

// PRESSEMITTEILUNG

## SCHWARZWALDKÜCHE MIT SKYLINE

### **Küchencrew des Feinschmeckerhotels Traube Tonbach kocht im legendären Freiluftrestaurant des Banyan Tree in Bangkok**

**TONBACH / BAIERSBRONN, 25. Februar 2013 (dh)** – Das Feinschmeckerhotel Traube Tonbach im Nordschwarzwald setzt dieser Tage seine langjährige Zusammenarbeit mit dem Luxushotel Banyan Tree in Bangkok fort. Bereits zum sechsten Mal kocht eine Delegation des Traditionshauses in der thailändischen Millionenmetropole. Als Botschafter in Sachen guter Küche ist erstmals der 28-jährige Traube-Küchenchef Florian Stolte für das Wohl der Gäste verantwortlich. Zum Auftakt würdigte auch der deutsche Generalkonsul in einer Begrüßungsrede die Idee und den intensiven Austausch beider Häuser.

Auf den ersten Blick haben sie kaum etwas gemeinsam – das renommierte deutsche Traditionshotel Traube Tonbach im beschaulichen Schwarzwald auf der einen und das moderne Stadthotel der Banyan Tree Hotelgruppe inmitten der pulsierenden Metropole Bangkok auf der anderen Seite. Doch die Häuser verbindet ihr hoher Anspruch an Qualität sowie der Wunsch, fortwährend voneinander zu lernen. So besteht seit nunmehr sechs Jahren ein reger Austausch in den Bereichen Küche und SPA, der seinen alljährlichen Höhepunkt in einem gegenseitigen dreiwöchigen Besuch der jeweiligen Teams findet. „Diese Verbindung ist für uns alle eine große Bereicherung“, betont Heiner Finkbeiner, Inhaber der Traube Tonbach, und erklärt genauer: „Für die Mitarbeiter ist es überaus spannend, mehr über die unterschiedliche Kultur und Kochkunst der beiden Häuser zu erfahren. Die Gäste hingegen schätzen das authentische Erlebnis.“

Eine persönliche Premiere ist es diesmal für Florian Stolte, den jungen Küchenchef der Restaurants „Bauernstube“ und „Köhlerstube“. Erstmals ist es seine Aufgabe, die Kochkunst der Traube in Thailand zu präsentieren. Mit seiner Küchencrew wird er bis Anfang März die Regie des Gourmetrestaurants im stadtbekanntem Wolkenkratzer übernehmen und dem Publikum seine Heimat kulinarisch näher bringen.

Sein Arbeitsplatz während dieser Zeit könnte spektakulärer kaum sein: Das „Vertigo Roof Top Restaurant“ thront auf dem Dach des Banyan Tree Hotels in einer schwindelerregenden Höhe von 61 Stockwerken und bietet seinen Gästen unter freiem Himmel einen atemberaubenden Ausblick auf die Skyline der Millionenstadt. Unter dem Motto "Haute Cuisine from the Black Forest Gourmet Heaven" wird genau hier für ganze zwei Wochen die Hochküche des Schwarzwalds zelebriert.

Über soviel Interesse und Heimatliebe freute sich indes auch der Leiter der diplomatischen Vertretung Deutschlands vor Ort. Passend zum Auftakt am Eröffnungsabend hielt Botschafter Dr. Ingo Winkelmann die Begrüßungsrede und würdigte darin einmal mehr den intensiven Austausch.

**Pressekontakt für Fragen und Bildmaterial:**

**Daniela Heykes**

**ROOM426. Relations**

Netzwerk für Esskultur und Medien

Schillerstraße 40

D-38440 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:**

**Antonia Huppertz**

**Hotel Traube Tonbach**

Assistentin der Geschäftsleitung

Familie Finkbeiner KG

Tonbachstraße 237

72270 Baiersbronn

t: +49 7442 / 492 746

f: +49 7442 / 492 740

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

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