

PRESSEINFORMATION

Philipp Stein ist der jüngste Sternekoch Deutschlands

Freiburg/ Mainz, 24. November 2014

Der jüngste Sternekoch Deutschlands kocht in Mainz. Genauer gesagt im Restaurant Favorite, in dem der 24-jährige seit Anfang des Jahres das Küchenzepter schwingt. Zu Beginn hatte der junge Küchenchef unter dem bestehenden Stern des Restaurants gekocht, seit dem Erscheinen des neuen Guide Michelin 2015 Anfang November diesen Jahres ist es amtlich: Philipp Stein hat die begehrte Auszeichnung erfolgreich verteidigt und übernimmt damit eine Spitzenposition innerhalb der neuen Generation junger ambitionierter Köche Deutschlands.

Philipp Stein wurde das Kochen praktisch in die Wiege gelegt. Seine Familie führt bereits in fünfter Generation das traditionsreiche Restaurant „Steins Traube“ in Mainz. So ist es nicht verwunderlich, dass der junge Stein die Familientradition fortführte und seine berufliche Laufbahn am Herd begann. Seine verkürzte Ausbildung absolvierte der 1990 geborene Koch im Mainzer Hotel Artium, Stationen bei Dirk Maus im „Maus im Mollers“ im Mainzer Staatstheater sowie in der Wiesbadener „Ente“ und im „Favorite Restaurant“ folgten, bevor es ihn auf das Meer zog: Fast eineinhalb Jahre verbrachte Philipp Stein auf See, zunächst als Chef de Partie bei Dieter Müller auf der MS Europa, später als Junior Sous Chef für das italienische Restaurant des Schiffes, das „Venezia“. Auf der MS Europa 2 baute er das neue Restaurantkonzept des Restaurants „Serenissima“ mit auf. Zurück auf dem Festland arbeitete Stein im Waldhotel Sonnora in Dreis und als Leihkoch. Anschließend trat er seine erste Stelle als Küchenchef im Favorite Restaurant

The first international chef agency

an und erlangte mit der Ehrung durch den renommierten Michelin-Führer die höheren Weihen der Gourmetküche.

Die steile Karriere ist wohl insbesondere auf seine klare Linie zurückzuführen: Philipp Stein liebt es, das Wesentliche ohne Spielereien auf die Teller zu bringen und verzichtet in seiner Küche bewusst auf alles Unnötige. Das Resultat ist eine internationale Küche mit starker klassischer Basis und guten, aromatischen Saucen – ein Faible, das auf den Einfluss von Kochlegende Dieter Müller zurückzuführen ist. Philipp Stein verfolgt keine Effekthascherei oder kulinarische Provokationen innerhalb der Fachbranche - allein der Geschmack und die Zufriedenheit seiner Gäste sind sein Ansporn.

Doch nicht nur in Mainz kann man in den Genuss des Talentes von Philipp Stein kommen. Zusammen mit Starköchen wie Thomas Bühner, Jordi Cruz, Dieter Müller oder Martin Bersategui ist er Mitglied der internationalen Agentur Chefservices, die Showauftritte und Dienstleitungen in Gastronomie, Wirtschaft, TV und Medien vermittelt.

Weitere Informationen unter
www.chefservices.de
www.favorite-mainz.de

Abdruck Honorarfrei - Beleg erbeten

Kontakt:

Pressestelle Chefservices
Carola Haug
chaug@chefservices.de
Phone: +497612089890
Mobile: +49176 35418028