

// PRESSEMITTEILUNG

## **DREIFACHES „SEHR GUT“ FÜR DREAMTEAM DER SCHWARZWALDSTUBE**

**Gourmet-Magazin „Feinschmecker“ vergibt Spitzenplätze an die Traube Tonbach – Traditionshotel im Schwarzwald bleibt beste Adresse für Gourmets in Deutschland**

**BAIERSBRONN / TONBACH, 15. August 2013 (dh)** – Mit der aktuellen Ausgabe des Magazins „Der Feinschmecker“ ist auch der jährliche Guide „Die besten Restaurants 2013/2014“ mit Bewertungen und Tipps für rund 800 Adressen in Deutschland erschienen. Ein besonderer Grund zur Freude für die Traube Tonbach: Gleich dreimal finden Leser das Restaurant Schwarzwaldstube auf einem der begehrten Spitzenplätze in den nur sechs Kategorien der Bestenliste. Das familiengeführte Traditionshotel im Nordschwarzwald bleibt damit die erste Adresse für Feinschmecker und Genussreisende.

Das „Dreamteam“ der Schwarzwaldstube mit Drei-Sterne-Koch Harald Wohlfahrt, Chef Patissier Pierre Lingelser und dem Service-Duo Ansgar Fischer und Stéphane Gass erlangt ein weiteres Mal die Erstplatzierungen im deutschlandweiten Jahresranking. Das Gourmet-Magazin bestätigte Harald Wohlfahrt erneut die Höchstnote von 5 F für seine Kochkunst und ehrt ihn in gemeinsamer Doppelspitze mit seinem einstigen Schüler Joachim Wissler als besten Koch Deutschlands.

Die schwarze Brigade des Restaurants hält indes wiederholt und erfolgreich den ersten Platz in der Kategorie „Bestes Serviceteam“. Unter Leitung von Sommelier Stéphane Gass und Maître Ansgar Fischer habe die Mannschaft einmal mehr eindrucksvoll ihre Klasse bewiesen: „Nirgendwo sonst gelang die Balance zwischen lückenloser Aufmerksamkeit und gebotener Zurückhaltung, perfektem Ablauf und charmanter Souveränität besser“, lautet die Begründung der Redaktion, die für ihr Ranking mehr als 1000 Restaurants in Deutschland besucht und vergleichen hat. Als bester Dessertkünstler des Landes wurde abermals Pierre Lingelser gewürdigt. Der Chef Patissier der Traube Tonbach und langjährige Wegbegleiter von Harald Wohlfahrt begeistere seine Gäste im Finale der Menüfolge wie im Vorjahr mit „unverwechselbar brillanten Desserts“, so das Urteil der versierten Tester.

„Uns begleitet diese schöne Ehre des Feinschmeckers nun schon seit vielen Jahren und wir wissen das sehr zu schätzen“, kommentiert Patron Heiner Finkbeiner freudig die sehr gute Bewertung des Gastronomieführers. „Es ist vor allem eine wunderbare Anerkennung für unsere Mitarbeiter selbst, denn jeder einzelne von ihnen trägt durch sein tagtägliches Engagement und dem Streben nach Perfektion in seinem Beruf entscheidend dazu bei, dass unsere Gäste sich so wohlfühlen.“

**Pressekontakt für Fragen und Bildmaterial:**

**Daniela Heykes**

**ROOM426. Relations**

Netzwerk für Esskultur und Medien

Schulenburgstraße 6

D-38446 Wolfsburg

t: +49 176-800 84340

e: [heykes@room426.com](mailto:heykes@room426.com)

[www.room426.com](http://www.room426.com)

**Weitere Informationen zum Hotel Traube Tonbach:**

**Julia Deleye**

**Hotel Traube Tonbach**

Assistentin der Geschäftsleitung

Familie Finkbeiner KG

Tonbachstraße 237

72270 Baiersbronn

t: +49 7442 / 492 625

f: +49 7442 / 492 740

e: [juliadeleye@traube-tonbach.de](mailto:juliadeleye@traube-tonbach.de)

[www.traube-tonbach.de](http://www.traube-tonbach.de)