



Der Berufsverband
für Training, Beratung
und Coaching

News & Facts

BDVT Empfohlenes Seminar-Hotel Schloßhotel Hohenkammer beschäftigt Koch der zu den besten „Top50 Köchen Deutschlands“ gehört

Der Schlemmer Atlas zählt mit zu den Leitmedien der deutschsprachigen Gastronomie- und Gourmetszene. Herausgeber ist das Verlagshaus Busche, das seit 2004 auch Ausrichter des Branchentreffs „Schlemmer Atlas Top50 Köche“ ist. Das Gipfeltreffen der deutschen Kochszene gehört mit zu den wichtigsten Branchenveranstaltungen, die jährlich die Spitzengastronomie mit der Zulieferindustrie zusammenführt. Im Kern dieser Veranstaltung geht es darum, auf Grundlage der redaktionellen Schlemmer Atlas-Bewertungen einmal jährlich die besten 50 Köche Deutschlands für ihre besonderen Verdienste um die deutsche Gastronomie persönlich zu ehren.

Am 09.09.2019 war es wieder soweit. Auf dem Hamburger Süllberg bei Karlheinz Hauser fand die jährliche Verleihung „Top50 Koch Deutschland“ statt. Mit seiner einzigartigen Lage bot der Süllberg den perfekten Rahmen für die Verleihung.



Wie schon im letzten Jahr, freute sich Florian Vogel, Küchenchef im Camers Schlossrestaurant, in Schloss Hohenkammer bei München, auch beim diesjährigen Treffen mit dabei zu sein, denn er wurde wieder für seine herausragenden Leistungen geehrt. Laut Aral Schlemmer Atlas gehört er mit zu den besten 50 Köchen in Deutschland.

Florian Vogel: „Ich freue mich sehr über diese tolle Auszeichnung und darüber, dass mein Team und ich damit wieder eine Bestätigung für unsere konstant hervorragende Arbeit und unseren hohen Einsatz bekommen. Ich bin sehr stolz auf die Leistung des ganzen Camers Teams, denn ohne diese Unterstützung geht gar nichts und jeder in meinem Team ist unschätzbar wichtig.“

Seit Juni 2015 steht der 39-jährige Florian Vogel, der gebürtig aus Wilhelmshaven kommt, als Chef de Cuisine am Herd vom Camers Schlossrestaurant. Mit filigranen, technisch aufwendigen und geschmacklich ausgereiften kleinen "Kunstwerken" schickt er seine Gäste gekonnt auf eine kulinarische Reise. Florian Vogel

bietet hohe Küche - kreativ und überraschend und das im feinen Wechselspiel zum Ambiente.



Der Berufsverband
für Training, Beratung
und Coaching

News & Facts

An die Produkte, die er verwendet, stellt er sehr hohe Ansprüche: Frisch, saisongemäß und qualitativ auf höchstem Niveau müssen sie sein. Er liebt die Bio-Produkte vom Gut Eichethof, das zu Schloss Hohenkammer gehört, genauso wie auch andere hochwertig und nachhaltig produzierten Lebensmittel.

Schloss Hohenkammer liegt im Dreieck genau zwischen den Landkreisen Freising, Dachau und Pfaffenhofen an der Ilm und ist nur 35 Kilometer von München entfernt.

Das Ambiente, in dem die köstlichen Speisen serviert werden, ist so einmalig wie die Küche selbst. Das Camers Schlossrestaurant könnte nicht schöner und authentischer sein. Denn wie es sich für ein Schlossrestaurant gehört, gelangen die Gäste über eine Zugbrücke über den imposanten Schlosshof des historischen Wasserschlosses, in den stilvollen Gewölberaum des Camers. Mehr „Schlossrestaurant“ geht nicht. Die Einrichtung ist ruhig und warm gehalten. Naturholz und viele Naturtöne sorgen für eine wohltuende und stilvolle Atmosphäre. In warmen Frühlings- und Sommernächten sorgt die wunderschön gelegene Terrasse für genussvolle Momente. Mehr Infos unter: www.camers.de.