

LES TROIS ROIS

Basel, Februar 2019

Medienmitteilung

3 Sterne und den «Sommelier Award 2019» im Guide Michelin

Bereits zum vierten Mal bestätigt das Cheval Blanc by Peter Knogl die 3 Michelin Sterne. Zudem wurde Christoph Kokemoor der «Sommelier Award 2019» überreicht. Dieser Sonderpreis wurde dieses Jahr zum ersten Mal vergeben.

3 Sterne im Guide Michelin sind Anerkennung und Ansporn zugleich

Wer den Küchenchef Peter Knogl kennt, weiss, dass dieser sich jetzt nicht etwa zurücklehnen, sondern weiterhin seinen eigenen Stil verfolgen wird. Knogl ist stets bestrebt, die perfekte Balance zu finden. Die grösste Kunst beim Kochen besteht für ihn darin, die Zutaten ideal zu kombinieren und gleichzeitig deren Eigengeschmack optimal zu bewahren.

Christoph Kokemoor erhält den «Sommelier Award 2019»

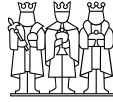
Christoph Kokemoor, Sommelier des Restaurants Cheval Blanc by Peter Knogl, wurde der «Sommelier Award 2019» überreicht. Die Ernennung markiert den bisherigen Höhepunkt in der Karriere des Sommeliers. «Es ist ein unbeschreibliches und einmaliges Erlebnis, das nicht vielen zuteilwird», freut sich Christoph Kokemoor. «Ich bedanke mich bei allen Winzern, Weinhändlern und bei der tollen Leistung des Teams des Cheval Blanc. Ein ganz besonderer Dank geht an meine Frau, ohne ihre Unterstützung wäre das alles nie möglich gewesen.»

Peter Knogl im Grand Hotel Les Trois Rois

Es ist ein Glücksfall für das Grand Hotel Les Trois Rois, dass Peter Knogl seit 2007 im Cheval Blanc konsequent seinen Weg verfolgt – denn er hat alles, was einen grossen Küchenchef auszeichnet. Bodenständig bleibt er seinem Stil treu und ist doch immer offen für neue Einflüsse. Kurzlebige Moden sind ihm fremd, er entwickelt lieber das Eigene konsequent weiter. Seine Kreationen, die französische Haute Cuisine mit mediterranen und asiatischen Einflüssen bereichern, konzentrieren sich auf das Wesentliche und suchen immer die meisterhafte Symbiose der Zutaten – zubereitet aus dem Besten, was die Natur uns schenkt.

Über seine Arbeit meint Peter Knogl: «Mein grösstes Vergnügen: Qualitätsprodukte auszusuchen und zuzubereiten. Meine grösste Freude: mit einer Küche voll Farben und Formen, voll Geschmack und Sonne meine Kundschaft zu verwöhnen. Meine grösste Befriedigung: durch meine Küche Wohlgefühl zu vermitteln.»

Grand Hotel LES TROIS ROIS
Blumenrain 8 | CH-4001 Basel | Switzerland
T +41 61 260 50 50 | F +41 61 260 50 60 | info@lestroisrois.com
www.lestroisrois.com



LES TROIS ROIS

Cheval Blanc by Peter Knogl

Raffiniert zubereitet aus dem Besten, was die Natur uns schenkt. Das Team des Cheval Blanc by Peter Knogl hat sich mit seinen Kreationen, die französische Haute Cuisine mit mediterranen und asiatischen Einflüssen bereichern, unter die ersten 100 Restaurants der Welt eingereiht – ausgezeichnet mit 3 Sternen im Guide Michelin und 19 GaultMillau-Punkten.

Werdegang Peter Knogl → [Download](#)

Werdegang Christoph Kokemoor → [Download](#)

Bilder Restaurant Cheval Blanc, Gerichte, Peter Knogl und Christoph Kokemoor → [Download](#)



Peter Knogl, Chef Cheval Blanc by Peter Knogl



Christoph Kokemoor, Sommelier

Medienkontakt & Pressebilder

Caroline Jenny, Head of Marketing & Communications
Tel. +41 61 260 50 31 | caroline.jenny@lestroisrois.com

Grand Hotel LES TROIS ROIS
Blumenrain 8 | CH-4001 Basel | Switzerland
T +41 61 260 50 50 | F +41 61 260 50 60 | info@lestroisrois.com
www.lestroisrois.com