

JULI



KREATION

THUNFISCH | CALAMARETTI | RETTICH | KORIANDER | BANANE

STERNEKOCH Maximilian Moser 1* Michelin | Aubergine im Hotel Vier Jahreszeiten | Starnberg



DIE PARTNER



STERNEKOCH | Maximilian Moser

KLARHEIT & ZIELSTREBIGKEIT BESTIMMEN NICHT NUR DIE KOCHKUNST, SONDERN AUCH DEN WERDEGANG VON MAXIMILIAN MOSER.

Bereits mit 16 Jahren steht für ihn fest: Die Restaurantküche, das ist seine Welt!

„Da will ich hin. Das ist meine Welt.“

Mit 16 Jahren beginnt Maximilian Moser seine Ausbildung als Koch im renommierten Münchner Haus Alois Dallmayr, nachdem er bei einem Schulpraktikum sein Interesse für die Gastronomie entdeckt hat. 2004 schließt Moser dort erfolgreich seine Ausbildung ab.

„Hier habe ich mich wohlgefühlt.“
Neue gastronomische Konzepte entdecken und immer weiter lernen – bis 2005 war Maximilian Moser im Fünf-Sterne-Bio-Hotel Stanglwirt in Österreich tätig. Im Anschluss arbeitete er ein Jahr im Restaurant Sonne in der Schweiz. Ein weiteres Jahr verbrachte er in dem mit einem Michelin Stern ausgezeichneten Restaurant Aquarello in München.

"Kreative Kochkunst kombiniert mit außergewöhnlichen Kreationen"
Im Jahr 2007 stellte Maximilian Moser erstmalig seine Dienste dem Hotel Vier Jahreszeiten Starnberg zur Verfügung. Bis 2009 war er hier als Chef de Partie tätig – im zarten Alter von 24 Jahren.

"Von jedem Haus kannst Du etwas lernen, mitnehmen und besser werden."
In den beiden darauf folgenden Jahren zog es Maximilian Moser wieder nach Österreich zurück, wo er in den Fünf-Sterne-Häusern Dorint in Seefeld und dem A-Rosa in Kitzbühl tätig war. Seinen Wiedereinstieg in München wagte er zur Neueröffnung des Vier-Sterne-Superior Hauses Leonardo Royal im Jahre 2011.

"Ich war stolz auf meine Verantwortung – nun als Küchenchef."
2012 kommt er mit nur 28 Jahren als Küchenchef wieder ins Hotel Vier Jahreszeiten zurück, um seine gesammelten Erfahrungen aus dem Fine Dining und der gehobenen Hotellerie in Deutschland, Österreich und der Schweiz sowie seinen Meistertitel zu nutzen ... und mit seiner eigenen Handschrift in kulinarische Highlights zu verwandeln.

"Ich konnte es nicht fassen – wir sind wahnsinnig stolz!"
Seine Kochkünste überzeugen nicht nur die Gäste in der Aubergine – 2014 erkoch Maximilian Moser einen Michelin-Stern für das Gourmetrestaurant.



Aubergine

RESTAURANT

Hotel Vier Jahreszeiten Starnberg
Münchner Str. 17
82319 Starnberg
+49 (0) 8151 4470-0

info@vier-jahreszeiten-starnberg.de
www.aubergine-starnberg.de
www.vier-jahreszeiten-starnberg.de



HOTEL VIER JAHRESZEITEN STARNBERG

★★★★S
First Class

STILVOLL GENIEßEN AM STARNBERGER SEE

Auf einzigartige Weise verbindet das Vier Sterne Superior Hotel ausgezeichnete Kulinarik, die ideale Lage zwischen München und den Alpen sowie individuellen First-Class Service.

Alle vier bis sechs Wochen inszeniert das Küchenteam außer-gewöhnliche Menüs mit viel Achtsamkeit für Zutaten und mit Liebe zum Detail.

strahlende Kronleuchter, moderne Drinks, Cocktailklassiker und die größte Rumsammlung Süddeutschlands.

Im Gourmetrestaurant Aubergine, ausgezeichnet mit einem Michelin-Stern, warten erstaunliche Geschmackserlebnisse in entspannender Atmosphäre auf Sie.

Im Restaurant Oliv's sind hochwertige Zutaten aus der Region und exzellenter Service an 365 Tagen im Jahr die Basis für Ihr kulinarisches Erlebnis.

Die Hemingway Bar im englischen Stil besticht durch schwere Ledersessel,

In komfortabel eingerichteten Zimmern & Suiten entspannen Sie in eleganter Wohlfühlatmosphäre.

Ruhe und Entspannung finden Sie in unserem Wellness- und Fitnessbereich im fünften Stock mit Dampfbad, finnischer Sauna und herrlicher Panoramaterrasse mit Blick über Starnberg.



KREATION THUNFISCH | CALAMARETTI | RETTICH
KORIANDER | BANANE

