



PRESSEMITTEILUNG

Magazin „Feinschmecker“ vergibt wieder Spitzenplätze an die Traube Tonbach – Baiersbronner Hotel bleibt die beste Adresse für die Gourmets

Baiersbronn (wg) – Das Hotel Traube Tonbach bleibt die beste Adresse in Deutschland für Gourmets. Die Redaktion des Hamburger Magazins „Feinschmecker“ vergab jetzt wieder zahlreiche Spitzenplätze an das von Heiner Finkbeiner geführte Familien- und Ferienhotel in Baiersbronn im Schwarzwald. Die „Traube Tonbach“ liegt weiterhin auf dem ersten Platz unter den deutschen Feinschmecker-Hotels und Harald Wohlfahrt, Küchenchef im Gourmet-Restaurant Schwarzwaldstube, wurde erneut als bester Koch in Deutschland gewürdigt. Auch das Service-Team der Schwarzwaldstube unter Leitung von Mâitre Ansgar Fischer und Sommelier Stéphane Gass sowie Pierre Lingelser als bester Pâtissier sind von den Experten des „Feinschmeckers“ als Beste mit der Spitzenposition bewertet worden. Damit bestätigte das Fachmagazin die exzellente Qualität, die den Gästen in der Traube Tonbach geboten wird.

„Nach wie vor auf Platz 1 ist die Traube Tonbach in Baiersbronn, die 2011 und 2012 viele Millionen ins Haus investiert und mit Harald Wohlfahrt die beständige Nummer eins unter Deutschlands Köchen in der Schwarzwaldstube unter Vertrag hat“, würdigte der „Feinschmecker“ die Leistung in der Traube Tonbach, die seit 222 Jahren in Familienbesitz ist und nun schon in siebter Generation von Patron Heiner Finkbeiner geleitet wird. Für die Redaktion von „Deutschlands bestem Food-Magazin“ ist Harald Wohlfahrt „längst im besten Sinne eine lebende – und höchst lebendige – Legende, dessen Küche über jeden Zweifel erhaben und stilbildend für ganze Generationen ist.“

Über das Serviceteam der Traube Tonbach schreibt der „Feinschmecker“: Hier stimmt einfach alles: Von der Reservierung über Weinberatung und Tischservice bis zur Verabschiedung wird der Gast perfekt umsorgt.

Bereits im Vorjahr hatte es nur erste Plätze in den Rankings des „Feinschmeckers“ für die Traube Tonbach gegeben, die zu den führenden Hotels in Europa gehört.

„Ich freue mich über die abermals hervorragenden Platzierungen für unser Haus. Diese sind das Ergebnis des erfolgreichen persönlichen und fachlich hoch qualifizierten Einsatzes unserer Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter“, kommentierte Patron Heiner Finkbeiner die Spitzenbewertungen. In der Tradition der Traube – „Alles ist Genuss“ – werde man auch künftig die Gäste des Hauses verwöhnen.