

Stimmen



von links:
Andreas Trampler
Florian Vogel
Iris Geier

Florian Vogel
Chef de Cuisine
Camers Schlossrestaurant

„Ich bin dankbar für die große Ehre eine solche Auszeichnung erhalten zu dürfen. Dankbar für die Anerkennung meiner Leidenschaft, aber auch dankbar für jeden einzelnen in meinem Team, der uns das ermöglicht hat.“

„Das ist ein Traum. Ich bin wirklich stolz auf die Leistung des ganzen Camers Teams. Dabei funktionieren Schäumchen, Gelen oder Molekularküche bei uns nicht. Unsere Menüs sollen nachhaltig in Erinnerung bleiben“.

„Damit haben wir nicht gerechnet. Wahnsinn. Danke!“

„Nein, ich liebe nicht nur die Bio-Lebensmittel von Gut Eichethof. Ich liebe Lebensmittel allgemein. Und ich veredle diese gerne oder überlege mir welche Geschichte diese Kunstwerke der Natur erzählen können. Und wie reich uns die Natur mit den unterschiedlichsten Varianten beschenkt hat.“

Iris Geier
Restaurantleitung
Camers Schlossrestaurant

„Ich bin nur sprachlos. Sprachlos, überrascht und unglaublich glücklich!“

„Trotz der riesigen Freude habe ich auch großen Respekt vor dem was jetzt vielleicht auf uns zukommt. Welche Gäste kommen? Wie verändern sich die Ansprüche der neuen Gäste? Wie auch immer – wir werden unser Bestes geben und genießen erstmal den Moment dieser Auszeichnung“

Andreas Trampler
Chef Pâtissier
Camers Schlossrestaurant

„Es ist wirklich unglaublich. Fast schon ein Kindheitstraum der in Erfüllung geht. Und dann hört man die Nachricht: Wir haben einen Stern. Da muss man erstmal tief durchatmen – und so richtig realisiert habe ich es sicher noch nicht. Aber am schönsten

ist es für mich für meine Leidenschaft aufgezeichnet zu werden, eine Bestätigung zu erhalten für das, was man macht – und das auf diesem Niveau und von „oberster Stelle“.



Stimmen



Martin Kirsch
Geschäftsführer
Schloss Hohenkammer GmbH

„Unglaublich! Wir freuen uns sehr über ‚unseren‘ Stern und die wirklich tolle Leistung des gesamten Teams um Florian Vogel in der Küche und Iris Geier im Service.“

„Unsere Idee das Camers wieder zu beleben geht bereits ins Jahr 2014 zurück. Zu diesem Zeitpunkt hatte unser Restaurant nicht einmal einen richtigen Namen, es war einfach das „Restaurant Schloss Hohenkammer“. Nicht ganz einfach, wenn auf dem Gelände insgesamt drei Restaurants beheimatet sind. Noch mit unserem „Altmeister“ Fritz Schilling haben wir in der 1. Phase das Konzept entwickelt und unser Restaurant nach den „hohen Herrn von Camer“ benannt – die Bauherren unseres Schlosses und den Namensgebern von Hohenkammer. Der nächste wichtige Schritt war – hier auch nochmals ein „herzliches Danke“ an unsere Designagentur Keller Maurer Design – der Umzug des Camers aus den Räumen der alten Schlossbrauerei in den viel intimeren Raum des Schlossgewölbes. Gleichzeitig konnten wir – als Nachfolger von Herrn Fritz Schilling, der sich auf seinen wohlverdienten Ruhestand freute – Florian Vogel für uns gewinnen. Gemeinsam haben wir dann den neuen Raum gestaltet und die Ideen zur Ausrichtung festgelegt. Und jetzt haben wir nach 1,5 Jahren einen Stern. Unglaublich!“

„Man steht nur dabei und staunt. Was Herr Vogel und sein Team jeden Abend zaubern. Was man allerdings bei der gespürten Leichtigkeit des Abendgeschäfts nicht merkt, ist die meist wochenlange Vorbereitung auf die Neuen Karten und Menüs. Es wird getüftelt und ausprobiert. Gesponnen, verworfen und irgendwann ist es dann fertig. Das nächste Menü des Camers.“

„Eigentlich sind wir mit dem Stern vom Guide Michelin sogar über unser Ziel hinausgeschossen, sogar deutlich. Wir wollten überraschend gute, ja überraschend sehr gute Küche, und Auszeichnungen hatten wir nicht im Fokus. Dementsprechend haben wir nun sogar die „Bürde“ der Erwartungshaltung, und ich hoffe für unsere Küchenmannschaft und den Service, dass wir auch im nächsten Jahr die Erwartungen der Gäste nicht nur erfüllen sondern auch über treffen können!“

„Das Camers Schlossrestaurant ist für uns im Gesamtkontext von Schloss Hohenkammer sehr wichtig. Es ist unser Qualitätsversprechen. Dieses halten wir – oder versuchen wir – auf dem gesamten Gelände zu erfüllen. Nicht auf 5-Sterne Niveau – aber entsprechend dem Standard oder dem Restaurant. Auch in den anderen Restaurants – unter Küchenchef Andreas Grimm, einem langjährigen Küchenmeister von Käfer – erwartet den Gast einiges. Sei es in der Tagungspflege, im Biergarten oder in der Alten Galerie.“



Stimmen



Helmut Steber
Betriebsleiter Gut Eichethof,
der Landwirtschaft von
Schloss Hohenkammer

„Wir vom Gut Eichethof haben uns darauf spezialisiert landwirtschaftliche Produkte zu veredeln. Unsere Produktionsmethoden nach den Naturland-Richtlinien – hier sind wir bereits seit 1992 Mitglied – ist sicher auch schon eine Veredelungsstufe. Aber danach wird aus den Tomaten z.B. Tomatenssig, aus den Quitten ein Gelee oder ein Edelbrand. Und die Endstufe der Produktveredelung ist natürlich, wenn das Urprodukt dann auf einem Teller eines Sternerestaurants wie dem Camers landet. Ganz besonders freut mich der Stern für unsere scheinbar „banalen“ Produkte – unsere Kartoffel Selma, die Kürbisse für das feine Kürbiskernöl, oder die Hühner, die Herr Vogel entsprechend in Szene setzt und Frau Geier serviert!“

„Wir vom Gut Eichethof freuen uns über den Stern von Herrn Vogel. Auch für uns ist das eine Qualitätsauszeichnung, da die Küche vom Camers viele eigene Produkte aus unserem landwirtschaftlichen Betrieb einsetzt.“

„Es ist schon sehr spannend – der ganze Prozess. Wenn sich Herr Vogel mit unserer Gärtnerin zusammensetzt und überlegt, welche Kartoffeln sinnvollerweise fürs Camers angebaut werden sollen, oder welches alte und vergessene Gemüse man in Szene setzen könnte. Und ein paar Monate später landet das ganze dann auf einem Teller im Camers..., das ist ein toller Kreislauf!“