



Presseinformation

Sterneauszeichnung für Marco Akuzun und seine Mannschaft vom „restaurant top air“

Bereit zum Abheben – Erneut ein Stern über dem Stuttgarter Airport

Seit heute haben sie es wieder schwarz auf weiß in einem kleinen roten Buch: Im neuen „Michelin“ konnten Marco Akuzun und sein Küchenteam die anspruchsvollen Tester wieder von sich überzeugen. Damit ist das top air eines der wenigen deutschen Restaurants, das seit 1992 ohne Unterbrechung einen Michelin-Stern besitzt. Im Sommer dieses Jahres wurde es vom amerikanischen Nachrichten-Sender CNN sogar als eines der besten Airport-Restaurants auf der ganzen Welt ausgezeichnet.

„Selbstverständlich ist man jedes Jahr Anfang November auf das Erscheinen des neuen Guide Michelin gespannt“, berichtet Claus Wöllhaf, Patron des restaurants top air auf dem Stuttgarter Flughafen. „Aber wir machen uns deswegen nicht verrückt, denn ein Michelin-Stern ist zwar gut fürs Image, mit einer Auszeichnung wächst aber auch der Druck auf die Küchenmannschaft, die immerzu ein sehr hohes Niveau halten, sogar noch steigern muss.“ Dass eben dieses seit nahezu 23 Jahren im restaurant top air konstant hoch ist, ist für die Sternegastronomie eher ungewöhnlich. „Der Stern war zwar nie mein Ziel, doch nun leuchtet er beständig. Das habe ich dem Küchenchef und der Mannschaft zu verdanken“, lobt Claus Wöllhaf.

Küchenchef seit Januar 2013 ist der 33-jährige Marco Akuzun, der letztes Jahr seinen ersten eigenen Stern erkochte und ihn dieses Jahr verteidigte. „Klar legt man sich richtig ins Zeug, aber das machen wir immer, dabei haben wir nicht den Stern im Blick, sondern unsere Gäste. Ob das nun Reisende, Geschäftsleute oder Menschen sind, die ein gutes Essen zu schätzen wissen, spielt keine Rolle. Wir geben immer mehr als 100 Prozent“, erklärt Marco Akuzun. „Wenn wir damit auch die anonymen Tester überzeugen können – ist doch wunderbar.“ Marco Akuzun und sein Team freuen sich riesig über den Stern und sehen ihn als Ansporn für den zweiten im nächsten Jahr. In erster Linie setzt Akuzun auf ein

gutes Arbeitsklima in der Küche und im Service und Liebe und Spaß an der Arbeit. Zwar werden die Sterne weder für den Service noch für die Ausstattung eines Restaurants vergeben, sondern ausschließlich für die Küchenleistung, dennoch wäre das top air ohne den herzlichen Service unter Leiter Ralf Pinzenscham undenkbar. Und so wird der erneute Stern gewiss auch gemeinsam mit dem Service-Team mit dem ein oder anderen Fläschchen Champagner begossen.

Über das „restaurant top air“:

Seit 1984 gibt es das Gourmetrestaurant bereits, seit 1992 ist es mit einem Michelin-Stern dekoriert. Zudem ist es das einzige Sternerestaurant auf einem europäischen Flughafen überhaupt. Seit Januar 2013 ist Marco Akuzun der Küchenchef.

Über die Wöllhaf Gruppe:

Das von Claus Wöllhaf im Jahr 1983 in Stuttgart gegründete Unternehmen betreibt Restaurants, Imbissrestaurants, Coffee-Shops, Bistros, Snackbars, Konferenz- und Bankettcenter sowie Handelsgeschäfte auf den bedeutenden nationalen Airports in Frankfurt, Berlin, Köln Bonn und Stuttgart und belegt im Ranking der Verkehrsgastronomie den 15. Platz. Über 500 Mitarbeiter kümmern sich in mittlerweile 43 Betrieben um Millionen von Gästen.

Kontakt:

C. Wöllhaf GastroService GmbH
Richard Wagner Straße 18/1
70184 Stuttgart
Tel. 0711-248977-10, Fax: 0711-248977-14
E-Mail: info@woellhaf-airport.de,
Homepage: www.woellhaf-airport.de, www.restaurant-top-air.de

Pressekontakt, Redaktion:

Pressebüro Sonja Madeja
Brahmsweg 7/1
72766 Reutlingen
Mobil: 0170-2383229, Tel. 07121-704607
E-Mail: madeja.presse@woellhaf-airport.de