

## AUSZEICHNUNG: STERN FÜR GUTSSCHENKE

Der Restaurantführer Michelin zeichnet das Gourmetrestaurant des Schlosshotels Monrepos in Ludwigsburg mit einem Stern im aktuellen Guide 2017 aus. Küchenchef Ben Benasr wurde zur offiziellen Bekanntgabe nach Berlin eingeladen.

**STUTTGART / LUDWIGSBURG, 02.12.2016** – Jahr für Jahr fiebern Feinschmecker und Köche der neusten Ausgabe des Guide Michelin entgegen. Die vergebenen Sterne gelten als Ritterschlag in der Gastro-Szene. Wie gestern Abend bei der Pressekonferenz bekannt gegeben wurde, geht in diesem Jahr erstmals einer der begehrten Macarons an die „Gutsschenke“ in Ludwigsburg: Das junge Team um Küchenchef Ben Benasr konnte die anonymen Tester überzeugen und darf sich fortan über einen Stern für das Restaurant im historischen Meierei-Gebäude der Domäne freuen. Damit startet das Schlosshotel Monrepos nach der Pachtübernahme durch die Hoteliersfamilie Finkbeiner aus der Traube Tonbach und der anschließenden Generalsanierung in 2015 nun auch kulinarisch in eine neue Ära. Ben Benasr ereilte zudem eine besondere Ehre: Stellvertretend für eines der deutschlandweit 31 neu ausgezeichneten Restaurants wurde er zur Gala des Guides nach Berlin eingeladen, um die Verleihung im Beisein von Presse, Prominenz und Spitzenköchen persönlich mitzuerleben.

Direktionsehepaar Katrin und Ralph Hosbein freuen sich über den Erfolg ihrer Brigade: „Wir sind sehr stolz auf unser Team – zumal es ihm mit Ben Benasr gelungen ist, diese große Anerkennung für die Gutsschenke nach nur elf Monaten zu erkochen.“ Der gebürtige Tunesier wechselte erst im Januar 2016 vom Sternerestaurant Landhaus Stricker auf Sylt in seine jetzige Wirkungsstätte. „Wir hatten ein gutes Gefühl, denn Ben ist nicht nur ein kreativer, zielstrebiger Koch. Durch seine Ausbildung in Frankreich und Stationen bei renommierten Grand Chefs hat er die französisch-mediterrane Klassik verinnerlicht. Gepaart mit seinen nordafrikanischen und arabischen Wurzeln schafft er es aber auch, mit einer weltoffenen Küche in der Gutsschenke neue Wege zu gehen, ohne auf Bewährtes zu verzichten“, lobt Ralph Hosbein das Talent seines Küchenchefs.

Geboren in Tunesien, aufgewachsen in Abu Dhabi, wurde Benasr mit den Länderküchen Nordafrikas und des Orients groß. „Meine Eltern sind viel mit uns gereist, hatten Freunde in Syrien, Jordanien, Israel und Japan. In den Schulferien war ich hingegen regelmäßig bei Verwandten in Frankreich. Dadurch war es für mich immer normal, dass es etwas anderes zu essen gab. Das steckt heute in meinen Gerichten“, erklärt der 36-Jährige. Wenngleich der Berufswunsch bereits nach dem Abitur feststand, war es ein weiter Weg bis zur Lehrstelle als Koch auf Schloss Weitenburg im Neckartal. Zunächst folgte Benasr dem Rat seiner Eltern – er lernte Hotelfachmann und übernahm die Bäckerei der Familie in seiner Heimat. „Das Beste war definitiv, dass ich meine praktische Ausbildung im Hotel de Crillon in Paris machen durfte“, erinnert sich der Küchenchef. „Die Zeit hat mein Faible für die Haute Cuisine weiter geschürt und danach habe ich keine Chance ausgelassen, um mein Ziel zu erreichen.“

Es folgten Praktika bei großen Köchen: Im dreifach besternten Pariser Stammhaus von Pierre Gagnaire, bei Joël Robuchon in Monaco und im Zwei-Sterne-Restaurant La Mirande in Avignon. Als die Gelegenheit zum Sprung nach Deutschland kam, sollte es unbedingt mit einer richtigen Kochausbildung weitergehen. „Aber mir fehlte die Sprache. Also hab ich erstmal in einer Krankenhausküche gejobbt. Nach einem halben Jahr reichte mein Deutsch für eine gute Lehrstelle“, verrät Benasr, der nach 12 Jahren im Schwäbischen mittlerweile neben deutsch, französisch und arabisch auch den Dialekt seiner Wahlheimat spricht.

Die Mischung aus Heimatverbundenheit und Internationalität zeigt sich auch auf der Karte der Gutsschenke. „Heute ist meine Küche ein Schmelziegel von vielen prägenden Einflüssen. Eine modern interpretierte Klassik, harmonisch und nachvollziehbar, aber trotzdem aromenreich und mit persönlicher Note. Ich bin wahnsinnig dankbar für die Chance, hier auf Monrepos so kochen zu dürfen“, freut sich der frisch gekürte Sternekoch. Dass sein Kochstil offenbar gut funktioniert, bestätigen die aktuellen Bewertungen. Neben den Inspektoren des Michelin stuften jüngst auch die Tester des Gault&Millau die Gutsschenke auf 16 Punkte hoch.

## SCHLOSSHOTEL MONREPOS

*Das moderne Vier-Sterne-Hotel mit dem Gourmetrestaurant Gutsschenke steht inmitten der weitläufigen Parkanlage der traditionsreichen Domäne Monrepos kurz außerhalb von Ludwigsburg bei Stuttgart. Seit Januar 2014 hat die Traube Tonbach das Schlosshotel gepachtet und setzt unter der Leitung der Gastgeber Katrin und Ralph Hosbein neue, zukunftsweisende Qualitätsmaßstäbe. Das barocke Seeschloss der Domäne wurde im 18. Jahrhundert von den württembergischen Herzögen erbaut und bietet repräsentative Banketträume für Tagungen und Feste. Zudem gehören ein 18-Loch-Golfplatz, eine Reitanlage sowie das Weingut Herzog von Württemberg zur Domäne Monrepos.*

## PRESSEKONTAKT SCHLOSSHOTEL MONREPOS

**Daniela Heykes**

**ROOM426.Relations**

Netzwerk für Esskultur und Medien

Schulenburgstraße 6

38446 Wolfsburg

+49 176-800 84340

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

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