

Pressemitteilung

Ettlingen, 07. November 2013

Hotel Restaurant Erbprinz, Ettlingen

Michelin-Stern für Ralph Knebel im Gourmetrestaurant Erbprinz, Ettlingen

Die Restaurantkritiker des renommierten Restaurantführers Michelin haben im Guide Michelin 2013 Ralph Knebel und sein Team mit dem begehrten Michelin-Stern ausgezeichnet.

„Das ist wie Geburtstag, Weihnachten und Silvester zusammen“, freut sich Patron Bernhard Zepf gemeinsam mit Ralph Knebel, dessen Souschef Peter Kubach und Restaurantleiter Tim Buchmann mit dem gesamten Küchen- und Serviceteam über die Auszeichnung. Der Erbprinz und sein Gourmetrestaurant knüpfen mit dieser hohen Auszeichnung an vergangene Zeiten an. In den 60er Jahren war der Erbprinz das erste Restaurant in Deutschland, das vom Guide Michelin mit einem Stern ausgezeichnet wurde.

Ehrlich und leicht – das sind die beiden Schlagwörter, die die Arbeitsweise von Ralph Knebel am besten beschreiben. Sein Ziel ist es nicht, einen neuen Küchenstil zu kreieren. Er vergleicht vielmehr seine Kreationen mit der Kunst, in der es Epochen gibt, die die Richtung vorgeben. Die „Kunstepoche“, in der Ralph Knebel gerade kocht, ist deutlich geprägt von der jahreszeitlichen Küche. „Das Produkt steht dominierend im Vordergrund und bestimmt, was ich daraus mache!“, sagt Ralph Knebel, der sich nicht von fremden Meinungen und Modeerscheinungen in der Küche beeinflussen lässt.

Ralph Knebel wurde 1973 in Regensburg geboren. Als den wichtigsten Lehrmeister seiner Laufbahn sieht er Alfred Friedrich im legendären Marcobrunn.

Jasmina Knebel steht ihrem Mann seit nunmehr 13 Jahren beruflich wie auch privat zur Seite. Als eine Art Ausgleich und Entspannung sieht er die räumliche Nähe in der Küche zu ihr. Als Chefpâtissière im Erbprinz zaubert Jasmina Knebel zusammen mit Alexander Klesse das grandiose süße Finale auf die Tische im Restaurant Erbprinz.

Serviceleiter und Sommelier im Gourmetrestaurant Erbprinz ist seit November 2009 Tim Buchmann. „Sommelier ist kein Beruf, sondern eine Berufung.“, das fällt Tim Buchmann spontan ein, wenn man ihn nach seiner Tätigkeit fragt. 10 Jahre hat er in Frankreich gearbeitet, fühlt sich daher dem traditionellen französischen Service verpflichtet, verzichtet aber auf dessen „Steifheit“. „Der Gast soll eine angenehme familiäre Atmosphäre antreffen, er soll sich umsorgt und geborgen fühlen.“

Neben dem Gourmetrestaurant wurde auch die Weinstube Sibylla mit ihrer badisch-regionalen Küche ausgezeichnet: mit dem Bib Gourmand – und das bereits zum dritten Mal in Folge.

2.471 Zeichen

Pressekontakt und Bildanfragen:

Bodo Skudlawski
skudlawski@erbprinz.de
0176-84497851