

28.01.2020 - 17:17 Uhr

Junge Gastgeber eröffnen Boutique-Hotel in historischer Getreidemühle im Schwarzwald



Junge Gastgeber eröffnen Boutique-Hotel in historischer Getreidemühle im Schwarzwald

Marius Tröndle (27) hat am Schluchsee im Hochschwarzwald das Boutique-Hotel Mühle eröffnet. Der junge Gastgeber, der seine Ausbildung unter anderem an der Hotelfachschule Belvoirpark in Zürich absolviert hat, setzt in einer Getreidemühle aus dem Jahr 1603 ein japanisch inspiriertes Konzept um. Bei der Vermarktung verlässt sich Tröndle auf die Romantik-Kooperation.

Das historische Landhaus, einst als Schwarzwaldhof erbaut, das bis ins 18. Jahrhundert Getreidemühle und Lieferant für das Kloster St. Blasien war, liegt unweit des Schluchsees, des grössten Sees im Schwarzwald. Nach einem umfassenden Umbau bietet das Romantik-Hotel zehn individuell gestaltete Zimmer, einen Saunabereich, eine Kamin-Lounge und das Gourmet-Restaurant "Oxalis". Dank ihrer Lage ist die Region bei Gästen aus der Schweiz für Wochenendausflüge beliebt und die Mühle nicht nur unter Gourmets eine bekannte Adresse. "Ein Aufenthalt in unserem Hause soll durch Ruhe, gutes Essen und Entschleunigung eine genussreiche Pause im Alltag ermöglichen. Wir möchten ein Ort des Rückzuges sein, der Freude, Lebendigkeit, Entspannung und aussergewöhnliche Kulinarik bietet", sagt Marius Tröndle.

Saisonale Küche, japanisch inspiriert

Maximilian Goldberg und sein Team setzen - ganz in der Tradition der skandinavischen Küche, die Goldberg von Kindesbeinen an kennt - auf regionale Erzeugnisse mit Saisonbezug. Diese kombiniert er mit dem Handwerk und den Aromen der japanischen Kochkunst. Das entsprechende Wissen über Esskultur, Traditionen und Techniken der fernöstlichen Küche hat er sich während seiner Reisen nach Japan angeeignet. Diesen grossen Schatz an Inspiration und kreativen Ansätzen bringt er nun in den Schwarzwald. Sommelière Kerstin Bauer begleitet Goldbergs Kreationen mit ausgewählten Weinen, Sake, Spirituosen und Tees.

Gastgeber-Gen geerbt, Handwerk in der Schweiz erlernt

Marius Tröndle stammt aus einer Gastgeberfamilie und wagt nun in jungen Jahren den Schritt in die Selbstständigkeit. Tröndle ist gelernter Koch und Hotelfachmann und besuchte die Hotelfachschule Belvoirpark in Zürich. Mit dem Romantik Boutique-Hotel Mühle kehrt Tröndle an den Ursprungsort seiner Ausbildung zurück. Im Wellness-Hotel "Auerhahn" in Schluchsee lernte Tröndle seinerzeit das Hotelfach und später, im damaligen Sterne-Restaurant "Da Gianni" in Mannheim, den Kochberuf. Zuletzt arbeitete der junge Gastgeber im Boutique-Hotel Regina in Bad Gastein als Direktionsassistent und leitete zusätzlich die Küche in diesem

bekanntes Haus im Salzburger Land.

Download weiteres Bildmaterial: <https://bit.ly/2R1wdlQ>

Youtube-Video Mühle Schluchsee: <https://youtu.be/lbsAfwZ28dg>

ÜBER DIE ROMANTIK HOTELS & RESTAURANTS AG

Tradition, Historie, Qualität und herzliche Gastfreundschaft prägen die 200 Romantik Hotels & Restaurants und 300 Partnerhäuser in acht Ländern Europas. Romantik Hoteliers heißen Reisende in Deutschland, Österreich, der Schweiz, Belgien, den Niederlanden, Schottland, Italien und Frankreich willkommen. Die schlagkräftige Vertriebs- und Marketingkooperation präsentiert seit über 40 Jahren die gesamte Vielfalt individueller Hotellerie: vom hochwertigen Landgasthof über einzigartige Wellness-Häuser bis zu urbanen Luxushotels. Ausgezeichnete Kulinarik, echte Regionalität und erlebbare Geschichte vereinen die persönlich geführten Hotels zu einer exklusiven Kollektion für höchste Ansprüche unter dem Dach der starken Marke Romantik. <http://www.romantikhoteles.com>

www.romantikhoteles.com, www.romantikrestaurants.com

Informationen für die Medien:

Medienstelle Romantik Hotels & Restaurants, c/o Panta Rhei PR

Dr. Reto Wilhelm: r.wilhelm@pantarhei.ch, T +41 44 365 20 20

Medieninhalte



Marius Tröndle (links), Kerstin Bauer und Max Goldberg sind die Gastgeber im Romantik Boutique-Hotel Mühle Schluchsee. (Foto: Romantik Boutique-Hotel Mühle Schluchsee)

Diese Meldung kann unter <https://www.presseportal.ch/de/pm/100018582/100840783> abgerufen werden.