Stefan Heilemann, Stefan Jäckel und Mattias Roock

Neu vier Michelin-Sterne für den The Living Circle

Zürich, 2. Februar 2021 – **Heute Mittag ist der Guide Michelin Schweiz erschienen. Für die Spitzenköche und ihre Teams der The Living Circle Betriebe ein Grund zu feiern: Stefan Heilemann bestätigt seine zwei Michelin-Sterne auch im Widder Restaurant, Stefan Jäckel erkocht sich in der La Rôtisserie einen Stern und Mattias Roock hält seinen nun schon seit drei Jahren in der Locanda Barbarossa. Neu wurde Roock zusätzlich mit dem grünen Stern ausgezeichnet. Die drei Ausnahmetalente mit ihren unverkennbaren kulinarischen Handschriften haben im The Living Circle Wirkungsstätten gefunden, die ihnen in Individualität in nichts nachstehen und ihre Kreationen durch das Ambiente perfekt in Szene setzen.**

Stefan Heilemann, Widder Restaurant des Widder Hotel

Nach dem Stefan Heilemann mit seiner Brigade letzten Frühling zum Widder Hotel gestossen ist, kann er nun den nächsten grossen Erfolg feiern. Nach der Bestätigung der 18 GaultMillau-Punkte und der Auszeichnung zum GaultMillau Koch des Jahres 2021 freut er sich mit seinem Team um Gastgeber Stefano Petta nun über die Bestätigung der zwei Michelin-Sterne.

Seit Mai 2020 wirken sie im gastronomischen Flagship am Zürcher Rennweg. Die zwei Michelin-Sterne hat Heilemann bereits seit seiner Ecco-Zeit 2017. Die innovativen Kreationen des 38-jährigen zeichnen sich durch die wiederkehrende Säure, mal sanft im Hintergrund, mal als Highlight inszeniert, aus. Glänzen lassen seine unverkennbaren Gerichte das Team um ihn, welches seine Passion für Perfektion teilt.

Dazu gehört auch Gastgeber und Sommelier Stefano Petta, der es wie kein Zweiter schafft, die Menus Heilemanns mit den besten Weinen zu einem Geschmackserlebnis verschmelzen zu lassen. Chef Patissier André Siedl sorgt mit dem krönenden Abschluss für Furore und erweitert den Dessert-Horizont seiner Gäste gekonnt.

Stefan Jäckel, La Rôtisserie des Storchen Zürich

Als Stefan Jäckel 2019 das Restaurant an der Limmat kam, stimmte die Chemie von Anfang an. Der Storchen Zürich und insbesondere die La Rôtisserie stehen für die gekonnte Verbindung von Tradition und Innovation. Genau das kann Stefan Jäckel am besten. Er betreibt Kochkunst auf höchstem Niveau und verbindet Geschmäcker und Texturen auf eine überraschende Art. Seine Inspiration holt er sich dabei gerne auf Reisen durch die ganze Welt. Im Fokus seiner Kreationen steht aber immer und unverkennbar das Produkt.

Diese Philosophie zeigt sich in all seinen Gerichten, denn trotz der Kombination von verschiedensten Zutaten, verliert keine davon an Wichtigkeit und Strahlkraft. Mit dem Verbund The Living Circle stehen dem Küchenchef der La Rôtisserie eine aussergewöhnliche Vielfalt an frischen Produkten aus den landwirtschaftlichen Partnerbetrieben, wie dem Schlattgut, den Terreni alla Maggia oder dem Château de Raymontpierre zur Verfügung. Das Feingefühl für beste Ingredienzien und deren Verarbeitung wird nun nach 16 GaultMillau-Punkten auch wieder mit einem Michelin-Stern geehrt.

Mit Didier Clauss hat die La Rôtisserie einen Restaurantleiter und Sommelier, der die Mischung aus Klassik und Moderne auch beim Gastgeben erlebbar macht. Er schafft es, eleganten Service mit angenehmer Leichtigkeit zu kombinieren.

Mattias Roock, Locanda Barbarossa des Castello del Sole

Das Mattias Roock zu den besten Köchen des Landes gehört, hat er bereits mehrfach eindrucksvoll bewiesen. Mit seinen 18 GaultMillau-Punkten bestätigt er seinen Michelin-Stern nun bereits zum vierten Mal. Dieses Jahr kommt eine weitere Auszeichnung hinzu – der grüne Michelin-Stern. Dieser zeichnet herausragende Beiträge hin zu mehr Nachhaltigkeit und besonders achtsamer Umgang mit Ressourcen in der Gastronomie aus. Etwas was Mattias Roock sehr am Herzen liegt und er aus Überzeugung lebt.

Was Mattias Roock mit seinem Team in der Küche zaubert, hat einen starken lokalen, regionalen und saisonalen Bezug. Die Voraussetzungen dafür sind optimal, da zum Castello del Sole der Landwirtschaftsbetrieb Terreni alla Maggia gehört. Hier werden in direkter Nachbarschaft auf den fruchtbaren Ausläufern des Maggia-Deltas unter anderem Wein, Getreide und der bekannte Loto Reis angebaut. Zudem unterhält er einen eigenen Garten auf dem Hotelgelände, wo er seltene Kräuter und exotische Früchte anpflanzt. So wirkt die Stilrichtung der Küche nicht aufgesetzt, sondern eher wie der natürliche Lauf der Dinge. Mit seinem eigens kreierten Menu „Sapori del Nostro Orto“ – „die Aromen unseres Gartens“ überzeugt er seine Gäste und Gastrokritiker.

Ein wichtiger Anteil am Erfolg hat auch Sergio Bassi, Maître und Sommelier. Er schafft es wie kein Zweiter, gemeinsam mit dem mehrfach ausgezeichneten Küchenchef Mattias Roock, den Gästen der Locanda Barbarossa ein kulinarisches Erlebnis der Sonderklasse zu bieten. Seine Weinempfehlungen inszenieren Roocks Kreationen elegant – nie aufdringlich, aber präsent.

Medienstelle The Living Circle
Faulhaber Marketing Services
Frau Julia Faulhaber

Telefon +41 44 500 21 98
E-Mail jf@faulhaber-marketing.ch

Über The Living Circle – Luxury hotels fed by nature

The Living Circle wurde im April 2017 initiiert und setzt sich aus vier Hotels, drei landwirtschaftlichen Betrieben, einem Restaurant sowie einem Rustico zusammen. Dies sind das Widder Hotel, der Storchen Zürich, das Alex in Thalwil und das Castello del Sole in Ascona, das Schlattgut, die Terreni alla Maggia in Ascona und das Château de Raymontpierre in Vermes, das Restaurant Buech in Herrliberg sowie das Rustico del Sole in Ascona. Der The Living Circle befindet sich im Privatbesitz der Schweizer Familien Anda und Franz-Bührle. Ob im Herzen von Zürich, direkt an der Limmat, eingebettet im Privatpark am Lago Maggiore oder in der Höhe mit atemberaubendem Blick gelegen: Alle Mitglieder des The Living Circle haben einen starken Bezug zur Natur und bieten ihren Gästen unvergleichliche Erlebnisse. Durch diese Verbundenheit wird jeder Moment in einem der The Living Circle-Anwesen zu etwas ganz Besonderem und es zeigt sich, dass die Vielfalt und Originalität der Natur sowie die regionale Verwurzelung als wahrer Luxus in der heutigen Zeit zelebriert werden können.

Für mehr Informationen: www.thelivingcircle.ch