Preisverleihung im Grüner Baum, Donaueschingen

Südland Koch Michael Preis ist Flair Koch des Jahres 2018

Begründung der Jury:
Eine Geschmacksexplosion und Balsam für Herz und Seele

Mit viel Elan führt Michael Preis in fünfter Generation das Flair Hotel Grüner Baum in Donaueschingen. Er selbst steht mit Leidenschaft als Koch am Herd. Seine Küche hat sich mittlerweile zum Geheimtipp in der Region entwickelt. Für sein Engagement und seine Kochkunst auf höchstem Niveau erhielt er jetzt die begehrte Auszeichnung „Flair Koch des Jahres 2018".

„Schon als kleiner Junge hab' ich bei meinem Vater in die Töpfe geschaut", erinnert sich Michael Preis. Denn seit er denken kann, war für den Flair Koch des Jahres 2018 klar, dass er Koch werden möchte. Dieses Ziel hat er ohne Umwege verfolgt und sich weiterentwickelt. „Ich experimentiere gern", erklärt Michael Preis. So stehen auf der Speisekarte viele moderne Gerichte oder klassische Gerichte neu interpretiert. Kreativ sein und die verschiedensten Lebensmittel miteinander kombinieren – das gefällt ihm. Auf diese Weise entstehen ganz besondere Geschmackserlebnisse. Wie wäre es zum Beispiel mit Blauschimmel-Ravioli mit Datteln oder Kalbstafelspitz mit Radieschen-Vinaigrette und Meerrettich-Eis?

Aber auch traditionelle Klassiker kocht Michael Preis. Auf der Speisekarte sind sie unter „Omas Küche" zu finden. „Das größte Kompliment für uns ist, wenn wir neue Gäste mit unseren Kreationen kulinarisch überraschen", sagt er. Und die sind begeistert: „Gaumenschmaus, der verblüfft!" Und ein Gast urteilte jüngst: „Eine Geschmacksexplosion und Balsam für Herz und Seele."

Diese Leistungen in der Küche waren auch Grund für die Auszeichnung als „Flair Koch des Jahres 2018" durch die Flair Hotelkooperation. „Wir möchten seine Leidenschaft für die regionale und neu interpretierte Küche würdigen – und diese unglaublichen Geschmackserlebnisse", sagten die stellvertretenden Vorsitzenden der Flair Hotelkooperation, Petra Holzinger und Willi Götz, bei der Preisverleihung.

„Das Tolle an meinem Beruf ist der Umgang mit den frischen Produkten", findet Michael Preis. Und die sind im Flair Hotel Grüner Baum wirklich frisch, weil sie aus der Gegend kommen und kurze Transportwege haben. „Eier, Brot und Honig bekommen wir aus dem Dorf", sagt der junge Koch. „Außerdem verarbeiten wir Obst und Gemüse aus der näheren Region." Das Fleisch stammt nicht vom Großmarkt, sondern vom Bauern um die Ecke. „Bei uns ist regional genial", macht Michael Preis Appetit auf mehr.

Flair Hotel
Grüner Baum
SEIT 1875

Ihr Haus für
Familienfeiern und Tagungen.

Wir freuen uns auf Ihre Reservierung.

Familie Preis
Friedrich-Ebert-Straße 59 • 78166 Donaueschingen
0771 / 80 91 0 • www.flairhotel-gruenerbaum.de

Flair Hotel Grüner Baum
Friedrich-Ebert-Straße 59
78166 Donaueschingen
+49 771 80910
www.flairhotel-gruenerbaum.de