

DOLLENBERG SCHWARZWALD RESORT: BERG IN FEESTSTEMMING

FALSTAFF EN GAULT&MILLAU BEKRONEN DOLLENBERG SCHWARZWALD RESORT
VOOR BESTE SERVICE 2023 EN BESTE SOMMELIER 2023

SABINE & FRANÇOIS RITTER: BESTE SERVICE VAN HET JAAR 2023
CHRISTOPHE MEYER: SOMMELIER VAN HET JAAR 2022 & 2023



Uniek in de geschiedenis: de Duitse culinaire gids Falstaff en de gerenommeerde wijngids Gault&Millau hebben, op een en dezelfde dag, elk de hoogste onderscheiding toegekend aan Dollenberg Schwarzwald Resort in Bad Peterstal-Griesbach.

Christophe Meyer is door de wijngids Gault&Millau voor het tweede jaar op rij uitgeroepen tot 'Sommelier van het Jaar'. Een unieke gebeurtenis die de laureaat en zijn team lof en dankbetuigingen opleverden van hoteleigenaar Meinrad Schmiederer. Voordien had de Duitse culinaire gids Falstaff ook al Sabine en François Ritter en hun team gekroond tot 'Beste Service van het Jaar'. Die onderscheiding viel samen met de viering van het 30-jarig jubileum van het echtpaar Ritter in het gerenommeerde en bij Belgische gourmands zeer geliefde Dollenberg Schwarzwald Resort. Meinrad Schmiederer zette namens de familie Schmiederer-Hermann het hele Dollenberg-team in de bloemen en meer in het bijzonder Ulrike Hermann, verantwoordelijk voor de spreekwoordelijke Dollenberg-Service én 2-sterrenkok Martin Hermann die onlangs zijn 40-jarige jubileum vierde.

"Wat een fantastische prestatie! Het hele team van Dollenberg Schwarzwald Resort is heel trots op de onderscheidingen die onze medewerkers te beurt zijn gevallen. Vandaar mijn oprechte en welverdiende gelukwensen aan de laureaten Sabine en François Ritter en aan Christophe Meyer. Zij dragen bij aan het niet-aflatende enthousiasme van onze gasten voor de hoge kwaliteit van en het ruime aanbod aan diensten die wij aanbieden. Van harte gefeliciteerd!"

Meinrad Schmiederer

Restaurantgids Falstaff 2023: Beste Service van het Jaar voor Dollenberg

"Sabine en François Ritter kennen heel wat hotelgasten bij naam, zij zijn hun aanspreekpartner en hun vertrouwenspersoon en nemen vanzelfsprekend alle tijd voor hun gasten. De charmante Sabine neemt ook de honneurs waar in het exclusieve gourmetrestaurant Le Pavillon van Martin Hermann. Haar man, afkomstig uit Wissembourg in Noord-Elzas, is verantwoordelijk voor de Kaminstube waar de hotelgasten tijdens het ontbijt op hun wenken worden bediend door chef van dienst François Ritter," aldus de lovende commentaar in de nieuwste uitgave van de Duitse culinaire gids Falstaff 2023.

Het echtpaar Ritter, afkomstig uit de Elzas, maakt sinds 1992 deel uit van het team van hotelier Meinrad Schmiederer en "Staat symbool voor de goede bedrijfscultuur en de uitstekende intermenselijke verhoudingen die Dollenberg Schwarzwald Resort typeren en zo uniek maken".

“Charme en spirit, persoonlijke aandacht en professionalisme” zijn volgens Falstaff de kenmerkende eigenschappen van het 5-sterren Superior hotel en 2-sterrenrestaurant Le Pavillon. Sabine en François Ritter zijn de perfecte gastvrouw en de perfecte gastheer. “Zij gaan respect- en vertrouwensvol om met de gasten en stellen alles in het werk om hun wensen in vervulling te laten gaan.”

Gault&Millau bekroont Christophe Meyer twee jaar op rij tot ‘Sommelier van het Jaar’

Glanzende ogen en stralende gezichten waren te zien bij de prijsuitreiking van Gault&Millau 2022. Eén jaar later, bij de presentatie van Gault&Millau Wijnids Duitsland 2023, was de vreugde zo mogelijk nog groter. Christophe Meyer van het gourmetrestaurant Le Pavillon in Dollenberg Schwarzwald Resort werd immers voor het tweede jaar op rij uitgeroepen tot ‘Sommelier van het Jaar’. Een unicum in de geschiedenis van de wijnids. In Weinhaus Neuner, het oudste wijnhuis van München en dé ideale achtergrond voor de proclamatie, toonde de tweevoudige Sommelier van het Jaar zich verheugd over het feit “Dat opnieuw alle aandacht kan uitgaan naar de gasten die het verdienen vermeld te worden. Dat is onze passie, daar is het ons om te doen, elke dag opnieuw. Dat Gault&Millau mij voor het tweede jaar op rij heeft uitgeroepen tot Sommelier van het Jaar, ervaar ik als een grote eer en stimuleert mij op de ingeslagen weg verder te gaan.”

Christophe Meyer groeide op en liep school in Frankrijk. Op zijn 15^e volgde hij in de Bourgognestreek zijn eerste stage in de bediening. Daar ontstond zijn passie voor alles wat te maken heeft met wijn. Eerst wilde hij kok worden maar uiteindelijk koos hij voor een opleiding tot sommelier. Sinds 2006 is hij aan de slag in Dollenberg Schwarzwald Resort waar hij een sterk en succesvol duo vormt met maître Martin Hermann.

Wat lang meegaat, getuigt van uitzonderlijke klasse

Op het hoogste niveau constant topkwaliteit leveren, dat typeert ook de persoonlijkheid en de prestaties van chef de cuisine Martin Hermann. Ook hij is trots op de onderscheidingen die zijn sommelier en het hele serviceteam te beurt zijn gevallen. “Het eerbetoen is de verdiende bekroning voor hun inzet, deskundigheid en passie voor het vak. Kwaliteiten die bij alle leden van ons fantastische team terug te vinden zijn en die ook onze gasten ten zeerste waarderen.”

Martin Hermann vierde onlangs zijn 40^{ste} jubileum in Dollenberg Schwarzwald Resort waar hij als leerling in de keuken van Meinrad Schmiederer is begonnen en zich stelselmatig heeft opgewerkt tot een vaak gelauwerde 2-sterrenkok die op een onnavolgbare wijze traditie en innovatie weet te combineren, met dezelfde inzet en ambitie als de eerste dag. “De Dollenberger Spätzle bereiden wij nog altijd op dezelfde manier als 30 jaar geleden. Omdat er geen er geen beter recept bestaat.”

||| www.dollenberg.de

||| Persfoto's om te downloaden: <https://www.flickr.com/photos/marketing-deluxe/collections/72157708934894293/>



Perscontact | marketing deluxe | Claudia Reichenberger

Tannenberggasse 2/G1 | 6130 Schwaz | Austria

T +43 5242 61115 | press@marketing-deluxe.at | marketing-deluxe.at