

Medienmitteilung vom 08. Oktober 2018

Geehrt von GaultMillau als einer der Aufsteiger des Jahres 2019 und mit dem 18. Punkt!

St.Gallen, 08. Oktober 2018 **Die gleichberechtigte Doppelspitze des Einstein Gourmet, Sebastian Zier und Moses Ceylan, gehören zu den Aufsteiger des Jahres 2019 und werden zudem von GaultMillau mit einem weiteren Punkt ausgezeichnet.**

St.Gallen, 8. Oktober 2018 Das Kochduo Sebastian Zier und Moses Ceylan befindet sich im kulinarischen Himmel. Mit Leidenschaft und unermüdlicher Arbeit sind sie von GaultMillau als einer der **Aufsteiger des Jahres** geehrt worden und haben sich zudem den **18. Punkt** erkocht und verdient. "Der GaultMillau mag junge, freche, "wilde" Köche. Aber er zieht auch den Hut vor Chefs, welche die klassische Küche neu interpretieren und auf einem sehr hohen Niveau servieren", heisst es. Das Konzept der führenden Doppelspitze hat sich also bewährt und die gebürtigen Deutschen sind seit 2015 mit diesem erfolgreich.

«Wir bedanken uns bei GaultMillau für das Vertrauen und die Wertschätzung unserer Küche. Ein lang ersehnter Traum wurde wahr. Gerne möchten wir uns noch beim Einstein St.Gallen bedanken für die unermüdliche Unterstützung in den letzten drei Jahren.» so die beiden strahlenden Spitzenköche Zier & Ceylan. **Aufsteiger des Jahres** und **18 Punkte** stehen für den der klassisch französische

Kochstil von Zier und den avantgardistisch, orientalisches geprägtem Kochstil von Ceylan, die beide perfekt zu einer Symbiose verschmelzen. Zusammen kreieren sie präzise durchdachte Kompositionen, welche ausserordentliche und intensive Geschmackserlebnisse erzeugen.

In einzigartiger Atmosphäre und mit fantastischem Ausblick auf das UNESCO-Kulturerbe der St.Galler Altstadt haben sich Sebastian Zier und Moses Ceylan im Einstein Gourmet als **Aufsteiger des Jahres** in die Herzen der Gäste gekocht.

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