

Medieninformation, Luzern, 5. August 2015

Zwei Küchen an einem Herd – Sternekoch Sascha Stemberg zu Gast im Hotel Schweizerhof Luzern

Von Mitte August bis anfangs November können die Luzernerinnen und Luzerner eine exklusive Auswahl an Gerichten des Sternekochs Sascha Stemberg im Hotel Schweizerhof Luzern geniessen. Der 36-jährige Wuppertaler verbindet die regionale Küche seiner Heimat mit der Haute Cuisine und sammelt damit regelmässig neue Auszeichnungen.

Tradition verbindet! Nicht nur das Hotel Schweizerhof Luzern blickt auf fünf Generationen Familienbesitz (seit 1861) zurück, auch das Haus Stemberg im bergischen Velbert (seit 1864). Seit 2014 mit einem Michelin-Stern bedacht, kocht Küchenchef Sascha Stemberg nahe am Produkt und versteht es, den Gaumen seiner Gäste zu beflügeln.

«Zwei Küchen von einem Herd» lautet seit vielen Jahren das erfolgreiche Konzept des Hauses. Gemeint ist damit einerseits jener klassische Bezug zu regionaler Küche, die das Restaurant schon immer meisterhaft zu pflegen wusste und andererseits eine kreativ-moderne Haute Cuisine, die mit Kochlegende Walter Stemberg erstmals ab 1975 ihren Raum fand und den Ruf des Hauses als wahre Adresse für Feinschmecker begründete. Mit den eigenen Interpretationen konnte Sohn Sascha Stemberg früh innovative Akzente setzen und wurde bald vom Fachpublikum mehrfach geadelt. So zieren das Haus Stemberg nebst dem Stern 16 Punkte im Gault Millau und der Gourmetführer Gusto erklärte den ambitionierten Küchenchef voll des Lobes zum Aufsteiger von 2014.

Am Freitag, 14. August 2015 eröffnet Sascha Stemberg mit einem Teil seines Küchenteams persönlich die Gastkochmonate im Restaurant Galerie des Hotels Schweizerhof Luzern. Anschliessend übernimmt das Schweizerhof-Küchenteam seine liebevollen Rezepturen und begeistert Sie bis am 10. November 2015 mit einer Auswahl der Haus Stemberg-Karte.

Das Hotel Schweizerhof Luzern setzt seit Mitte 2011 in regelmässigem Abstand auf hochklassige Gastköche, welche einerseits immer wieder spannendes Know-how in die Küchencrew des Schweizerhofs einbringen, andererseits Abwechslung und einmalige gastronomische Erlebnisse für die Restaurant-Gäste ermöglichen.

Bisherige Gastköche im Hotel Schweizerhof Luzern waren unter anderem:

- Heiko Antoniewicz, aphrodisierende Gerichte aus Deutschland
- Gerd Reber, Alpenspezialitäten aus Arosa

Empathy & Excellence

HOTEL ★ ★ ★ ★ ★ LUZERN
SCHWEIZERHOF

- Viacheslav Osin, Russland zu Gast in Luzern
- Peter Nöthel, Hummergerichte mit 2 Michelin Sternen
- Fabian Inderbitzin, Vom Vierwaldstättersee an den Vierwaldstättersee
- Robert Speth, Raffinierte und unverkennbare Spezialitäten aus Gstaad
- Mansour Memarian, The Chedi Andermatt zu Gast im Festivalhotel
- René Schudel, Funky Kitchen im 5-Sterne-Hotel

Gerne laden wir Sie als Medienvertreter ein, Sternekoch Sascha Stemberg am Freitag, 14. August 2015 persönlich kennenzulernen sowie sein Menu zu degustieren.

Für weitere Anmeldungen, Auskünfte und Interviews stehen Ihnen gerne zur Verfügung:

Clemens Hunziker, Direktor, Hotel Schweizerhof Luzern,
Tel. +41 (0)41 410 0 410, c.hunziker@schweizerhof-luzern.ch

Bettina Hauger, Sales & Marketing Assistant, Hotel Schweizerhof Luzern,
Tel. +41 (0)41 410 0 410, b.hauger@schweizerhof-luzern.ch

**Sascha Stemberg im Hotel Schweizerhof Luzern –
Eröffnungsevent Freitag, 14. August 2015, 19.00 Uhr**

Amuse «Flammkuchen Himmel & Ähd»

«Saibling lauwarm»

Gin-Tonic-Beize/ grüner Apfel/ Rettich/ Wildkräuter

«Nordsee Kabeljau»

Graupen/ Miso/ Blattpetersilie/ Rauchaal

«Königsberger Klops»

Bio Kalb/ Mixed Pickles/ Kapern/ Nussbuttercreme

«Schweinerei»

Krosser Bauch 36/65

Bäckchen/ Erbsencreme/ Leipziger Allerlei/ Perlzwiebeln

«Weisse Schokolade»

Passionsfrucht/ Gurke/ Hafer

«Süsse Grüsse»

Himbeermausespeck/Olivenölschokolade

Cassisgelee

CHF 120.00 pro Person

