



Schloss
zu Hopferau

Pressemitteilung

Hopferau, 24. April 2017

Neues Schloss-Restaurant eröffnet

Außergewöhnliche Atmosphäre, großartige Stimmung und raffiniert inszenierte Gerichte, eben ein neues kulinarisches Zeitalter – so lässt sich die Eröffnung des neuen Restaurants in der ehemaligen Remise des Schlosses zu Hopferau zusammenfassen. Das von Innovationen und Regionalität geprägte Konzept von Chefkoch Nils Ritter und Hoteldirektor Christian Werz begeisterte die Gäste.

Das Motto des Eröffnungswochenendes lautete >FreyGeist< und wurde mit Bedacht gewählt. Es spiegelt zum einen die lange Tradition des Schlosses in Hopferau wider, denn schließlich war es Ritter Sigmund von Freyberg-Eisenberg, der vor beinahe 550 Jahren das Schloss erbauen ließ. Andererseits



Bild: BERA GmbH

symbolisiert >FreyGeist< aber auch, seinen Gedanken freien Lauf zu lassen, offen zu sein für Innovationen und sich von den modernen Interpretationen inspirieren lassen. Genau das erwartet dann auch die Eröffnungsgäste – lokale und überregionale Prominenz aus Wirtschaft, Politik und Kultur sowie altbekannten Freunden des Schlosses. So kamen neben Leopold Freiherr von Freyberg, ein direkter Nachfahre von Ritter Sigmund von Freyberg-Eisenberg, auch Gäste wie der SPD-Landtagsabgeordnete Paul Wengert, der international bekannt Künstler Prof. Ottmar Hörl, der Vorstand der Zuse-Gesellschaft, Prof. Karl Wolfgang, oder die Vertreter des Lions Club Füssen zur Eröffnung des neuen Schloss-Restaurants und ließen sich von raffinierten Kompositionen bzw. unerwarteten Interpretationen der Küche verwöhnen.

Kulinarik, Kunst und Kultur



Bild: BERA GmbH

Die einzigartig und kreativ in Szene gesetzten Gerichte und das authentische, neue Konzept des Teams um Chefkoch Nils Ritter überzeugten die Gäste. Auch die kulinarische Vielfalt überraschte – von klassisch bis vegan. Besonderen Wert legt das Küchenteam des Schlosses zu Hopferau auf die Verarbeitung regionaler und

saisonalen Produkte, die fast ausnahmslos bei lokalen Erzeugern im näheren Umkreis eingekauft werden. Der Gemüse- und Kräuteraanbau soll künftig sogar im Schlossgarten selbst erfolgen.

„Mit unserem neuen Restaurant vereinen wir die traditionelle Küche des Allgäus und die moderne Kulinarik von heute. Eben ganz besondere Momente in einem ganz besonderen Ambiente“, blickt Hoteldirektor Christian Werz freudig in die Zukunft.

Doch nicht nur die Gaumen der Eröffnungsgäste wurden erfreut. Für feinste Genussmomente sorgte auch Pianist Martin Vatter, der die Sinne der Gäste mit seiner gefühlvollen Klaviermusik verzauberte. Mit einer Symbiose aus Kulinarik, Kunst und Kultur lädt das Schloss zu Hopferau zum ausgiebigen Verweilen ein. Neben den vorzüglichen Speisen schätzen die Gäste auch die vielfältigen kulturellen Angebote des Schlosses, wie die überregional bekannten Treppenhauskonzerte oder die regelmäßig stattfindenden Kunstausstellungen in dem Vier-Sterne-Haus.

Kurzprofil Schloss zu Hopferau

Das Schloss zu Hopferau vereint Tradition und Moderne. Es blickt auf eine fast 550-jährige Geschichte zurück. Der Ort, an dem Konrad Zuse einst den ersten Computer der Welt entwickelte steht heute für Kunst und Kulinarik und zählt zu den modernsten Tagungshotels Deutschlands. Vielseitige Räumlichkeiten, das Außenareal und die wundervolle Natur sind ideal für kreative und erfolgreiche Tagungen, Seminare oder Produktpräsentationen. Im Schloss-Restaurant wird exklusive Kulinarik geboten. Dabei werden Allgäuer Köstlichkeiten modern, innovativ und einzigartig in Szene gesetzt.

Weitere Informationen unter www.schloss-hopferau.com oder direkt über:

Schloss zu Hopferau

BERA GmbH
Anja Twardy (Marketingleiterin)
Schloßstraße 9 - 11
D-87659 Hopferau
Tel. +49(0)8364-98489-10
Fax +49(0)8364-98489-44
Anja.Twardy@schloss-hopferau.com
www.schloss-hopferau.com