



Frischer Wind im myParkhotel Kempten

In einer rundum erneuerten Lobby mit Allgäu-Flair und ganz ohne Karo-Kitsch stellte am Donnerstag, 1. März 2018 Thomas Wirth, Geschäftsführer der W & L Hotelbetriebsgesellschaft mbH & Co. KG die neuen erstklassigen Gourmets Stefan Madeheim und Benny Faber vor, die von nun an frischen Wind in das myParkhotel Kempten und das dazugehörige Restaurant mySkylounge bringen werden.

Kempten, 2. März 2018 – Holzvertäfelungen und rustikaler Parkettboden, gemütliche Sitzgelegenheiten in gedämpften Farben und stimmungsvolle Bilder, die die Heimat zeigen, das alles vereint die neue Lobby des myParkhotels Kempten und bringt damit das Allgäu stilsicher in den Rezeptionsbereich. „Wir wollten in unserer Lobby das moderne und doch traditionsbewusste Allgäu zeigen, ganz ohne Hirsch und Karo-Muster und ich denke, das ist uns ganz gut gelungen“, freut sich Thomas Wirth, Geschäftsführer der W & L Hotelbetriebsgesellschaft mbH & Co. KG. In diesem Stil soll es auch bei dem Ausbau der neuen Zimmer weiter gehen, heuer werden noch sieben Zimmer ausgebaut werden und bis Ende 2019 sollen es dann insgesamt 82 sein. Mit einer dauerhaften Auslastung von ca. 70% bei aktuell 62 Zimmern habe das Stadthotel im Herzen Kemptens schon lange so eine Lounge gebraucht, in der sich Gäste willkommen fühlen und die zum Verweilen einlädt, erklärt Thomas Wirth weiter. Von der neuen Lobby und dem Empfangsbereich konnten sich am Donnerstag, 1. März 2018 die Gäste selbst überzeugen, die der Einladung zur Eröffnungsfeier gefolgt waren. Neben dem angenehmen Ambiente, das unter anderem durch eine zweieinhalb Meter hohe Wasserfall-Wand, die die Starzlachklamm nach Kempten bringt, vervollständigt wird, durften sich die Gäste vor allem über allerlei Köstlichkeiten der neuen Gourmets im Hause freuen.

Zum einen ist da neuer Gastro-Direktor sowie Chef de Cuisine Stefan Madeheim, ein inzwischen bundesweit nachgefragter und mehrfach ausgezeichnete Koch, dessen wichtigster Mentor der erste deutsche Drei-Sterne-Koch Herbert Schönberner war und unter dessen Leitung die stets rheinische Frohnatur Madeheim im Restaurant „Goldener Pflug“ und in Schönberner´s Bistro über mehrere Jahre kochte. Zum anderen Benny Faber, der als Chef Pâtissier die süßesten Versuchungen der Welt zaubert, zugleich aber auch Kuchen backen kann wie zu Hause bei Großmutter.

Die neue Ausrichtung der Küche lautet dabei klassisch französisch, aber auch regional allgäuerisch und ist dabei immer für die eine oder andere Neuinterpretation offen. Wichtig ist den beiden besonders, möglichst regionale und saisonale Produkte in ausgezeichneter Qualität zu verwenden. „Bei uns wird es keine Erdbeeren im Februar geben“, betont Stefan Madeheim. „Wir wissen genau, woher unsere Produkte kommen und dies werden auch unsere Gäste schmecken“, so Madeheim weiter. Er hat deshalb die „Initiative Feldfreunde“ gestartet, die schon bald im Kemptener Umkreis eigenes Gemüse, von Ur-Möhren bis hin zur roten Beete, anbauen wird. Auch Benny Faber plant bereits so einiges für die mySkylounge und das myParkhotel. Sobald es wieder wärmer wird, soll ein hausgemachtes Eiskonzept viele Gäste in den 13. Stock über die Dächer von Kempten locken. „Das neue Eiskonzept wird mit wenig Zucker, dafür mit viel Geschmack und das alles mit ganz natürlichen Zutaten überzeugen“, ist sich Faber sicher. Bereits jetzt verzaubert er alle Gäste mit selbst gemachten Pralinen und frisch gebackenem Kuchen, die man ab sofort auch in der neuen Hotel Lobby genießen kann.

Weitere Information unter
www.my-parkhotel.de | www.my-skylounge.de

FUCHS PR & CONSULTING
Bahnhofstraße 18, 87435 Kempten
Telefon: 0831 / 512 910 0
Fax: 0831 / 512 910 20