

Pressemitteilung
Nr. 035/2022

Kulinarische Events für höchste Ansprüche über den Dächern Münchens – mit den Miele Chef Stories

- ▶ Mit Spitzenköchinnen und Spitzenköchen von internationalem Rang im Penthouse zwischen Rathaus und Frauenkirche
- ▶ Inspirierende und sehr persönliche Einblicke in die Top Level Cuisine

Gütersloh/München, 30. Mai 2022. – Faszinierende Gourmeterlebnisse im kleinen Kreis, eine Location der Extraklasse, und dazu inspirierende Einblicke in das Leben und die Kochkunst der Besten ihres Fachs – das sind die Zutaten der Miele Chef Stories. Den Anfang machte der Südtiroler Sternekoch Norbert Niederkofler. Cornelia Poletto aus Hamburg, Nenad Mlinarevic aus der Schweiz und die Wahl-Berlinerin Dalad Kambhu folgen noch in diesem Jahr. Für den stimmungsvollen Rahmen sorgen Penthouse und Dachterrasse des DO & CO Boutique Hotels am Münchner Marienplatz. Ambitionierte Genießerinnen und Genießer, die Teil der Miele Chef Stories sein möchten, können sich ab sofort online anmelden.

Die Gäste der Miele Chef Stories sehen die Köchin oder den Koch ganz besonders hautnah in Aktion, denn bei diesem neuen Dinner-Format gibt es Schulterblicke und Insidertipps so nah und authentisch wie in keinem Restaurant. „Hier erleben wir filigrane Handwerkskunst, Streben nach Perfektion, stilvollen Genuss und Respekt vor der Natur“, so Dr. Axel Kniehl, Geschäftsführer Marketing und Vertrieb der Miele Gruppe, anlässlich der Auftaktveranstaltung mit Norbert Niederkofler, „für all das steht auch Miele, es ist sozusagen Teil unserer gemeinsamen DNA.“

Den würdigen Rahmen für die Miele Chef Stories bieten Penthouse und Dachterrasse im [DO & CO Boutique Hotel](#) im Gebäude der FC Bayern World, nur wenige Schritte entfernt vom Münchner Marienplatz. Das 6-Gang-Menü mit exquisiter Weinbegleitung ist eigens für diesen Anlass konzipiert und wird vor Ort vom Chef und seinem Team zubereitet. Zwischen den Gängen kommt die Köchin oder der Koch mit den Gästen intensiv ins Gespräch und nimmt diese mit auf eine Reise zu ihren/seinen kulinarischen Wurzeln: Was hat sie/ihn biografisch besonders geprägt? Warum wurden welche Gerichte gewählt, warum welche Zutaten miteinander kombiniert und so und nicht anders zubereitet? Wer mag, ist herzlich eingeladen, unter Anleitung des Chefs selbst Hand anzulegen. Nach dem Dessert treffen sich Chef und Gäste zum weiteren Austausch und gemütlichen Ausklang an der Bar.

Für dieses und nächstes Jahr sind insgesamt zehn weitere Episoden geplant, die jeweils unter einem von der Köchin oder dem Koch gewählten Motto stehen. Die Auftaktveranstaltung gestaltete [Norbert Niederkofler](#), der mit seinem kulinarischen Ansatz „Cook the Mountain“ als wegweisend für nachhaltige Spitzenküche mit regionalen Zutaten und No-Waste-Philosophie gilt. Als Nächste freuen sich auf ihre Gäste:

- [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 sowie unerwartete und innovative Arten der Zubereitung, die weit über den sprichwörtlichen 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.

Wer teilnehmen möchte, kann sich ab sofort über die folgende Website anmelden: <https://chefstories.miele.de/>. Der Preis beträgt 400 Euro pro Ticket. Da die Teilnehmerzahl auf jeweils 16 begrenzt ist, sind pro Person nur bis zu zwei Tickets buchbar. Für den Fall, dass es mehr Anmeldungen als Plätze gibt, entscheidet das Los.

Medienkontakt

Julia Cink

Phone: +49 5241 89-1962

E-Mail: julia.cink@miele.com

Über das Unternehmen: Miele ist der weltweit führende Anbieter von Premium-Hausgeräten für die Bereiche Kochen, Backen, Dampfgaren, Kühlen/Gefrieren, Kaffeezubereitung, Geschirrspülen, Wäsche- und Bodenpflege. Hinzu kommen Geschirrspüler, Luftreiniger, Waschmaschinen und Trockner für den gewerblichen Einsatz sowie Reinigungs-, Desinfektions- und Sterilisationsgeräte für medizinische Einrichtungen und Labore. Das 1899 gegründete Unternehmen unterhält acht Produktionsstandorte in Deutschland, je ein Werk in Österreich, Tschechien, China, Rumänien und Polen sowie die zwei Werke der italienischen Medizintechnik-Tochter Steelco Group. Der Umsatz betrug im Geschäftsjahr 2021 rund 4,84 Milliarden Euro. In fast 100 Ländern/Regionen ist Miele mit eigenen Vertriebsgesellschaften oder über Importeure vertreten. Weltweit beschäftigt der in vierter Generation familiengeführte Konzern etwa 21.900 Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter, etwa 11.400 davon in Deutschland. Hauptsitz ist Gütersloh in Westfalen.

Zu diesem Text gibt es fünf Fotos



Foto 1: Geben den Miele Chef Stories ihren stimmungsvollen Rahmen: Penthouse und Dachterrasse des DO & CO Boutique Hotels zwischen Rathaus und Frauenkirche. (Foto: Miele)



Foto 2: Norbert Niederkofler, ausgezeichnet mit 3 Sternen im Guide Michelin und einem Grünen Stern für Nachhaltigkeit, gestaltete die Auftaktveranstaltung. (Foto: Miele)



Foto 3: Mediterrane Kreationen der Hamburger Spitzenköchin Cornelia Poletto gibt es im Juni. (Foto: www.studiolassen.de)



Foto 4: Unter dem Motto „The Curiosity“ erleben die Gäste einen Abend mit einem der erfolgreichsten Schweizer Chefs: Nenad Mlinarevic. (Foto: Miele)



Foto 5: Dalad Kambhu: Die Sterneköchin aus Berlin steht für authentische Thai-Küche mit nachhaltigen Produkten. (Foto: Miele)

Download Text und Fotos: www.miele-presse.de

Folgen Sie uns:

 @Miele_Presse

 @Miele.DE

 @mieleddeutschland

 Miele