

PRESSEMITTEILUNG

Wernberg-Köblitz, 21.02.2018

Die Nachfolge steht

Robert Morgan wird neuer Chef de Cuisine auf Burg Wernberg

Für das Team der Burg Wernberg und auch für die Gäste des vielfach ausgezeichneten Gourmet-Restaurants „Kastell“ wird 2018 ein spannendes Jahr. Nachdem Ende 2017 der Wechsel von Thomas Kellermann an den Tegernsee bekanntgegeben wurde, steht nun sein Nachfolger fest: Robert Morgan, der dem 2-Sterne-Koch als Sous-Chef und Stellvertreter seit vielen Jahren zur Seite steht und der mit der Burg, dem Küchenteam und der Region bestens vertraut ist, wird ab 1. Juni 2018 als neuer Küchenchef die kulinarischen Geschicke auf Burg Wernberg lenken und weiterentwickeln.

Robert Morgan – jung, kreativ & kulinarisch stark

Burgdirektor Johannes Lehberger kann sich keinen besseren Nachfolger vorstellen als Robert Morgan, „der die Spitzengastronomie ebenso gut kennt, wie die Region hier“. Seit knapp zehn Jahren ist der gebürtige Engländer auf Burg Wernberg, wo er die Position des Sous-Chefs innehat. Als langjähriger Weggefährte des hochdekorierten Thomas Kellermann hat er sich eine enorme Bandbreite an Wissen, Know-how und Erfahrung angeeignet und beweist als dessen Stellvertreter kulinarische Exzellenz. Zudem konnte der 32-Jährige auch in der internationalen Spitzengastronomie in Großbritannien und Spanien wertvolle Erfahrungen sammeln. All das verspricht den Gästen und Freunden des Hauses eine exklusive und zugleich frische und überraschende Gourmetküche.

Genusshochburg als Talentschmiede

Wer die Geschichte der Genusshochburg im Osten Bayerns kennt, der weiß, dass die Burg Wernberg schon immer Talent- und Sterne-Schmiede war. „Unsere Küchenchefs kamen bisher immer von extern und jeder hat sich um einen Stern nach oben gekocht“, sagt Klaus Conrad rückblickend und freut sich ganz besonders darüber, dass er mit Robert Morgan nun zum ersten Mal einem internen Kandidaten die kulinarischen Geschicke anvertrauen kann. „Wir waren selbst überrascht, wie viele erstklassige Köche sich bei uns gemeldet haben. Aber die Entscheidung ist uns sehr leicht gefallen: Rob Morgan ist nicht nur ein erstklassiger Chef de Cuisine mit viel Potenzial, sondern auch ein hochsympathischer Typ, der Gäste und Mitarbeiter gleichermaßen begeistern kann.“

Neue kulinarische Ausrichtung mit Robert Morgan

Die Gäste der Burg Wernberg dürfen sich schon heute über die neue kulinarische Ausrichtung von Robert Morgan und seiner Mannschaft freuen. „Ein wenig wollen wir unsere Gäste natürlich noch auf die Folter spannen, denn Vorfreude ist ja bekanntlich die schönste Freude“, sagt Robert Morgan und freut sich, gemeinsam mit seinem Team aus Küche und Service ab 1. Juli das neue Genuss-Konzept zu präsentieren.

>>>>>



Burg Wernberg – die Nummer eins unter den 25 kleinsten Hotels

Das „Relais & Châteaux“-Hotel Burg Wernberg zählt seit Jahren zu den führenden Hotels in der Oberpfalz und wurde zuletzt von Tripadvisor zur Nummer eins der Besten der 25 kleinsten Hotels in Deutschland für 2018 gewählt. Von der Traumhochzeit über Geburtstage bis hin zu sonstigen Feiern ist die Burg Wernberg Ziel hochklassiger Veranstaltungen.

Das 2-Sterne-Gourmet-Restaurant „Kastell“ genießt weit über die Region hinaus Anerkennung bei Feinschmeckern und Genießern und ist das kulinarische Aushängeschild der Oberpfalz.

Das Seminar- und Tagungszentrum „Gedankengebäude“ bietet für jede Gruppengröße den perfekten Rahmen – von kleinen Workshops ab sechs Personen bis hin zu großen Veranstaltungen von 150 Teilnehmern.

Pressekontakt und Bildmaterial

Hotel Burg Wernberg Relais & Châteaux
Johannes Lehberger (Direktion)
Schlossberg 10
92533 Wernberg-Köblitz

Telefon: +49 (0)9604 939 0
Fax: +49 (0)9604 939 139
E-Mail: johannes.lehberger@burg-wernberg.de
burg-wernberg.de