

LES TROIS ROIS

Medienmitteilung

Grand Hotel Les Trois Rois, Basel

Basel, 7. Oktober 2015

***Peter Knogl erhält den dritten Stern im Guide Michelin –
und führt Basel in die höchste Kategorie der Haute Cuisine.***

Als erster Chef de Cuisine eines Schweizer Hotels wird Peter Knogl vom Restaurant Cheval Blanc mit drei Sterne im Guide Michelin ausgezeichnet. Schweizweit rangieren nur zwei weitere Restaurants in dieser Kategorie: das Hôtel de Ville in Crissier und das Schloss Schauenstein in Fürstenuau. Damit erhält die Region Basel ihr erstes drei-Sterne-Restaurant – und das Cheval Blanc gewinnt in der internationalen Spitzengastronomie noch mehr an Bedeutung.

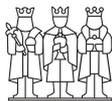
«Natürlich freue ich mich riesig über diese Anerkennung», sagt Peter Knogl, als er mit dem dritten Stern gekürt wird. «Damit geht für mich ein Lebenstraum in Erfüllung.» Der Mann, der selten viele Worte verliert, widmet den Stern aber auch seinem Team – den Mitarbeitenden gebührt ein grosses Dankeschön für ihren unermüdlichen Einsatz und die Höchstleistung, die sie Tag für Tag für die Gäste des Cheval Blanc erbringen. Knogl bedankt sich auch bei der Besitzerfamilie des Grandhotels: «Familie Straumann unterstützte mich vom ersten Tag an, meine hochgesteckten Ziele zu erreichen, und bietet mir mit dem Cheval Blanc ein optimales Umfeld.»

Reto Kocher, General Manager des Grand Hotel Les Trois Rois, ist entsprechend stolz auf seinen Küchenchef: «Peter Knogl verwendet nur die besten Materialien und Grundprodukte und stellt deren Eigengeschmack schnörkellos und authentisch in den Mittelpunkt seiner Kreationen. In seiner neu interpretierten französischen Küche mit mediterranen und asiatischen Einflüssen konzentriert er sich aufs Wesentliche.»

Der Palmarès von Peter Knogl kann sich sehen lassen

Der gebürtige Bayer hat schon seit frühester Kindheit eine starke Affinität zum Kochen. 1984 beendete er seine Lehre als Koch in einem Hotel in Viechtach und perfektionierte anschliessend sein Handwerk in einigen der renommiertesten Feinschmeckerlokalen Europas, darunter das Tantris in München, das Tristan in Mallorca, Das Le Saveur in London, das Las Dunas Beach Hotel & Spa in Marbella, das Negresco in Nizza und das Mirador Kempinski oberhalb von Vevey.

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

Im Dezember 2007, nach nur sieben Monaten Wirkungszeit im Cheval Blanc, erhielt er den ersten Stern im Guide Michelin. Nur ein Jahr später erkochte er sich den zweiten Stern und wurde von GaultMillau mit 18 Punkten ausgezeichnet. 2009 verlieh ihm GaultMillau die Auszeichnungen «Aufsteiger des Jahres 2009» und «Koch des Jahres 2011». Sein Kochbuch «ma cuisine passionnée» wurde 2011 mit dem «Goldenen Lorbeerblatt 2012» und dem «Schweizer Kochbuchoskar 2012» ausgezeichnet. 2015 erhielt er als erster Chef de Cuisine eines Schweizer Hotels 19 GaultMillau-Punkte und wurde zum zweiten Mal GaultMillau «Koch des Jahres». Und nun also der dritte Stern – ein Novum für die Region Basel.

Peter Knogls dritter Stern im Guide Michelin ist Anerkennung und Ansporn zugleich

Wer den 47-jährigen Küchenchef 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. Damit schafft er aus Einfachem Grossartiges.

Restaurant Cheval Blanc in neuem Kleid

Ab dem 20. Oktober 2015 präsentiert sich das erste Drei-Sterne-Restaurant Basels mit aufgefrischem Interieur in neuen eleganten Farbtönen und mit exklusivem handgefertigtem Porzellan aus der Manufaktur Coquet in Limoges.

Weitere Informationen

Das Restaurant ist dienstags bis samstags geöffnet.

Ausführliche Informationen, Reservationsmöglichkeiten und Gourmet-Specials finden Sie unter www.lestroisrois.com

Werdegang Peter Knogl → [Download](#)

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

Medienkontakt Grand Hotel Les Trois Rois

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

Das Grand Hotel Les Trois Rois liegt mitten in der pittoresken Altstadt Basels direkt am Rheinufer. Messezentrum, Museen und Shops sind von hier bequem zu Fuss erreichbar. Das historische Hotel ist eines der ältesten Stadthotels Europas und bietet 101 Zimmer und Suiten. Sie sind alle im Stil des Neoklassizismus oder des Art déco gestaltet und mit antiken Möbeln und Kunstgegenständen ausgestattet. Zu den kulinarischen Highlights gehören das Restaurant Cheval Blanc (3 Sterne im Guide Michelin, 19 GaultMillau-Punkte), die Brasserie, das italienische Restaurant Chez Donati, die Bar und der Salon du Cigare – legendär und einzigartig sind die Rheinterrassen im Sommer. Für feierliche Bankette und erfolgreiche Konferenzen empfehlen sich die sieben Konferenzräume und der wundervolle Salle Belle Epoque – alle Räume sind mit Tageslicht durchflutet und bieten modernste Infrastruktur.

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