Veröffentlicht auf Presseportal Schweiz - Presse und Medienmitteilungen (https://www.presseportal-schweiz.ch)

08.10. 2019

15 Gault Millau-Punktesegen für den «Goldenen Sternen» in Lüscherz am Bielersee

Von zumgoldenensternen

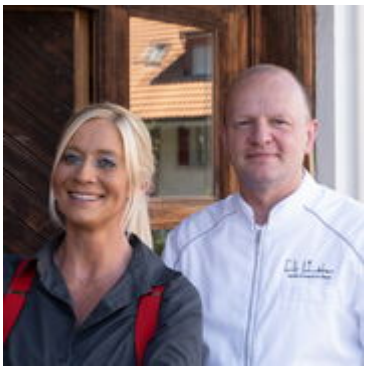


Bild Rechte
Zum Goldenen Sternen GmbH

(Lüscherz)(PPS) **Der Gasthof «Zum Goldenen Sternen» in Lüscherz – kaum angefangen, bis heute noch als Geheimtipp gehandelt und nach einem halben Jahr auf Anhieb die erste Krönung von Gault Millau! Manchmal dauert es lange, am Bielersee geht’s schneller: Kenner beobachteten den Koch Erik Schröter schon länger. Jetzt hat der Gastroführer «Gault Millau» seine Kochkünste auch wiederum ausgezeichnet und dem «Goldenen Sternen» in Lüscherz auf Anhieb 15 Punkte vergeben. Somit ist der «Goldene Sternen» auf der Gault Millau-Punkteskala das höchst prämierte Restaurant um den Bielersee.**

Das neue Konzept vom Gasthof «Zum Goldenen Sternen» in Lüscherz am Bielersee ist gelungen: ein einfacher Landgasthof und nicht ein Schickimickiprotz-Tempel, die Herzlichkeit der Gastgeberin Patrizia Peer in heimeligem Ambiente mit stilvollen

Dekorationen. Ländlich, gemütlich, doch wenn der Teller serviert ist, wird Gaumen wie Auge rundum verwöhnt und die Sinnesknospen im Gaumen explodieren wie ein Vulkan.

In bescheidenen Umständen startete anfangs April dieses Jahres die neue Crew unter der Leitung von Erik Schröter und Patrizia Peer. «Dies sei der Lohn für die intensive Arbeit, vom früheren Landgasthofkonzept zum neuen Genusskonzept zu wechseln und damit die Gäste zu überzeugen. Für uns ist diese Auszeichnung wichtig, denn es erleichtert auch die Suche nach gutem Personal» ist die Geschäftsführerin Patrizia Peer überzeugt. ‘Nature et passion du jardin – Natur und Leidenschaft des Gartens’ lautet das Motto der Kochkünste von Erik Schröter mit seinem Küchenteam. Für die frischen Produkten garantiert der vom Koch und seinem Team persönlich gehegt und gepflegte Garten des Gasthauses, welcher vom ehemaligen Wirtepaar Bruggisser zur Nutzung überlassen wurde. Erik Schröter unterstreicht, dass die Gault Millau Punktevergabe für einen Koch wichtig ist und «sich gut macht in seinem beruflichen CV.» Er selbst erlangte mit seinen Leistungen als Koch auf höchstem Niveau bereits Auszeichnungen, anfangs seiner Karriere in Deutschland, dann in Ungarn und zum wiederholten Mal in der Schweiz.

Die Speisekarte wird laufend neu mit lukullischen Köstlichkeiten gestaltet, die vom Rhythmus der Jahreszeiten geprägt sind. In den Menüs werden hochwertige Produkte vom Bielersee und umliegenden regionalen auserwählten Lieferanten verarbeitet. Zum Einsatz kommen auch Wildkräuter aus den heimischen Wäldern, vergessene Gemüsesorten und essbare Blüten, die getrocknet, eingelegt, mariniert oder dehydriert den Kern und die Seele der Gerichte prägen.

Aktuell während der Wildsaison stehen auserlesene und nicht alltägliche Wildgerichte auf der Speisekarte, wie zum Beispiel der Rehrücken an einer Schokoladen-Chili-Sauce, dazu feines Blaukraut mit Mandeln und zur Versüssung ein Vermicelles mit Safran marinierter Birne.

Ob jung oder alt - wer sich den Gaumen verwöhnen will und Kunstwerke auf dem Teller vom Starkoch oder in den Räumlichkeiten von Schweizer Künstlern bestaunen möchte, ist in Lüscherz am Bielersee am richtigen Ort. Im gastlichen Haus «Zum Goldenen Sternen», das auf eine gastronomische Tradition bis ins Jahr 1872 zurückblicken kann, wirtet nun das junge Team mit dem Credo «…die Gäste müssen rundum zufrieden sein und den Aufenthalt als Erlebnis empfinden.» Was auch gelingt!

Info: gaultmillau.ch/restaurants/zum-goldenen-sternen-244457

Über die Organisation:

Im Gasthof „Zum Güldenen Sternen“ kehren Sie in ein Haus ein, dessen architektonischer Charme über die Jahrzehnte hinweg bewahrt wurde. In den Gasträumen werden Sie von dem geschmackvollen Ambiente begeistert sein. Hier umgibt Sie eine fantastische Mischung aus Tradition und Moderne, die zu Entspannung und Genuss im Kreise der Familie oder Freunden und Bekannten einlädt.

Küche und Keller des Hauses bieten Ihnen wahre Leckerbissen und edle Tropfen, die keinen Vergleich zu Spitzengastronomie zu scheuen brauchen. Die Gerichte und Menüs von Küchenchef Erik Schröter sind geprägt vom Rhythmus der Jahreszeiten und verarbeiten hochwertige Produkte regionaler Lieferanten ebenso wie Wildkräuter, alte Gemüsesorten und essbare Blüten. Dazu können Sie internationale Spitzenweine und ausgesuchte Spirituosen genießen.

Lassen Sie sich über diese Internet-Präsentation im besten Sinne des Wortes in unseren Gasthof „verführen“.

Pressekontakt:

Restaurant ZUM GOLDENEN STERNEN / Zum Goldenen Sternen GmbH
Hauptstrasse 33
2576 Lüscherz

Tel. 032 338 12 23
www.zumgoldenensternen.ch
info @ zumgoldenensternen.ch

Ansprechpartner:
Gastgeberin Frau Patrizia Peer 076 435 30 39 (Mobile)
Küchenchef Herr Erik Schröter 079 936 54 01 (Mobile)

Kategorie
Freizeit & Vermischtes

Source URL: *https://www.presseportal-schweiz.ch/pressemeldungen/15-gault-millau-punktesegen-fuer-den-goldenen-sternen-luescherz-am-bielersee*