



## DIE SONNE FRANKENBERG

*Eine kleine Welt für sich.*

TERMINTIPP

### **Hochgenuss<sup>3</sup>: Sonne Frankenberg bündelt drei Sterne für Mitteldeutschland**

„Baiersbronn, Berlin, München“ wären wohl unter den Top-Antworten auf die Frage, welche Regionen der Guide Michelin besonders großzügig mit seinen begehrten Sternen bedenkt. Doch auch Mitteldeutschland muss sich nicht verstecken, und mit der Veranstaltungsreihe Hochgenuss<sup>3</sup> unterstreicht das Relais & Châteaux Hotel Die Sonne Frankenberg den kulinarischen Anspruch der Region nun noch weiter. Insgesamt dreimal steht Erik Arnecke aus dem Gourmetrestaurant Philipp Soldan gemeinsam mit den ebenfalls besternten Kollegen Alexander Hohlwein aus Limburg und Felix Weber aus Schmalleben am Herd, die Auftaktveranstaltung findet am 8. September in Frankenberg statt.

**Frankenberg, Juli 2019.** Getreu dem Motto „Gemeinsam sind wir stark“ haben Sternekoch Erik Arnecke und die Geschäftsführung der Sonne Frankenberg mit Hochgenuss<sup>3</sup> eine Eventreihe ins Leben gerufen, die drei ausgezeichnete Restaurants im Umkreis von 80 Kilometern vereint.

#### **Drei Handschriften, drei Sterne, drei kulinarische Abende**

Zum ersten Mal trifft sich die Kochelite Mitteldeutschlands am 8. September im Gourmetrestaurant Philipp Soldan in Frankenberg. Gemeinsam mit ihren Teams bereiten Erik Arnecke, Alexander Hohlwein aus dem Restaurant 360° in Limburg und Felix Weber aus dem Romantik Hotel Deimann in Schmalleben ein sechsgängiges Menü zu, das gleichzeitig einen roten Faden durch den Abend bildet und den individuellen Küchenstilen der jungen Sterneköche Raum lässt. Die beiden weiteren Veranstaltungen finden am 24. November 2019 in Limburg an der Lahn und am 2. Februar 2020 in Schmalleben im Sauerland statt.

#### **Die Protagonisten**

Erik Arnecke steht für Leichtigkeit, Natürlichkeit und einen klaren Bezug zur Region. „Ich mag die Natur“, so der 36-Jährige, der vor seiner Zeit in Frankenberg im Essener Restaurant Résidence zwei Sterne erkocht hatte. „Das spiegelt sich auch in meiner Küche wider. Wir

bringen nichts Verkünsteltes auf den Teller, sondern zelebrieren den Purismus.“ Dabei spielen frische Kräuter eine besonders wichtige Rolle.

Seit März 2016 betreibt Alexander Hohlwein gemeinsam mit seiner Partnerin Rebekka Weickert das Restaurant 360° in Limburg. Ausgezeichnet mit einem Michelin-Stern und 17 Punkten im Gault&Millau bietet er seinen Gästen eine weltoffene Aromenküche. Hierzu berät Gastgeberin und Sommelière Weickert aus der rund 100 Positionen umfassenden Weinkarte.

Felix Weber serviert im Romantik Hotel Deimann in Schmallenberg modern-französische Gerichte, dabei legt er besonderen Wert auf die Produktqualität. Auf die Karte kommen Gerichte wie Austern mit Holundervinaigrette, Gänseleberterrinen im Portweinmantel und Räucheraal mit hauchdünnem Brotchip; dabei werden die Menüs im offenen Küchenkonzept direkt vor den Augen der Gäste zubereitet.

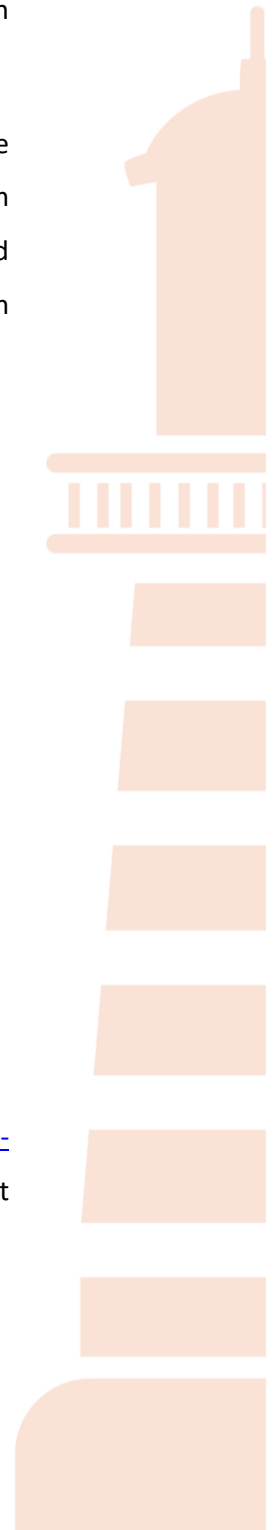
### **Das Hochgenuss<sup>3</sup>-Arrangement**

Die Auftaktveranstaltung der Hochgenuss<sup>3</sup>-Reihe im Relais & Châteaux Hotel Die Sonne Frankenberg findet am 8. September 2019 ab 18 Uhr statt. Das Sechs-Gang-Menü inklusive Getränkebegleitung kostet 189 Euro pro Person.

Gästen, die die Veranstaltung mit einer Übernachtung verbinden möchten, bietet Die Sonne Frankenberg ein spezielles Arrangement. Das Angebot beinhaltet zwei Übernachtungen im Doppelzimmer Classic sowie das Sonne Frühstücksbuffet. Neben der Teilnahme an Hochgenuss<sup>3</sup> ist auch die Nutzung des exklusiven SonneSpas inkludiert. Auf rund 1.000 Quadratmetern finden Gäste dort unter anderem in unterschiedlichen Saunen, dem Dampfbad oder dem Solebecken Entspannung.

Das Arrangement ist ab 369 Euro pro Person im Doppelzimmer Classic erhältlich.

Weitere Informationen und Reservierungsmöglichkeiten finden Sie unter [www.sonne-frankenberg.de](http://www.sonne-frankenberg.de), alternativ kann unter der Telefonnummer +49 - 6451 - 7500 gebucht werden.





*Dieses und weiteres Bildmaterial schicken wir Ihnen gerne in druckfähiger Qualität zu.*

Inmitten der Heimat der Brüder Grimm und unweit des Nationalparks Kellerwald-Edersee liegt das Relais & Châteaux Hotel Die Sonne Frankenberg. Die Lage macht die Sonne zum idealen Ausgangspunkt für Tagesausflüge, Wanderungen und Spaziergänge, ebenso sind Ausfahrten mit den drei hoteleigenen Oldtimern und der Elektro-Flotte möglich. Das Hotel ist eingebettet in ein Ensemble aus liebevoll restaurierten Fachwerkhäusern rund um das 500 Jahre alte Rathaus. Die historischen Gebäude beherbergen 60 individuelle, sonnige und mediterrane Zimmer und Suiten, teils mit originalen Balkenlagen. In drei Restaurants präsentiert sich die kulinarische Vielfalt der Sonne: Im Gourmet-Restaurant Philipp Soldan (u.a. ein Stern im Guide Michelin, 16 Punkte Gault&Millau), in den SonneStuben mit anspruchsvoller regionaler Küche (vom Guide Michelin mit einem Bib-Gourmand ausgezeichnet) und im Bistro Philippo mit mediterranen Speisen, sowie einer Cocktailbar mit Kaminloungue. Im Tabak-Kollegium herrscht englische Clubatmosphäre mit Zigarren-Service und edlen Bränden. Im SonneSpa fühlen sich die Gäste wie in einem Märchen aus 1001 Nacht. Feine Düfte, die orientalisch inspirierte Atmosphäre sowie angenehme Anwendungen, bei denen eine ganzheitliche Philosophie verfolgt wird, sorgen dafür, dass der Alltag vergessen wird. Auf 1.000 Quadratmetern bieten Saunen, Solebecken, Dampfbad, Eisbrunnen und Ruhebereiche die Möglichkeit für tiefste Entspannung.

**Kontakt:**

Relais & Châteaux Hotel Die Sonne Frankenberg  
Marktplatz 2-4  
35066 Frankenberg (Eder)  
Tel.: +49 - 6451 - 7500  
Email: [info@sonne-frankenberg.de](mailto:info@sonne-frankenberg.de)

**Pressekontakt:**

Prime Connection  
Patricia Freyer  
Tel.: +49 - 69 - 25 78 12 8 - 21  
Email: [p.freyer@prime-connection.de](mailto:p.freyer@prime-connection.de)