

Medienmitteilung vom 09. Oktober 2017

Das Einstein Gourmet wurde mit dem zweiten Stern vom Guide Michelin geehrt und bestätigt die 17 Punkte bei Gault-Millau.

St. Gallen, 09. Oktober 2017 **Zwei Jahre. Zwei Sterne. Die gleichberechtigte Doppelspitze Sebastian Zier und Moses Ceylan werden mit dem zweiten Stern Michelin geehrt. Eine kulinarische Höchstleistung.**

Das Konzept der beiden kreativen und begnadeten Köche Zier und Ceylan ist erfolgreich. Spätestens jetzt mit der Auszeichnung des zweiten Sterns vom Guide Michelin und erneut 17 Punkten von Gault-Millau ist bestätigt, dass in der Spitzengastronomie eine Doppelspitze möglich und erfolgreich ist. Oder eben wegen der Doppelspitze erfolgreich ist. Die gebürtigen Deutschen lassen die unterschiedlichen Kochstile ineinanderfliessen und überzeugen so mit traditionellen Innovationen welche einerseits in der Präsentation begeistern und im Gaumen Glücksmomente auslösen.

«Wir sind überglücklich mit den beiden Auszeichnungen geehrt worden zu sein! Vor allem der zweiten Stern von Guide Michelin war unser grösster Wunsch, auf welchen wir das ganze Jahr mit unserem Team unermüdlich hingearbeitet haben. Ohne unser Team hätten wir dies nicht erreicht – wir sind sehr stolz auf unser motiviertes und hoch begabtes Team, welches diese Auszeichnung erst ermöglicht hat», so die beiden strahlenden Spitzenköche Zier & Ceylan.

Die beiden Spitzenköche sind seit Oktober 2015 im Einstein Gourmet gleichberechtigte Küchenchefs und begeistern inmitten der St.Galler Innenstadt und überzeugen mit Ihrem Konzept der Doppelspitze, welche es so im deutschen Sprachraum unter Spitzenköche noch nie vorher gegeben hat. Innovation durch Tradition. Sie lassen ihre beiden verschiedenen Kochstile gekonnt zusammenfliessen und schaffen so neue kulinarische Neuheiten und Erlebnisse.

«Geschmacksexplosionen», «Augen – sowie Gaumenschmaus», «ein faszinierendes Erlebnis», «Feuerwerk an Kreativität fürs Auge, für den Gaumen und fürs Herz» - dies sind nur einige Stimmen von Gästen des Einstein Gourmets. «Wir freuen uns sehr über den zweiten Stern und sehen dies als Ansporn, uns ausdauernd weiter zu entwickeln, weiter kritisch zu hinterfragen was wir noch besser, noch spannender gestalten können.» Ob sie bereits den dritten Stern ins Auge fassen? «Nein», so die beiden Köche, «natürlich sind wir diesem nicht abgeneigt, aber wir sind einfach glücklich über die zwei Sterne von Guide Michelin und möchten nun all unsere Gäste begeistern und das Versprechen, welches wir mit dieser Auszeichnung geben, halten.»

Gemäss Michael Vogt, General Manager des Einstein St.Gallen, ist die Auszeichnung ein Zeichen der Anerkennung welche grosse Freude und Stolz einerseits bei den Mitarbeitenden auslöst aber natürlich den Weg des Einsteins Gourmet auch bestätigt. «Wir sind davon überzeugt, dass wir mit dem Einstein Gourmet einen Beitrag in der kulinarischen Spitzengastronomie bereits eingenommen haben und so St.Gallen, die Ostschweiz und vielleicht sogar ein wenig die ganze Schweiz bereichern.»

Für weitere Informationen wenden Sie sich bitte an:

Einstein St.Gallen, Hotel Congress Spa
Einstein Gourmet
Michael Vogt, General Manager
Berneggstrasse 2
9000 St.Gallen
+41 71 227 55 55