



# PARK HOTEL

## BREMEN

*Im Bürgerpark, 28209 Bremen, Germany  
Tel.: 0049 (0) 421 / 34 08 609 - Fax: 0049 (0) 421 / 34 08 711  
E-Mail: [j.wehrenberg@park-hotel-bremen.de](mailto:j.wehrenberg@park-hotel-bremen.de)*

### ***Pressemitteilung***

#### **Stern über der Hansestadt: Park Hotel Bremen erleuchtet**

**Roh marinierte Gänsestopfleber mit geräuchertem Aal, gebundenem Renettenkompott und Steinpilzeis; Ochsenschwanzbouillon unter der Blätterteighaube oder Variationen von Mandelblütenhonig und Äpfeln – Das sind die besonderen Kompositionen von Heiko Schulz, Küchenchef des Restaurants „La Terrasse“ im Park Hotel Bremen. Mit Auszeichnung: Am 11. November 2009 vergibt Guide Michelin einen Stern an das Gourmet-Restaurant im Park Hotel Bremen.**

„Wir sind sehr stolz, dass wir bereits nach eineinhalb Jahren für unsere Arbeit ausgezeichnet wurden. Der Stern ist für uns strategisch sehr wichtig und strahlt weit über Bremen hinaus“, sagt Wilhelm Wehrmann, Geschäftsführender Gesellschafter des Park Hotel Bremen.

Im Juni 2008 überzeugten Heiko Schulz und Christian Dietz, Restaurantleiter von „La Terrasse“, das erste Mal die Feinschmecker. Für die Familie Wehrmann war es schon immer einer der wichtigsten Ziele, ihren anspruchsvollen Gästen in den modern und individuell gestalteten Räumlichkeiten außergewöhnliche Kulinarik zu bieten. Ein Jahr später wurde die kreative Leistung, der aufmerksame Service und das erholsame Ambiente bereits mit 15 Punkten von Gault Millau belohnt.

„Ich bin von St. Moritz nach Bremen gezogen. Familie Wehrmann und das Park Hotel Bremen haben mich überzeugt. Von Anfang an genoss ich Vertrauen und durfte meine Vorstellung von erstklassiger Küche ausleben. Ich danke meinem gesamten Team für die hervorragende Zusammenarbeit. Natürlich wird die Auszeichnung gefeiert – vielleicht mit einem guten Wein zu meinem Lieblingsessen, einem Riesling aus dem Hause Franz Künstler“, lacht der 41-jährige Chef de Cuisine.

Wer seinen Gaumen von den ausgezeichneten Gerichten im „La Terrasse“ verwöhnen lassen möchte, kann dies von Dienstag bis Samstag tun. Das Gourmet-Restaurant des Park Hotel Bremen befindet sich Im Bürgerpark, 28209 Bremen, telefonische Reservierungen werden unter 0421 / 3408779 entgegengenommen.

## **Informationen zum Gourmet Restaurant La Terrasse :**

Das im Juni 2008 neu eröffnete Gourmet-Restaurant „ La Terrasse“ steht zum einen für modern interpretierte Rezepte mit mediterranen Einflüssen und zum anderen aber auch für regionale Gerichte mit asiatischen Akzenten.

Wir laden Sie zu einem stimmungsvollen Dinner in unser Gourmet-Restaurant im Park Hotel Bremen ein – mit traumhaftem Blick auf den Hollersee im Bremer Bürgerpark.

Essen kann zum Ereignis werden. Wenn frische, hochwertige Lebensmittel mit Ideenreichtum und Handwerkskunst in höchster Präzision verarbeitet werden, dann entsteht eine kreative Küche für Gourmets mit gehobenen Ansprüchen.

Das Gourmet-Restaurant „ La Terrasse“ verspricht Ihnen Gaumenfreude pur. Spitzenkoch Heiko Schulz und sein Team kochen für Sie modern interpretierte Rezepte klassischer Gerichte aus Norddeutschland, aus der Provence, aus Spanien und Italien. Freuen Sie sich auf erlesene Zutaten, frischen Fisch, feines Olivenöl, mediterrane Kräuter oder asiatische inspirierte Speisen.

Begleitet werden die Kreationen von edlen Tropfen aus dem eigenen Weinkeller, in dem regelmäßig Weinproben stattfinden. Es ist eine Schatzkammer mit über 600 verschiedenen Weinen aus aller Welt, mit Schwerpunkt Bordeaux, die keinen Wunsch eines jeden Weinkenners offen lässt. Für Sauternes Liebhaber offeriert das Park Hotel Bremen seit Herbst 2007 eine große Auswahl an diesen einmaligen edelsüßen Weißweinen in einem separaten Weinkeller.

Der Leiter des Gourmet-Restaurants Christian Dietz und sein eingespieltes Team begleiten Sie mit der richtigen Mischung aus Aufmerksamkeit und Unaufdringlichkeit durch den Abend. Zwei Sommeliers führen unsere Gäste fachkundig und nett durch die phantastische Weinkarte, die unter anderem die größte Auswahl an Sauternes-Weinen in Deutschland enthält. Zu unserer exklusiven Tischkultur gehören feinstes Porzellan und Tafelsilber aus der Bremer Silbermanufaktur.

## **Küchenchef Heiko Schulz / Werdegang und wichtige Stationen**

- Andresens Gasthof (1 Michelin Stern, 17 Punkte Gault Millau)
- Waldhotel Sonnora (2 Michelin Sterne, 18 Punkte Gault Millau)
- Forsthaus Hessenstein (1 Michelin Stern)
- Restaurant La Forge, Bad Nenndorf (1 Michelin Stern, 18 Punkte Gault Millau)
- Restaurant Vendôme, Schloss Bensberg (3 Michelin Sterne, 19 Gault Millau Punkte)
- Restaurant Ca d' Oro, Grand Hotel des Bains in St. Moritz (15 Punkte Gault Millau)

## **Restaurantleiter Christian Dietz / Werdegang und wichtige Stationen**

- Hotel Bayerischer Hof, Tegernsee

- Parkhotel Egerner Hof, Rottach-Egern(1 Michelin Stern, 17 Punkte Gaul M.)
- Park Hotel Bremen
- Gourmetrestaurant Ars Vivendi, Hotel Jagdhof Glashütte (1 Stern Michelin, 15 Punkte Gault Millau)
- Gourmetrestaurant Seven Seas, Süllberg Hamburg(1 Michelin Stern, 17 Punkte Gault Millau)

Park Hotel Bremen Betriebs-GmbH / Im Bürgerpark / 28209 Bremen

Ansprechpartner: Hr. Jens Wehrenberg – Director of Sales & PR

Tel.: 0421 34 08 609 / E-Mail: [j.wehrenberg@park-hotel-bremen.de](mailto:j.wehrenberg@park-hotel-bremen.de)