

Mit Pink Pepper eröffnet eine neue Fine Dining Adresse im Steigenberger Parkhotel Düsseldorf

Sternekoch Benjamin Kriegel verspricht kulinarische Highlights im neu designten Restaurant

Frankfurt am Main, 27. Januar 2022

Ein neuer Kulinarik-Stopp auf der "Kö": Ab 01. Februar 2022 können sich Düsseldorfer und Besucher der Stadt auf erlesene Fine Dining-Kreationen im Restaurant des Steigenberger Parkhotel auf der Königsallee freuen. Vom Interieur-Experten Yakob Asmellash wurde das Restaurant Pink Pepper mit viel Samt und in Pudertönen edel und neu designt: Das ideale Setting für eine künftige Restaurant-Ikone und ein perfektes Match für das Steigenberger Icon Hotel. Hinter dem kulinarischen Konzept steckt Michelin-Sterne Koch Benjamin Kriegel, der als vielfach ausgezeichnete Chef de Cuisine dort eine international inspirierte Küche in seinem Restaurant mit 30 Plätzen serviert.

Raffinesse meets Region: Namensgeber für das Pink Pepper ist der brasilianische Pfefferbaum, der für die Würze des Lebens und neue Sinneswelten steht. Zum Auftakt finden sich auf dem Februar-Menü u. a. Pilztarte und Düsseldorfer Sülze. Wer Fisch und Meeresfrüchte liebt, kommt hier ebenfalls ganz auf seine Kosten: Fernöstlich wird es mit Gelbflossenmakrele, an der „schottischen Küste“ winken Jakobsmuschel, Meerwasser, Horntang und Seeigel. Auch in heimischen Gefilden wird gefischt – ein Gericht aus Zander, Graftschaffer Weinbergschnecken, Frankfurter Kräutern und Äpfelwoi ergänzt das Menü. Als krönenden Abschluss heißt es „Vive la France“ mit einer Auswahl an regionalen Käsesorten vom Maître Affineur Volker Waltman und passend zur kalten Jahreszeit gibt es ein Dessert aus Haselnuss, Cru Virunga Schokolade, Roter Beete, Trüffel und eingekochter Milch.

Benjamin Kriegel setzt auf saisonale und regionale Zutaten. Zum Teil stammen diese von kleinen Produzenten, zu denen er persönlichen Kontakt pflegt. Denn der Sterne Koch ist in Deutschland rumgekommen. Nach der Ausbildung in seiner Heimat im Hochsauerland zog es ihn in die Spitzengastronomie. Seine Wanderjahre mit Stationen in Essen und am Tegernsee führten ihn schon vor einigen Jahren wieder zurück in die Stadt an Düssel und Rhein. Immer an seiner Seite: Restaurantleiterin und Sommelière Ramona Kriegel, seine Ehefrau.

„Immer wieder führte mich mein Weg zurück nach Düsseldorf. Nun bin ich im Steigenberger Parkhotel angekommen und darf die Position des Küchenchefs im ‚Pink Pepper‘ ausüben. Mit

meinen Menüs und Gerichten möchte ich Geschichten erzählen – bis ins kleinste Detail sollen sich auf den Tellern und in den Gläsern die verschiedensten Ingredienzen zu einem Gesamtkunstwerk zusammenfügen“, so Benjamin Kriegel, Küchenchef des „Pink Pepper“.

Marcus Bernhardt, CEO Deutsche Hospitality: „Das Pink Pepper ist die perfekte Ergänzung für unser Steigenberger Icon in Düsseldorf. Ich freue mich, mit Ramona und Benjamin Kriegel und ihrem Team die Bestbesetzung für diese Aufgabe gewonnen zu haben. Benjamin Kriegels Kulinarik steht für Verführung, die mit vielen Facetten die Gäste überrascht, beglückt und verzaubert.“

Carsten Fritz, General Manager des Steigenberger Parkhotel, ergänzt: „Der Look and Feel des Restaurants ist beeindruckend und einmalig in Düsseldorf. Alles im ‚Pink Pepper‘ ist Teil einer liebevollen Inszenierung und – für uns als Steigenberger Parkhotel und für die Gäste – ein echter Gewinn!“

Aktuelle Presseinformationen finden Sie in unserem [Presseportal](#).

Vision, Leidenschaft, Weltoffenheit: Die **Deutsche Hospitality** steht für Gastfreundschaft in Perfektion. Tradition und Zukunftsorientierung treffen in einem einzigartigen Portfolio von acht Marken in über 160 Hotels weltweit aufeinander. „Celebrating luxurious simplicity“: **Steigenberger Icons** sind außergewöhnliche Luxus-Hotels, die historische Einzigartigkeit mit modernen Konzepten vereinen. Die Marke **Steigenberger Porsche Design Hotels** setzt innovative Impulse im Luxury-Lifestyle-Segment. Im Bereich Upscale stehen die **Steigenberger Hotels & Resorts** für höchste Gastfreundschaft auf drei Kontinenten. Die Lifestyle-Hotels von **Jaz in the City** geben den Takt im Upscale-Segment vor. **House of Beats** verknüpft die Leidenschaft für Hotellerie mit der Faszination für Lifestyle, Fashion und Musik. Mitten im Herzen der Destinationen ist **IntercityHotel** die Heimat für Komfort und Mobilität im Midscale-Segment. Ebenfalls im Midscale-Segment positioniert ist **MAXX by Deutsche Hospitality**, die charismatische Conversion-Brand. Smart verknüpft **Zleep Hotels** im Economy-Bereich Design und Funktionalität. All diese Marken eint **H-Rewards**, das Loyalty-Programm der Deutschen Hospitality mit Vorteilen schon ab der ersten Buchung. Die Vision ist klar: Gemeinsam mit dem Shareholder **Huazhu** steigt die Deutsche Hospitality zu den führenden europäischen Hotelgesellschaften auf.

Pressekontakt:

Deutsche Hospitality | Lyoner Straße 25 | 60528 Frankfurt am Main

Sven Hirschler | Tel: +49 69 66564-422

E-Mail: sven.hirschler@deutschehospitality.com



www.deutschehospitality.com

www.steigenberger.com | www.maxxhotel.com | www.jaz-hotel.com |

www.intercityhotel.com | www.zleep.com/de/