

DOLLENBERG SCHWARZWALD RESORT: EIN GANZER BERG FEIERT

DEUTSCHLAND-GUIDES: FALSTAFF HOLT ZUM DOPPELTEN „RITTER-SCHLAG“ AUS
UND GAULT&MILLAU VERGIBT ERSTMALIG SOMMELIER-TITEL IM DOPPELPAK

SABINE & FRANÇOIS RITTER: BESTER SERVICE DES JAHRES 2023
CHRISTOPHE MEYER: SOMMELIER DES JAHRES 2022 & 2023



Einzigartig ausgezeichnet: Der Falstaff Restaurant- und Gasthausguide Deutschland 2023 holt zum doppelten Ritterschlag aus und der Gault&Millau Weinguide Deutschland zeichnet erstmals in der Geschichte denselben Sommelier in zwei aufeinanderfolgenden Jahren aus. Die Auszeichnungen gipfeln gleich wie der Genuss auf einem Berg: dem Dollenberg in Bad Peterstal-Griesbach im Schwarzwald.

„Das hat es noch nie gegeben! Unser Sommelier Christophe Meyer wurde zum zweiten Mal in Folge zum Gault&Millau Sommelier des Jahres gekürt“, überschlug sich Meinrad Schmiederer am 05. Dezember 2022 nahezu vor Freude über die großartige Leistung seines Sommeliers und dessen Team. Damit aber nicht genug: Der Falstaff Guide vergab wenige Stunden zuvor die begehrte Auszeichnung „Bester Service des Jahres“ an das Dollenberg-Service-Team – allen voran Sabine und François Ritter. Als hätten Sie nicht schon genug zu feiern, ließ Meinrad Schmiederer die beiden noch zu ihrem 30-Jahr-Jubiläum am Dollenberg hochleben. Entsprechenden Applaus gab es für das Ehepaar Ritter und Christophe Meyer natürlich vom gesamten Team und Familie Schmiederer-Herrmann, insbesondere Ulrike – hauptverantwortlich für den Dollenberg-Service – und Sternekoch Martin Herrmann. Letzterer feierte selbst gerade sein 40-Jahr-Jubiläum am Dollenberg.

„Eine großartige Leistung. Unser gesamtes Team vom Dollenberg Schwarzwald Resort ist stolz auf die verdienten Auszeichnungen. Herzlichen Glückwunsch an das Service-Team rund um Sabine und François Ritter sowie an Sommelier Christophe Meyer. Wir danken allen, die ihren Beitrag zu diesen Erfolgen und vor allem zur Begeisterung unserer Gäste leisten. Herzliche Gratulation!“ **Meinrad Schmiederer**

Falstaff Restaurant- und Gasthausguide 2023: Bester Service des Jahres am Dollenberg

„Sabine und François Ritter kennen viele Gäste mit Namen, wissen oft um deren Familien und nehmen sich für jeden Gast die Zeit, die diesem guttut. Dabei leitet Sabine Ritter mit viel Charme den Service im exklusiven Gourmet-Restaurant von Martin Herrmann. Ihr Mann, der aus Wissembourg im Nordelsass stammt, ist für die Kaminstube verantwortlich, in der die Gäste mit dem Frühstück den Tag beginnen – natürlich perfekt organisiert, dafür sorgt Oberkellner François Ritter mit seinem Team“, liest man im druckfrischen Falstaff Restaurant- und Gasthausguide Deutschland 2023. Das Elsässer Ehepaar prägt seit 30 Jahren den Service des Dollenberg Schwarzwald Resorts von Meinrad Schmiederer – allein das ist „eine Auszeichnung für die Unternehmenskultur und das gute Verhältnis zu den Mitarbeitern“ am Dollenberg. Der besondere Service im 5-Sterne-Superior-Haus und im 2-Sterne-Restaurant Le Pavillon ist laut Falstaff vor allem durch „Charme und Esprit, Aufmerksamkeit und Professionalität“ gekennzeichnet. Und dabei ganz und gar „umsichtig und unaufdringlich“ – wie das Ehepaar Ritter selbst: Gästekenner und Wunscherfüller auf höchstem Niveau.

Erstmalig: Gault&Millau vergibt Titel „Sommelier des Jahres“ zweimal in Folge

Glänzende Augen und strahlende Gesichter gab es bereits bei der Verleihung des Gault&Millau 2022 und nun, bei der Präsentation des Gault&Millau Weinguide Deutschland 2023, folgte der Paukenschlag: Christophe Meyer vom Le Pavillon im Dollenberg Schwarzwald Resort wurde zum zweiten Mal in Folge als Sommelier des Jahres ausgezeichnet – ein absolutes Novum. Stolz hielt der frischgebackene Doppel-Sommelier des Jahres seine Urkunde in die Kameras und überstrahlte sämtliche Blitzlichter im Weinhaus Neuner in München, das als ältestes Weinhaus in München eine ehrwürdige Kulisse für die Präsentation bot. „Ein großartiges Jahr liegt hinter uns und wir freuen uns sehr, dass wir endlich wieder den Fokus auf den Gast legen konnten. Das ist unsere Leidenschaft, unser tägliches Ziel. Die Auszeichnung von Gault&Millau ist eine wundervolle Würdigung dieses Bestrebens, aber auch Ansporn, diesen Weg mit Elan und Freude weiterzugehen“, freute sich Meyer. Der gebürtige Franzose absolvierte mit 15 Jahren sein erstes Service-Praktikum in der Region Burgund. Damals erwachte bereits seine Leidenschaft für Weine. Nach 10 „Wanderjahren“ in der Gastronomiewelt landete Meyer schließlich am Dollenberg. Seit nunmehr 16 Jahren arbeitet er in harmonischer Symbiose mit Martin Herrmann.

Was lange währt, zeugt von außergewöhnlicher Güte

Beständigkeit auf höchstem Niveau zeichnet auch Chef de Cuisine Martin Herrmann aus, der sich sehr über die Auszeichnungen seines Sommeliers und des Service-Teams freut: „Ich denke, es ist die Mischung aus Können, Finesse und der Leidenschaft für unseren Beruf, die uns hier am Dollenberg zu einem großartigen Team eint, aber vor allem auch unsere Gäste begeistert.“ Martin Herrmann, seit Jahrzehnten mit 2 Michelin-Sternen ausgezeichnet, feierte vor Kurzem selbst 40-Jahr-Jubiläum am Dollenberg. Seiner Arbeit geht er heute noch wie am ersten Tag – als Lehrling in Meinrad Schmiederers Küche – mit voller Begeisterung und Innovationsgespür nach ... und doch mit einer gewissen Standhaftigkeit: „Die Dollenberger Spätzle etwa haben wir schon vor 30 Jahren so gemacht“, verrät er mit einem Augenzwinkern, „die kann man – wie unsere langjährigen Mitarbeiter – einfach nicht besser machen.“

||| www.dollenberg.de

||| Pressebilder zum Downloaden: <https://www.flickr.com/photos/marketing-deluxe/collections/72157708934894293/>



PRESSEKONTAKT | marketing deluxe | Nicole Ginzinger

Tannenberggasse 2/G1 | 6130 Schwaz | Austria

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