

„Miele Chef Stories“ – Facts & Figures

Philosophie

- „Miele Chef Stories“ ist ein exklusives, neues Dinner-Format über den Dächern Münchens, das es so nur bei Miele gibt – in kleiner Runde mit maximal 16 Personen und je einer Spitzenköchin oder einem Spitzenkoch von internationalem Rang.
- Ambitionierte Genießerinnen und Genießer tauchen ein in die Welt der Top Level Cuisine, mit faszinierenden Kreationen und einem inspirierenden Einblick in die kulinarische Geschichte des jeweiligen Chefs. Schulterblicke und Insidertipps gibt es hier so nah und authentisch wie in keinem Restaurant.
- Zugleich unterstreicht Miele mit diesem Format einmal mehr seine besondere Kompetenz für Kochen auf höchstem Niveau und stilvollen Genuss.

Location

- Den stimmungsvollen Rahmen für die Miele Chef Stories bieten Penthouse und Dachterrasse im [DO & CO Boutique Hotel](#) im Gebäude der FC Bayern World, nur wenige Schritte vom Marienplatz entfernt. Für eine spektakuläre Aussicht sorgt die zentrale Lage zwischen Frauenkirche und Rathaus (Filsrbräugasse 1, 80333 München).

Ablauf

- Auf Begrüßung und Welcome Reception mit ersten Kostproben folgt ein 6-Gang-Menü mit exquisiter Weinbegleitung, exklusiv für diesen Anlass konzipiert und vor Ort zubereitet vom Chef und seinem Team.
- Zwischen den Gängen freut sich der Chef auf den intensiven Austausch mit den Gästen. Warum wurde welches Gericht gewählt und warum welche Zutaten miteinander kombiniert? Wo liegen ihre/seine kulinarischen Wurzeln, was hat sie/ihn biografisch besonders geprägt? Was genau macht jede(n) von ihnen so einzigartig?
- Nach dem Dessert treffen sich Chef und Gäste zum gemütlichen Ausklang an der Bar.

Die Chefs

- Für 2022/23 sind zehn Episoden der Miele Chef Stories geplant, zugeschnitten auf die kulinarische Philosophie und Geschichte des jeweiligen Chefs. Bei diesen handelt es sich ausschließlich um Köchinnen oder Köche mit mindestens einem Stern oder vergleichbar hohem Renommee.
- Die Auftaktveranstaltung gestaltete [Norbert Niederkofler](#), 2017 erster 3-Sterne-Koch Südtirols und heute zusätzlich mit dem Grünen Michelin-Stern für Nachhaltigkeit ausgezeichnet. Für die nächsten Episoden fest eingeplant:
 - [Cornelia Poletto](#) (Samstag, 25. Juni 2022; Motto: „The Independence“) Seit mehr als 20 Jahren steht die Hamburger Spitzenköchin für ihren ganz eigenen Weg in der immer noch männerdominierten Spitzengastronomie, geprägt durch italienische und mediterrane Kreationen auf höchstem Niveau.
 - [Nenad Mlinarevic](#) (Samstag, 15. Oktober 2022; Motto: „The Curiosity“) Er ist einer der erfolgreichsten Schweizer Chefs und steht für erstklassige regionale Produkte, unerwartete und innovative Arten der Zubereitung, die weit über den „Tellerrand“ hinausgehen.
 - [Dalad Kambhu](#) (Samstag, 26. November 2022; Motto: „The Heritage“) Die Berliner Sterneköchin nimmt die Gäste mit auf eine Reise zu ihren thailändischen Wurzeln. Obwohl selbst keine ausgebildete Köchin, interpretiert sie Thai-Cuisine authentisch und mit einem unverwechselbaren visionären Stil.

Anmeldung und Preis

- Wer sich für die Miele Chef Stories anmelden möchte, kann dies über die folgende Website tun: <https://chefstories.miele.de/>
- Weil die Zahl der Plätze auf jeweils 16 begrenzt ist, können möglicherweise nicht alle Anmeldungen berücksichtigt werden. In diesen Fällen entscheidet das Los. Die verbindliche Zu- bzw. Absage folgt vier Wochen vor dem Event.
- Die Teilnahme kostet 400,00 Euro pro Person (max. zwei Tickets pro Anmeldung).

Medienkontakt

Julia Cink

Phone: +49 5241 89-1962

E-Mail: julia.cink@miele.com

Gütersloh/München, 24.Mai 2022