PRESSE-INFORMATION

Mit klassischer Küche, regionalen Produkten und frischen Kräutern überzeugte Thomas Barth die Gastro-Kritiker.
Foto: n'Rico Kreim / Landhaus Zu den Rothen Forellen (Abdruck honorarfrei)

EINZIGER STERN AM GOURMET-HIMMEL VON SACHSEN-ANHALT
Guide Michelin zeichnet Thomas Barth von der Ilsenburger „Forellenstube" aus

---

Ilsenburg, 8. November 2011: Die „Forellenstube" im Landhaus „Zu den Rothen Forellen" in Ilsenburg / Harz bleibt das einzige Gourmet-Restaurant mit einem Stern in ganz Sachsen-Anhalt. In dem am 11. November neu erscheinenden MICHELIN-Führer Deutschland 2012 wird das Restaurant zum wiederholten Male ausgezeichnet, erstmals aber unter dem seit Februar dort tätigen neuen Küchenchef Thomas Barth. Der gebürtige Sachsen-Anhaltiner freut sich riesig, die begehrte Auszeichnung unabhängiger Tester als einziger Koch in seine Heimat geholt zu haben.

Geboren in Halle an der Saale, kennt Thomas Barth (30 Jahre) die regionalen Spezialitäten Sachsen-Anhalts schon aus frühester Kindheit - von Omas Hausmannskost schwärmt er noch heute. Nach seiner Koch-Ausbildung im Mückenschlösschen Leipzig sammelte er als Sous Chef Erfahrung in der internationalen Gourmet-Gastronomie von Käfer im Deutschen Bundestag in Berlin. Anschließend war er als Küchenchef für das damalige Wintergarten-Restaurant im Landhaus „Zu den Rothen Forellen", im Ristorante Alberto in Hannover und im Henry's Hotel im Kaiserringhaus in Goslar tätig. Als neuer Chef de Cuisine in

Weitere Informationen:

hotelbiz consulting
Bianca Müller
Director Public Relations
Am Stadtturm 5
96231 Bad Staffelstein
Tel. +49-9573-33 19 560
bianca.mueller@hotelbiz.de
www.hotelbiz.de

Landhaus Zu den Rothen Forellen
Sebastian J. Ott
Direktor
Marktplatz 2
38871 Ilsenburg
Tel. +49-394 52-93 93
direktion@rotheforelle.de
www.rotheforelle.de

PRESSE-INFORMATION

Ilsenburg ist er für das Gourmet-Restaurant Forellenstube und das Landhaus-Restaurant mit Seeterrasse verantwortlich. Er setzt auf die klassische und moderne deutsche Küche, lässt sich dabei aber gerne von der italienischen und elsässischen Küche inspirieren. Mit dem Michelin-Stern wird immer auch ein erfolgreiches Team ausgezeichnet: Unterstützt wird Küchenchef Barth von einer zehnköpfigen engagierten Küchenmannschaft. Die Forellenstube hat jeweils mittwochs bis samstags abends ab 18 Uhr geöffnet, Reservierung unter Tel. 039452-9393.

Hintergrund:

Das Landhaus „Zu den Rothen Forellen“ liegt im Osten des Harzes im malerischen Luftkurort Ilsenburg und gehört zur exklusiven Hotelgruppe Dr. Lohbeck Privathotels. Das Fünf-Sterne-Landhaus verfügt über 52 geschmackvoll eingerichtete Zimmer, ein Hallenbad mit diversen Saunen, einen Beauty- und Wellnesssalon und sechs multifunktionale Tagungsräume. Neben dem Gourmetrestaurant „Forellenstube“ gibt es das „Landhaus-Restaurant“ mit Wintergarten und eine romantische Seeterrasse mit Blick auf den Forellenteich. Das Hotel erhält derzeit für rund drei Mio. Euro einen neuen Wellness- und Beautybereich, ein weiteres Restaurant für regionale Spezialitäten sowie einen Anbau mit zwanzig Doppelzimmern und vier exklusiven Suiten. Weitere Infos unter www.rotheforelle.de.

2.583 Zeichen / November 2011

Weitere Informationen:

hotelbiz consulting
Bianca Müller
Director Public Relations
Am Stadtturm 5
96231 Bad Staffelstein
Tel. +49-9573-33 19 560
bianca.mueller@hotelbiz.de
www.hotelbiz.de

Landhaus Zu den Rothen Forellen
Sebastian J. Ott
Direktor
Marktplatz 2
38871 Ilsenburg
Tel. +49-394 52-93 93
direktion@rotheforelle.de
www.rotheforelle.de