

PRESSEMITTEILUNG

Wernberg-Köblitz, 12.11.2018

Neues Gastronomiekonzept geht auf

Top Auszeichnungen für das Restaurant „Kastell“ auf Burg Wernberg

Seit Juni 2018 ist Robert Morgan neuer Küchenchef im Restaurant „Kastell“ von Burg Wernberg. Hier setzt der 32-jährige Brite auf eine kreative und junge Küche, die Spitzenprodukte aus heimischen Wäldern, Wiesen und Seen authentisch in raffinierte Speisen verwandelt. – Dieser Entschluss zu einem neuen gastronomischen Konzept hat sich gelohnt: Knappe sechs Monate später kann man sich auf Burg Wernberg über allerbeste Bewertungen freuen.

Drei F im „Feinschmecker“, sechs Pfannen im „Gusto“ und dazu 15 heiß begehrte Punkte im renommierten Restaurantführer „Gault-Millau“ – Burgdirektor Johannes Lehberger freut sich über die großartigen Bewertungen. „Wir sind sehr stolz darauf, dass uns die wichtigsten Gastronomie-Führer so positiv wahrnehmen. Das bestärkt uns darin, dass unser Schritt, die Region mit ihren großartigen Schätzen ins kulinarische Rampenlicht zu rücken, richtig war.“ Für das Team von Burg Wernberg bleibt es aber weiterhin spannend, denn der wohl bekannteste Kulinarik-Führer erscheint erst im Februar 2019. „Jetzt fehlt nur noch der ‚Guide Michelin‘, auf dessen Beurteilung wir besonders gespannt sind“, fasst Lehberger die guten Ergebnisse zusammen.

„Geschmacklich frech und überzeugend zeitgemäß“

Der „Gault-Millau“ stellt in seiner jährlichen Publikation die besten Restaurants Deutschlands vor. In der eben erschienenen Ausgabe für 2019 würdigt er auch das „Kastell“ mit einer ausführlichen Besprechung. Gleich zu Beginn betonen die Herausgeber die „mutige Entscheidung von Klaus Conrad“, ein „radikal neues Gastronomiekonzept zu wagen“. Was der neue Küchenchef Robert Morgan und sein Team daraus gemacht haben, konnte die Kritiker mehr als überzeugen: „Seine Küche, die dem Zyklus der Jahreszeiten folgt, klingt auf der Karte bodenständig einfach, entpuppt sich auf dem Teller aber als konzeptionell witzig, in den Komponenten überraschend einfach, in der Umsetzung akkurat und geschmacklich frech und überzeugend zeitgemäß. Sie verbindet Oberpfälzer Bodenständigkeit unverkrampft mit dem Anspruch der Spitzengastronomie.“ (Gault-Millau 2019)

Wer sich von der exzellenten und geschmacklich frechen sowie zeitgemäßen Küche im „Kastell“ auf Burg Wernberg im Herzen der Oberpfalz selber überzeugen und begeistern lassen möchte, ist hier jederzeit herzlich willkommen. Spätestens jetzt nach diesen ausgezeichneten Bewertungen dürfte es sinnvoll sein, sich vorab einen Tisch reservieren zu lassen.

Pressekontakt und Bildmaterial

Hotel Burg Wernberg Relais & Châteaux

Johannes Lehberger (Direktion)

Schlossberg 10 // 92533 Wernberg-Köblitz

Telefon: +49 (0)9604 939 0

Fax: +49 (0)9604 939 139

E-Mail: johannes.lehberger@burg-wernberg.de // burg-wernberg.de