig“, sagt der 62-Jährige. Und vor allem die aktuell schwierige Lage der Gastronomie bereite ihm zunehmend Sorgen. „Gastronomiebetriebe bekommen keine Mitarbeiter mehr. Die Spitzgastronomie leidet ebenso wie kleine Betriebe besonders unter der Pandemie“, findet Langer. Deshalb kocht er nur noch bei privaten Events mit sechs bis zwölf Leuten und konzentriert sich eher auf seinen Job als Coach und seinen Gourmet-Kalender.



Das „Gericht des Jahres“ ziert den Gourmet-Kalender „12 Monate 12 Sterne“. Diesen gibt es nur in begrenzter Anzahl und nicht im freien Verkauf.



Initiator des Gourmet-Kalenders Armin Langer (links) und Sternekoch Peter Strauss aus Oberstdorf mit dem Gericht des Jahres. Fotos: Armin Langer



Gourmet-Gala 2022

Impressionen



Gourmet-Gala 2022

Rückblick



Die Gourmet Gala-12 Monate 12 Sterne

Veröffentlicht am: 23.02.2022

Kreation von Peter A. Strauss zum Gericht des Jahres gewählt



AUGSBURG. Am 30. Januar 2022 fand die diesjährige Gourmet Gala „12 Monate 12 Sterne“ im 5-Sterne Superior Hotel Maximilian's statt. Bei dieser Gourmet-Gala konnten die Gäste, 10 mit MICHELIN-Sternen ausgezeichnete Spitzen-Köche hautnah erleben und sich von kulinarischen Köstlichkeiten verwöhnen lassen. 250 Gäste konnten an diesem ausverkauften und für Augsburg einmaligem Event den Sterneköchen an den verschiedenen Stationen über die Schulter schauen, Fragen stellen und die außergewöhnlichen Kreationen probieren. Ausgewählte Partner präsentierten zusätzlich geschmackliche Highlights - von korrespondierenden Getränken über Brotspezialitäten bis hin zu weiteren Delikatessen.



Die Gala entstand 2014 aus dem gleichnamigen Kalender-Projekt „12 Monate 12 Sterne“, indem Initiator und Sternekoch Armin Langer jedes Jahr zwölf Sterneköche im Genuss-Kalender vereint und das „Gericht des Jahres“, welches die Titelseite des Kalenders schmückt, gemeinsam mit einer ausgewählten Jury ermittelt.



In diesem Jahr ziert das Gewinner-Gericht „Adlerfisch mit persischem Kaviar und Rote Beete-Dashi“ von Peter A. Strauss aus dem Ess Atelier Strauss im Alpin Lifestyle Hotel Löwen & Strauss in Oberstdorf das Kalender-Cover. Daneben stellten Sterneköche wie Bobby Bräuer (EssZimmer by Käfer, München), Florian Vogel (Camers Schlossrestaurant im Schloss Hohenkammer, Hohenkammer), Rolf Straubinger (fine dining RS im Burghotel und Restaurant Staufeneck, Salach), Kai Schneller (Restaurant Silberdistel im Sonnenalp Resort, Ofterschwang), Stefan Jäckel (La Rôtisserie im Storch Zürich, Zürich), Maximilian Moser (Gourmetrestaurant Aubergine im Hotel Vierjahreszeiten, Starnberg), Philipp Helzle (Das Jungborn im Hotel BollAnts Spa im Park, Bad Sobernheim) Sascha Kemmerer (Kilian Stuba im Travel Charme Ifen Hotel, Hirschegg), Hilliges Janko (CHEF Professional) Peter Wiedner (Doma Restaurant & Bar, München) und Simon Lang (Gourmet Restaurant Sartory im Hotel Maximilian's, Augsburg) ihre kulinarischen Schöpfungen am Galaabend vor.



Gourmet-Gala 2022

Presseinformation

- 30. Januar 2022
- Gourmet-Gala 2022
- 250 Gäste
- 5-Sterne Superior Hotel

**HOTEL
MAXIMILIAN'S**

SINCE 1722

Presseinformation 16. Februar 2022

Die Gourmet Gala-12 Monate 12 Sterne

Am 30. Januar 2022 fand die diesjährige Gourmet Gala „12 Monate 12 Sterne“ im 5-Sterne Superior Hotel Maximilian's statt. Bei dieser Gourmet-Gala konnten die Gäste, 10 mit MICHELIN-Sternen ausgezeichnete Spitzen-Köche hautnah erleben und sich von kulinarischen Köstlichkeiten verwöhnen lassen.

250 Gäste konnten an diesem ausverkauften und für Augsburg einmaligem Event den Sterneköchen an den verschiedenen Stationen über die Schulter schauen, Fragen stellen und die außergewöhnlichen Kreationen probieren. Ausgewählte Partner präsentierten zusätzlich geschmackliche Highlights - von korrespondierenden Getränken über Brotspezialitäten bis hin zu weiteren Delikatessen.

Die Gala entstand 2014 aus dem gleichnamigen Kalender-Projekt „12 Monate 12 Sterne“, indem Initiator und Sternekoch Armin Langer jedes Jahr zwölf Sterneköche im Genuss-Kalender vereint und das „Gericht des Jahres“, welches die Titelseite des Kalenders schmückt, gemeinsam mit einer ausgewählten Jury ermittelt.

In diesem Jahr ziert das Gewinner-Gericht „Adlerfisch mit persischem Kaviar und Rote Beete-Dashi“ von Peter A. Strauss aus dem Ess Atelier Strauss im Alpin Lifestyle Hotel Löwen & Strauss in Oberstdorf das Kalender-Cover.

Daneben stellten Sterneköche wie Bobby Bräuer (EssZimmer by Käfer, München), Florian Vogel (Camers Schlossrestaurant im Schloss Hohenkammer, Hohenkammer), Rolf Straubinger (fine dining RS im Burghotel und Restaurant Staufeneck, Salach), Kai Schneller (Restaurant Silberdistel im Sonnenalp Resort, Ofterschwang), Stefan Jäckel (La Rôtisserie im Storch Zürich, Zürich), Maximilian Moser (Gourmetrestaurant Aubergine im Hotel Vierjahreszeiten, Starnberg), Philipp Helzle (Das Jungborn im Hotel BollAnts Spa im Park, Bad Sobernheim) Sascha Kemmerer (Kilian Stuba im Travel Charme Ifen Hotel, Hirschegg), Hilliges Janko (CHEF Professional) Peter Wiedner (Doma Restaurant & Bar, München) und Simon Lang (Gourmet Restaurant Sartory im Hotel Maximilian's, Augsburg) ihre kulinarischen Schöpfungen am Galaabend vor.

Information

Das 5-Sterne Superior Hotel Maximilian's gehört zu den traditionsreichsten Hotels in Deutschland und blickt auf eine eindrucksvolle Geschichte von mehr als 300 Jahren zurück. Seit Januar 2020 ist das Hotel Maximilian's eigenständiges Privathotel und hat sich dem renommierten, amerikanischen Verbund Preferred Hotels & Resorts angeschlossen. Mit 132 Zimmern und über 1.200 m² Veranstaltungsfläche präsentiert sich das Hotel als erstes Haus am Platz direkt an der prachtvollen Maximilianstraße. Gastronomisch erwarten die Gäste das Gourmet Restaurant Sartory, ausgezeichnet mit einem MICHELIN-Stern, das Restaurant maximilian's mit Show-Küche und Sonnenterrasse sowie die Bar 3M. Zudem verfügt das Hotel über einen 360 m² großen Wellnessbereich.

Pressekontakt

Hotel Maximilian's | Maximilianstrasse 40 | 86150 Augsburg

Michael Artner | +49 821 5036 618 | ma@hotelmaximilians.com

www.hotelmaximilians.com



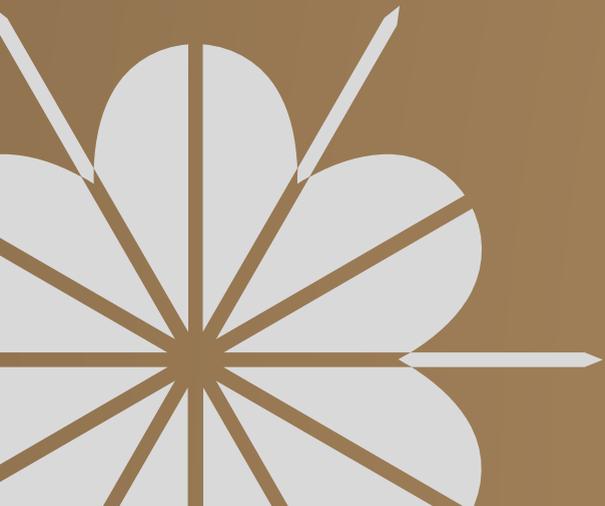


Spende für Elterninitiative Krebskranker Kinder Augsburg Lichtblicke e.V.

- 2.000,00€
- Das Projekt 12
Monate 12 Sterne
unterstützt auch
immer wieder
andere Soziale
Projekte



2020



Gourmet-Gala 2020

Allgäuer Zeitung | Bericht im Extra



Seite 2

extra

LEUTE VOR DER KAMERA | 12. Februar 2020



STERNEKÖCHE Der ehemalige Allgäuer Sternekoch Armin Langer (links) legte den Grundstein für das Gaumenfest „12 Monate 12 Sterne“. Dabei entzündeten neun Meisterköche ein kulinarisches Feuerwerk in Augsburg. Bei der ausverkauften Veranstaltung zeigten sie an verschiedenen Stationen ihr Können vor rund 250 Gästen. Neben den Gerichten der Köche, allesamt mit Michelin-Stern und diversen Gault-Millaut-Hauben ausgezeichnet, genossen die Gäste besondere Weine. Drei Köche kamen dabei übrigens aus dem Allgäu. Unsere Bilder zeigen Kai Schneller von der Sonnenalp in Ofterschwang (Dritter von links) mit Team und Sascha Kemmerer vom Ifen-Hotel im Kleinwalsertal (rechts außen).
Fotos: Sandra Buchholz

AKTIVE PRESSEBEGLEITUNG

Das Magazin „First Class“

- Nachbericht
- Gourmet-Gala 2020
- Vorstellung Gourmet-Kalender 2020

first class



„12 MONATE 12 STERNE“ FEIERN GOURMET-GALA

Das Drei Mohren Hotel in Augsburg war Gastgeber einer einzigartigen Sternegala. Vor 250 Gästen zeigten neun Meisterköche, allesamt mit Michelin-Stern und Gault-Millaut-Hauben ausgezeichnet, an verschiedenen Stationen ihr Können. Den Grundstein für das Gaumen-Fest legte Armin Langer, ehemaliger Sternekoch aus dem Allgäu, mit seinem Kalender-Projekt „12 Monate 12 Sterne“. Aus 12 Köchen, die ihre Gerichte als Kalendermotiv vorstellen, ermittelt jährlich eine Fachjury um Armin Langer mit Partnern der ersten Stunde wie Delta Fleisch, iSi Deutschland, Koppert Cress, Tafelstern, Giesser, Palux das „Gericht des Jahres“. Maßgeblich bei der Entscheidung ist der optische Anspruch an das Gericht – ohne Probieren – mit den Kriterien Anrichteweise, Stilrichtung,

Schwierigkeitsgrad, Aufbau der Rezeptur und Trendcharakter. Der Gewinner des Jahres 2020 wurde am 19. Januar im Rahmen einer Gourmet-Gala gekürt. Der amtierende „Meister“ Sascha Kemmerer (Kilian Stuben, Hirschegg) übergab den Pokal an Simon Lang (Restaurant Sartory, Augsburg). Des Weiteren präsentierten sich die Sterneköche Maximilian Moser (Gourmetrestaurant Aubergine, Starnberg), Philip Helzle (Restaurant Junborn, Bad Sobernheim), Kai Schneller (Restaurant Silberdistel, Ofterschwang), Florian Vogel (Camers Restaurant Schloss Hohenkammer), Tobias Eisele (Das Maximilians, Oberstdorf), Carmelo Greco (Restaurant Carmelo Greco, Frankfurt) und Janko Hilliges (Chef2Cef Manager).
www.12monate-12sterne.de

Gourmet-Gala 2020

Augsburger Allgemeine Zeitung



- Nachbarbericht
- Gourmet-Gala 2020

Ein Kochwettstreit um schöne Bilder

Gastro Koch Simon Lang gewinnt einen ungewöhnlichen Wettbewerb

Bei der „Sternengala“ im Hotel Drei Mohren zeigten kürzlich neun Meisterköche an verschiedenen Stationen ihr Können vor rund 250 Gästen. Neben den Gerichten der Köche, allesamt mit Michelin-Stern und diversen Gault-Millaut-Hauben ausgezeichnet, genossen die Gäste auch Weine aus hochklassigen Weingütern. Den Grundstein für das Gaumen-Fest legte Armin Langer, ehemaliger Sternekoch aus dem Allgäu, mit seinem Kalender-Projekt „Zwölf Monate, zwölf Sterne“. Aus zwölf Köchen, die ihre Gerichte als Kalendermotiv vorstellen, ermittelt eine Fachjury um Armin Langer jedes Jahr das „Gericht des Jahres“.

Maßgeblich bei dieser besonderen Jury-Entscheidung ist nicht der Geschmack. Bewertet wird der optische Anspruch an das Gericht – ohne Probieren – mit den Kriterien Anrichteweise, Stilrichtung, Schwierigkeitsgrad, Aufbau der Rezeptur und Trendcharakter. Der Gewinner des Jahres 2020 wurde am Sonntagabend im Rahmen der Gala gekürt.

Der amtierende „Meister“ Sascha Kemmerer (Kilian Stuben, Hirschegg) überreichte den Pokal an den Augsburger Sternekoch Simon Lang (Restaurant Sartory im Hotel Drei Mohren, Augsburg). Des Weiteren präsentierten sich Sterneköche wie Maximilian Moser (Gourmetrestaurant Aubergine, Starnberg) und Philip Helzle (Restaurant Junborn,

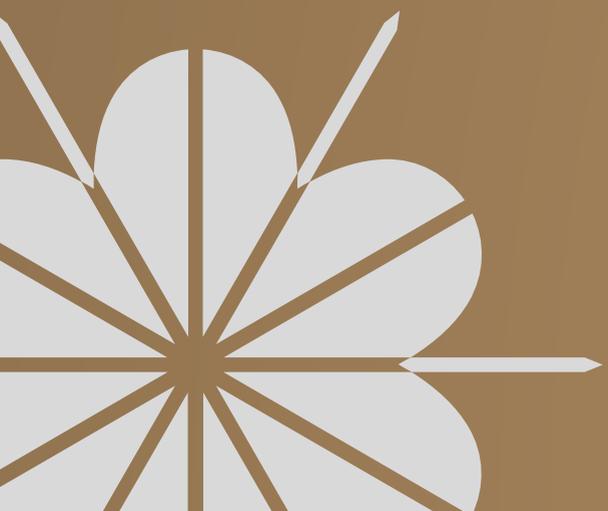
Bad Sobernheim) bei der Gala. Den aktuellen Sterneküche-Kalender konnten die Gäste gegen eine Spende auf der Gala erworben. Über 1000 Euro wurden so an diesem Abend gesammelt und werden vom Hotel Drei Mohren nun der „Elterninitiative krebserkrankter Kinder Augsburg – Lichtblicke e. V.“ übergeben. (AZ)



250 Gäste ließen sich die Sternengala im Drei Mohren nicht entgehen. Dort wurde ein besonderes Kalender-Projekt vorgestellt. Foto: Annette Zoepf



2019



SIEGEREHRUNG

Gericht des Jahres 2019



- Simon Lang „Gericht des Jahres“
- 1* Restaurant SARTORY
- Im Hotel Maximilians, Augsburg

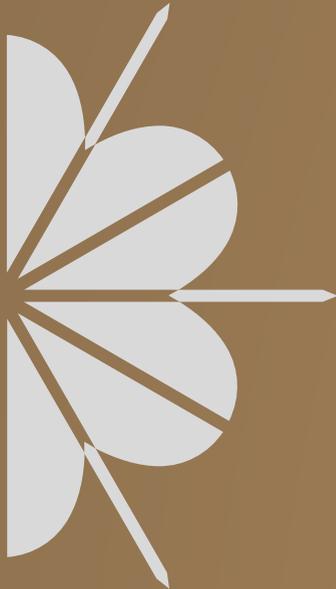


Gourmet-Gala 2020 Impressionen



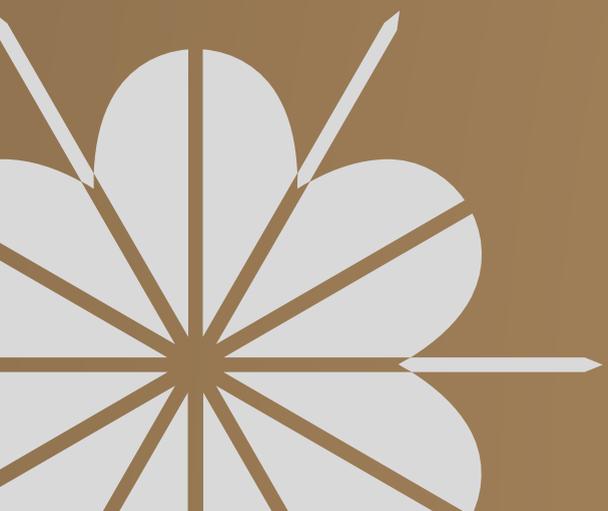
Gourmet-Gala 2020

Impressionen





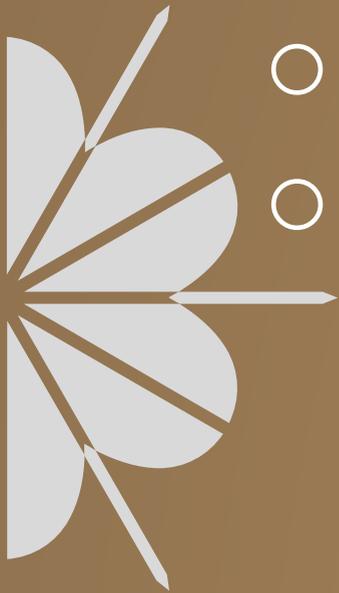
2018



CHARITY VERANSTALTUNG „Gourmet Genuss 2018“



- Location: 5 ***** Travelcharme Ifen Hotel Kleinwalsertal
- Exklusive Präsentation der Kalender Partner
- Präsentation Kalender 2019
- 150 Gäste



TRAVEL CHARME

Ifen Hotel

Kleinwalsertal / Vorarlberg



CHARITY VERANSTALTUNG „Gourmet Genuss 2018“



- Der Sieger 2018: Sternekoch Sascha Kemmerer
- „Schönste und stimmigste“ Kreation 2018
- Chiemgauer Huchen „lauwarm“
| Bergamottegel | Peashots | Erbsenvinaigrette | Saiblingskaviar




TRAVEL CHARME

Ifen Hotel
Kleinwalsertal / Vorarlberg



SIEGEREHRUNG

Auszeichnung & Ehrung Presse

PRESSEKONFERENZ AUF DER INTERNORGA 2018



- Übergabe von Initiator/
Sternkoch Armin Langer
- An Sternkoch Sascha Kemmerer



GREGOR INTERNATIONAL CALENDAR AWARD 2018

„Gourmet Genuss 2018“



- 6000 Einsendungen
- Januar 2018
- Nominierung für die Verleihung
- Finalisten- Endrunde
- Weitere Designimpulse für 2021/2022
mitgenommen

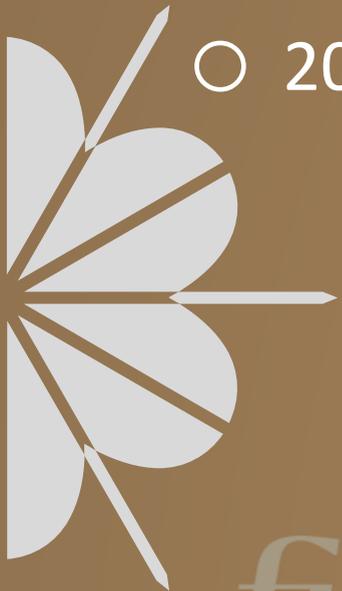


AKTIVE PRESSEBEGLEITUNG

Das Magazin „First Class“



- Vorankündigung
- Neuer Gourmet-Kalender
- 2018



first class

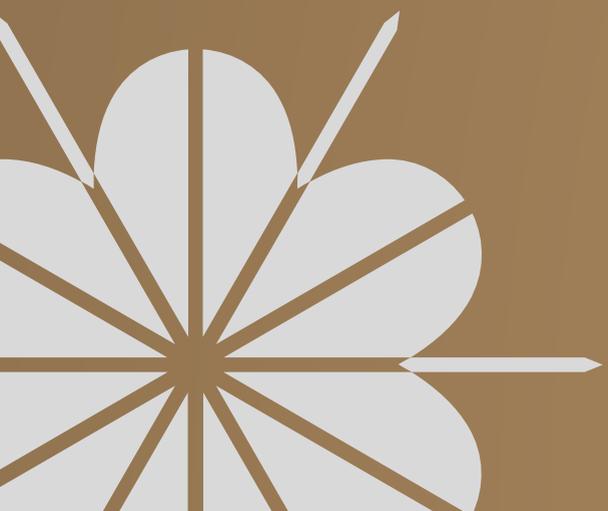
Einer aus zwölf...

Pünktlich zum Jahreswechsel ist der Gourmetkalender 12 Monate 12 Sterne an ausgewählte Top-Kunden der Kalender-Partner und Gäste der Sternerestaurants gegangen – damit startet auch die heiße Phase im Wettbewerb „Rezept des Jahres“. Aus den zwölf Köchen, die als Kalendermotive ihre Gerichte vorstellen, ermittelt die Fachjury um Armin Langer, *first class* und Partner des Kalenders erneut einen Sieger, auf den diesmal ein klangvoller Preis wartet. Jahrhundertkoch Eckart Witzigmann, in dieser Ausgabe als prominenter Gast mit seinem Rezept für „Kalbsbries Rumohr“ im Kalender präsent, lädt den Gewinnerkoch zum Wochenende und kulinarischen Austausch ins Restaurant Ikarus im Hangar 7 ein. Ebenso winkt die erneute Teilnahme im Kalender 2018 sowie der Platz als Jurymitglied für den Wettbewerb. Maßgeblich ist auch bei der diesjährigen Entscheidung der optische Anspruch an das Gericht – ohne Probieren – mit den Kriterien Anrichteweise, Stilrichtung, Schwierigkeitsgrad, Aufbau der Rezeptur und Trendcharakter. Den Gewinner präsentieren die Kalender-Macher am Internorga-Montag, 20. März, am Messestand von Delta Fleisch.

www.12monate12sterne.de



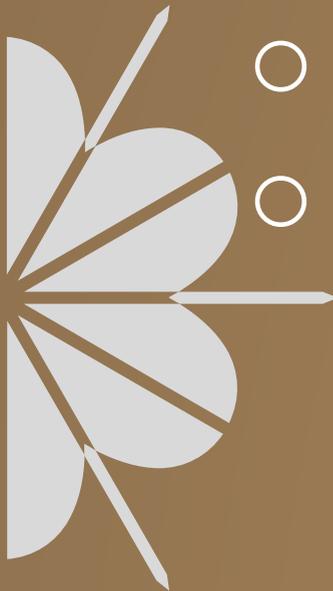
2017



JAHRHUNDERTKOCH ECKART WITZIGMANN IN 2017 DABEI



- Präsentation der Idee September 2016
im 2* Restaurant IKARUS
- Spontane Zusage zum Projekt als Ehrengast
- Teilnahme mit seinem „Klassiker – Gericht“
Kalbsbries Rumohr



S. PELLEGRINO YOUNG CHEF AWARD AUSZEICHNUNG & EHRUNG PRESSE



- Verleihung Juli 2017
- Finalisten 2016 sind ebenfalls wieder dabei
- Aufwertung des Young Chef Awards durch Präsentation im Kalender
- Wegbereitung für den Sieger durch das 12 Monate | 12 Sterne Projekt zu weiteren Auftritten in Charity Veranstaltungen

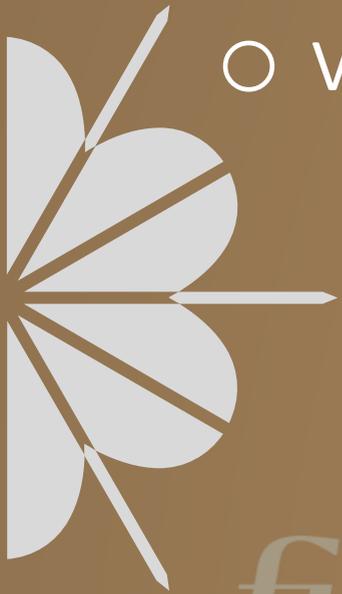


AKTIVE PRESSEBEGLEITUNG

Das Magazin „First Class“



- Internorga 2017
- Pressekonferenz
- Vorstellung Jury „Gericht des Jahres“



first class



AKTIVE PRESSEBEGLEITUNG DAS MAGAZIN „FIRST CLASS“



- Homestory
- Hotel Löwen Strauss
- Oberstdorf, Allgäu

first class

Strauss im Löwen

Königskrabbe und King Fish treffen auf Pomelo, Alm-Jogurt und Granatapfel. Wenn es so etwas wie Tellerpsychologie gäbe, dann wäre Peter A. Strauss ein Stückweit gut zu lesen. Denn das „Gericht des Jahres 2017“ verrät klar seine karibische Zeit und die vielen Monate auf See. Zugleich ist er seiner süddeutschen Heimat treu und ergeben. Ob als 15-jähriger Auszubildender mit einer dicken Rezept-Bewerbungsmappe in der Sonnenalp oder bei Armin Karrer und Bobby Bräuer in München. „Das Rezept ist spontan entstanden. Ich wollte auf frische Farbspiele setzen und die weite Welt mit dem Regionalen vereinen“, erzählt der Sternekoch aus Oberstdorf im Allgäu. Die Jury,

in der auch *first class* saß, war schnell von den über 20 Komponenten und der filigranen, farbigen Erscheinung überzeugt. Im Gegensatz zu üblichen Kochwettbewerben vergab sie ohne Riechen und Schmecken allein nach optischen Gesichtspunkten, dem Rezeptaufbau, dem Schwie-

Highlight-Gerichte von aufstrebenden Köchen versammeln, die Profis in ihren Küchen Spaß und Inspiration bringen“, erklärt er.

Wanderer trifft Gourmet

Peter A. Strauss betreibt seit zehn Jahren das Sternerestaurant Ess Atelier Strauss in Oberstdorf – seit 2011 im über 200 Jahre alten Gasthaus Löwen. Der Allgäuer hatte auf Bitten der Eigentümer zunächst ein neues Konzept für das Haus entwickelt, bei der Kernsanierung selbst mitinvestiert und das Objekt kurzerhand übernommen. Erstmals auch als Hotelier. Vier Sterne, 25 Zimmer, zwei Restaurants – so lässt sich das AlpinLifestyle Hotel Löwen & Strauss umreißen. Eine moderne Hommage ans Allgäu mit Fokus auf Kulinarik. Frische Wirthauskultur in der Löwenwirtschaft mit rosa Flugentenbrust und Gewürzhonig. Große kleine Gourmetwelt im Ess Atelier Strauss mit Eis-meersaibling, Störkaviar und Basilikumeis-

Frische Löwenwirtschaft und klein-feines Ess Atelier – mit diesem Mix hat Peter A. Strauss die ganze Welt ein wenig ins Allgäu geholt. Aktuell stellt er das „Gericht des Jahres 2017“.

rigkeitsgrad und dem Trendcharakter ihre Punkte. Das „Gericht des Jahres“ ist Teil des bei vielen Köchen beliebten Gourmetkalenders „12 Monate 12 Sterne“, das von Armin Langer vor fünf Jahren initiiert wurde. „Das Besondere ist, dass wir hier optische

im Allgäu. Die Jury, erzählt der Sternekoch aus Oberstdorf die weite Welt mit dem Regionalen vereinen“, erzählt der Sternekoch aus Oberstdorf im Allgäu. Die Jury,

dass wir hier optische Jahren wurden mitge. „Das Besondere ist 12 Sterne“, das von Armin Langer vor fünf Jahren

weersaibling, Störkaviar und Basilikumeis-Gourmetwelt im Ess Atelier Strauss mit Eis-entenbrust und Gewürzhonig. Große kleine Kultur in der Löwenwirtschaft mit rosa Flug- mit Fokus auf Kulinarik. Frische Wirthaus- treiben. Eine moderne Hommage ans Allgäu AlpinLifestyle Hotel Löwen & Strauss um- tainment“ sagt Peter Strauss – so lässt sich das

AKTIVE PRESSEBEGLEITUNG

Das Magazin „First Class“



- Homestory
- Hotel Löwen Strauss
- Oberstdorf, Allgäu
- Sieger Gericht des Jahres

2017

first class



Der Gästemix ist entsprechend weltumspannend – sei es der E5-Wanderer auf Zwischenstation oder der brasilianische Gourmetgast, der über das Haus irgendwo mal was gelesen hat und schon zweimal da war. „Wir haben viele spannende Menschen bei uns zu Besuch. Ich bin oft überrascht, wo sie herkommen“, erzählt Peter A. Strauss und will an der Mischung aus 75 % Leisure und 25 % Business nicht schrauben.

Im August versammelte das begeisterte Mitglied der Jeunes Restaurateurs zum 25. Geburtstag des Spitzenköche-Verbands zwölf Sterneköche vor seiner Hoteltür und ließ sie mitten in Oberstdorf auf der „Genussmeile“ kochen und feiern. Für Peter A. Strauss auch eine besondere Motivation für seine 35 Mitarbeiter. „Gerade auch die Auszubildenden sollen sich bei uns wohlfühlen und neben dem Know-how auch viel Menschlichkeit mitnehmen“, betont der Sternekoch, der auch schon Azubis aus Argentinien oder Marokko hatte. Gut vorstellbar ist für ihn irgendwann auch einmal eine kleine Schule in Afrika. „Hier könnten wir Jugendliche vor Ort zu Köchen ausbilden“, schwärmt er. Mit den Jeunes Restaurateurs wäre so ein Projekt vielleicht sogar umsetzbar. „Wir müssen einfach mal schauen“, blickt er in die Zukunft.

AlpinLifestyle Hotel Löwen & Strauss
87561 Oberstdorf • www.oberstdorf-hotel.org

Foto: 12 Monate, 12 Sterne

AKTIVE PRESSEBEGLEITUNG

Das Magazin „First Class“



- Fotoshooting
- 2* Esszimmer by Käfer
- BMW – Welt, München

first class

Augensterne

Am Konzept des Gastro-Kalenders hält der Initiator und Sternekoch Armin Langer fest: „Wir wollen Inspirationen für die Koch- und Gourmetszene sowie die Ho-ReCa-Branche liefern. Dabei stehen nicht die hochdekorierten Restaurants und Köche im Mittelpunkt, sondern eine Mischung aus aufstrebenden Talenten, Routiniers und Geheimtipps.“ Die Gerichte kommen von Köchen mit einem Michelin-Stern, ergänzt durch ein Rezept eines Zwei-Sterne-Restaurants.

Für das Kalendershooting ging es im September u. a. zu Bobby Bräuer ins Esszimmer der BMW Welt. „Ich kannte das Projekt schon eine Weile und finde die Idee

le Rolle: Bei der 2017er-Auflage ist der Wettbewerb „Gericht des Jahres“ zum zweiten Mal Teil des Konzepts – abermals mit der Besonderheit, dass die Gerichte nicht verkostet werden können. Die Fachjury um Armin Langer und **first class** als Medienpartner wählt den Gewinner, dessen Gericht Titelbild des Kalenders 2018 wird. Mit an Bord sind auch diesmal Partner wie Delta Fleisch, Marro-

Ein Kalender fürs Auge: 12 Monate 12 Sterne geht mit aufstrebenden Köchen und zwei Schwergewichten in die vierte Runde.

ne, Isi, der Keltenhof und neu Tafelstern. Über ein Highlight freute sich Armin

Über ein Highlight freute sich Armin ne, der Keltenhof und neu Tafelstern. Über ein Highlight freute sich Armin

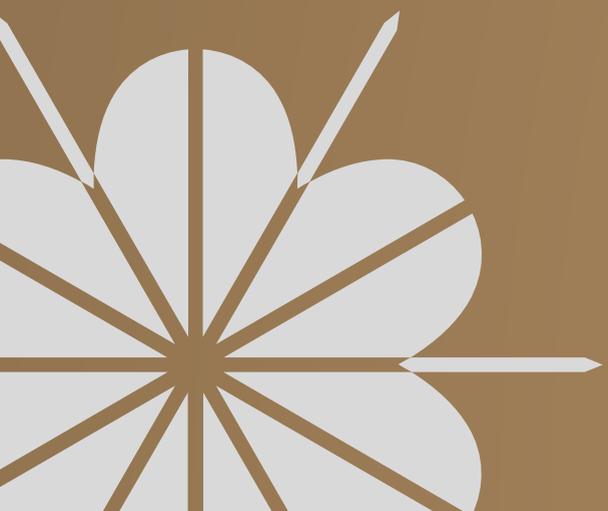
Schwergewichten in die vierte Runde. geht mit aufstrebenden Köchen und zwei

Ein Kalender fürs Auge: 12 Monate 12 Sterne





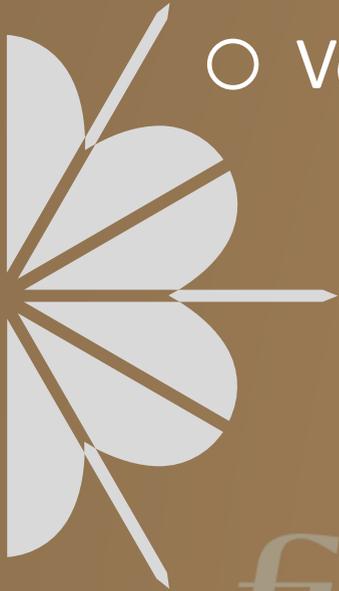
2016



AKTIVE PRESSEBEGLEITUNG

Das Magazin „First Class“

- Vorbericht Internorga
- Hamburg 2016
- Vorstellung Premium Partner



first class

Bilderwelten Rezepte

Der Kalender soll eine besondere Inspiration für alle in der HoReCa-Branche bieten“, beschreibt Initiator und Sternekoch Armin Langer die Entstehung des Kalenderprojekts „12 Monate 12 Sterne“, das 2014 in Kooperation mit dem Michelin startete. „Zusammen wollen wir über das Jahr mit tollen Bildern begeistern.“ Die monatlichen „Inspiratoren“ sind dabei Köche mit einem Michelin-Stern – als gute Mischung aus Newcomern und „alten Hasen“, so Armin Langer, der selbst über zehn Jahre mit seinem Restaurant Schlemmerstuben einen Stern hatte und seit 2002 als gastronomischer Berater aktiv ist. „Inzwischen werden wir von vielen Sterneköchen und Unternehmen angesprochen, ob sie mit dabei sein dürfen.“ Der limitierte Kalender läuft heute in vielen F&B-Büros und vor

allein in Küchen aus. „Es ist toll zu hören, dass sich die Köche mit ihren Kollegen identifizieren und Spaß am Nachkochen der Gerichte haben“, betont Armin Langer. „Für uns ist klar, Die Sterne-Gastronomie ist unser aller Inspiration und Innovationsmotor.“

Optik gewinnt
Für den Kulinarischen Kalender 2016 kochten wieder Sterneköche aus ganz Deutschland. Die zwölf kreierten dabei, wie schon die Jahre zuvor, die Gerichte nach ihrem Gusto. Die Partner, u. a. Delta Fleisch, der Keltenhof und hi, stellten die Produkte und Zutaten bereit. Weitere Premium-Partner wie San Pellegrino,

Jeden Monat ein Spitzengericht im Blick haben – so hat der Kalender „12 Monate 12 Sterne“ viele Fans gewonnen. Erstmals wird das „Rezept des Jahres“ gekürt.

Neu 2016 ist, dass erstmals eine Jury aus Partnern und dem Medienpartner first class das „Rezept des Jahres“ kürt. Dem Gewinnerkoch erwarten eine Trüffelreise nach Italien und ein Platz in der Jury 2017. Die besondere Herausforderung dabei: Die Bewertung erfolgt ohne Riechen und Schmecken – nur nach der Anrichteweise, Stilrichtung, dem Schwierigkeitsgrad, Rezeptaufbau und Trendcharakter. Der visuelle Anspruch an das Gericht

internorga 2016

und die Lust an inspirierenden Bildern – fernab von Kochwettbewerb – rückt dadurch einmal mehr in den Vordergrund. Den Gewinner des „Rezept des Jahres 2016“ präsentieren die Kalender-Partner am Internorga-Montag, dem 14. März 2016, um 11 Uhr auf dem Messestand von Delta Fleisch (Halle A1, Stand 202).

© 07333 804 840 | waschekrone.de

11.10. März
Halle B7 / Stand B7.126

Hotelwäsche Komplettlösungen

Tuchwäsche Bettwäsche Profiwäsche
Bettwaren Matratzen Küchenwäsche
Einrichtungen Erwerbungen u. n. n.

Wäschekrone

3/2016 first class 39

AKTIVE PRESSEBEGLEITUNG

Das Magazin „First Class“



- Nachbarbericht Internorga
- Hamburg 2016
- Siegerehrung Alexander Koppe
„Gericht des Jahres“
- SKYKITCHEN Berlin

first class

Eyecatcher-Gericht

Sehen statt schmecken – das war jenseits aller üblichen Kochwettbewerbe die Devise bei der Kür des ersten „Rezept des Jahres“ im Rahmen des Kulinarischen Kalenders 2016 „12 Monate 12 Sterne“. Alexander Koppe überzeugte mit seinem Waldmotiv aus rotbraunem, perfekt gegartem Iberico-Schwein, waldbraunen, aufgestellten Mini-Kräuterseitlingen und grün-rottem Mikrobloodampfer, der wie Herbstlaub über das Gericht fällt. „Ich hatte mich bereits gefreut, für die Ausgabe 2016 mit einem Foto des Gerichts präsent zu sein“, erzählt der Küchenchef des Skykitchen im Andel's by Vienna House Berlin. Jetzt auch noch mit dem besten Rezept zu gewinnen – und sich gegen elf Sterneköche wie Jörg Sackmann oder Waha-

bi Nouri durchgesetzt zu haben – sei „eine besondere Ehre“. Die Jury mit dem Herausgeber Armin Langer, den Partnern Gerhard Daumüller (Keltenhof), Thomas Saatz (Isi), Manfred Löber (Delta Fleisch), Karl Zim-

mermann (Marrone) sowie Sylvie Konzack (**first class**) zeigte sich dabei nicht nur von der Anrichteweise angetan, sondern auch von der Stilrichtung, dem Schwierigkeitsgrad, Rezepturaufbau und Trendcharakter. Während der Kalendererstellung hatte sich das Gericht bereits auf der Karte des Skykitchen bewährt. Für Alexander Koppe eine doppelte Bestätigung – erst im November 2014 hatte er überraschend und mitten in der Umkonzeption

Bei Alexander Koppe ist auch Optik Erfolgskonzept. Mit seinem Iberico-Gericht im „Kulinarischen Kalender“ kochte er das „Rezept des Jahres“.

nierung des Skykitchen den Stern erhalten. „Das Restaurant zog in dieser Zeit fast unter das Dach und zieht heute zu 98 % Berliner an“, berichtet GM Ralph Alsdorf. „Unsere Gourmet-Strategie ist aufgegangen.“ Dies



kann auch Armin Langer bestätigen: „Wir wollten mit dem limitierten Kalender eine Inspiration für alle in der HoReCa-Branche schaffen.“ Heute hängt er in vielen F&B-Büros und Küchen und wird nur von den Partnern und Sterneköchen an ihre Top-Kunden, Gäste und Kollegen verschenkt. Das „Rezept des Jahres“ wurde 2016 erstmals gekürt. Neben einem Jury-Platz erwartet den Gewinner u. a. eine Trüffelreise. www.12monate-12sterne.de

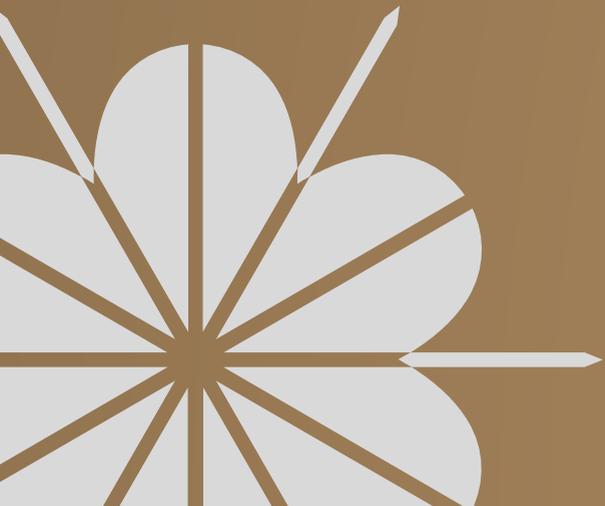
Manfred Löber (Delta Fleisch) und Karl Zim-
mermann (Marrone) sowie Sylvie Konzack (1st)
des Jahres“ im Rahmen des Kulinarischen
Kalenders 2016 „12 Monate 12 Sterne“. Alex-
ander Koppe überzeugte mit seinem Wald-
motiv aus rotbraunem, perfekt gegartem
Iberico-Schwein, waldbraunen, aufgestellten
Mini-Kräuterseitlingen und grün-rottem
Mikrobloodampfer, der wie Herbstlaub über
das Gericht fällt. „Ich hatte mich bereits
gefremt, für die Ausgabe 2016 mit einem
Foto des Gerichts präsent zu sein“, erzählt
der Küchenchef des Skykitchen im Andel's
by Vienna House Berlin. Jetzt auch noch
mit dem besten Rezept zu gewinnen – und
sich gegen elf Sterneköche wie Jörg Sackmann
oder Waha-bi Nouri durchgesetzt zu haben –
sei „eine besondere Ehre“. Die Jury mit dem
Herausgeber Armin Langer, den Partnern
Gerhard Daumüller (Keltenhof), Thomas
Saatz (Isi), Manfred Löber (Delta Fleisch),
Karl Zimmermann (Marrone) sowie Sylvie
Konzack (first class) zeigte sich dabei nicht
nur von der Anrichteweise angetan, sondern
auch von der Stilrichtung, dem Schwierig-
keitsgrad, Rezepturaufbau und Trendcharakter.
Während der Kalendererstellung hatte sich
das Gericht bereits auf der Karte des
Skykitchen bewährt. Für Alexander Koppe
eine doppelte Bestätigung – erst im
November 2014 hatte er überraschend und
mitten in der Umkonzeptionierung des
Skykitchen den Stern erhalten. „Das
Restaurant zog in dieser Zeit fast unter
das Dach und zieht heute zu 98 % Berliner
an“, berichtet GM Ralph Alsdorf. „Unsere
Gourmet-Strategie ist aufgegangen.“ Dies
kann auch Armin Langer bestätigen: „Wir
wollten mit dem limitierten Kalender eine
Inspiration für alle in der HoReCa-Branche
schaffen.“ Heute hängt er in vielen F&B-Büros
und Küchen und wird nur von den Partnern
und Sterneköchen an ihre Top-Kunden,
Gäste und Kollegen verschenkt. Das
„Rezept des Jahres“ wurde 2016 erstmals
gekürt. Neben einem Jury-Platz erwartet
den Gewinner u. a. eine Trüffelreise.
www.12monate-12sterne.de

DANKE FÜR DIE UNTERSTÜTZUNG DER PRESSE

Das Gourmet-Kalender Projekt 2022



12 MONATE 12 STERNE
Armin Langer
Mobil: +49 171-2090770
Mail: al@armin-langer.de
www.12monate-12sterne.de



DAS TEAM 12 MONATE 12 STERNE



**MARC
BUCHHOLZ**
BERATUNG
MARKETING

kontakt@marc-buchholz-consulting.de
www.marc-buchholz-consulting.de

**SANDRA
BUCHHOLZ**
EVENTMANAGEMENT

sb@armin-langer.de
www.12monate-12sterne.de

**ARMIN
LANGER**
GRÜNDER & STERNEKUCH
GESCHÄFTSFÜHRER

al@armin-langer.de
www.12monate-12sterne.de

**FREDERIC
BRENNER**
WEB & SOCIAL MEDIA
MANAGER

info@it-beratung-brenner.de
www.it-beratung-brenner.de

**JULIA
VOGEL**
PROJEKTMANAGEMENT

jv@armin-langer.de
www.12monate-12sterne.de

**CHRISTOFFER
LEITNER**
ART
FOTOGRAFIE

christoffer.leitner@t-online.de
www.christoffer-leitner.de

EIN TEAM, EINE MISSION: EXZELLENZ