

Neuer Kulinarik-Stern am Bodensee

RIVA Konstanz erhält ersten Stern für sein Gourmetrestaurant Ophelia – Chefkoch Dirk Hoberg überzeugt Kritiker von Guide Michelin

Große Freude im RIVA Konstanz am Bodensee: Dirk Hoberg, Chefkoch des Gourmetrestaurants Ophelia, wurde vom Guide Michelin 2012 mit seinem ersten Stern ausgezeichnet. Damit steigt das Ophelia in den exklusiven Kreis der Sterne-Restaurants in Deutschland auf. „Wir sind sehr stolz, nur rund ein Jahr nach der Eröffnung bereits diese hohe Anerkennung zu erhalten“, so Hoberg. „Es ehrt mich, die Kritiker des wichtigsten Gastronomie-Guides mit meinen modernen Interpretationen der klassisch-französischen Küche überzeugt zu haben.“ Das Gourmetrestaurant ist Donnerstag bis Montag ab 18 Uhr geöffnet. Anfragen und Reservierungen werden unter der Telefonnummer +49 (0)7531-363090 sowie unter welcome@restaurant-ophelia.de entgegengenommen.



Dirk Hoberg blickt schon in jungen Jahren auf eine Laufbahn mit namhaften Stationen wie das Sterne-Restaurant Tristan auf Mallorca, das Zwei-Sterne-Restaurant Steinheuer in Bad Neuenahr und das Drei-Sterne-Restaurant Schwarzwaldstube im Hotel Traube Tonbach zurück. Seit der Eröffnung des Fünf-Sterne-Superior-Hotels RIVA Konstanz im Jahr 2008 zeichnet der gebürtige Osnabrücker für die kulinarische Vielfalt im Hotel verantwortlich. Diese umfasst neben dem Gourmetrestaurant Ophelia auch das RIVA Restaurant.



Die Kreationen auf der regelmäßig wechselnden Speisekarte des Ophelia reichen unter anderem von der Mousse von Blumenkohl und Brokkoli mit Soja und Trüffel, über Sous vide vom Steinbutt mit gegrillten Pilzen, Risotto von rotem Reis und leichter Riesling-Soße bis hin zum Bodenseeapfel mit Halbgefrorenem von der Crème Brûlée und Sauerklee. Das Gourmetrestaurant eröffnete im August 2010 in der Jugendstilvilla des Hotels und verfügt über 40 Plätze sowie weitere 30 auf der Terrasse. Für das Design zeichnete die italienische Star-Architektin Antonella Rupp verantwortlich.

Mit viel Liebe zum Detail und freier Hand setzte sie das Restaurant im Stil eines Privathauses mit raffinierter Eleganz und modernem Purismus um. Die Ausrichtung zum See ist wie im gesamten Hotel das zentrale Element. Der Eingangsbereich mit Lounge, zwei Gasträume rechts und links, die Bar und der Chefs Table verzaubern Gäste von der ersten Minute an und laden zu genussvollen Stunden ein.

Das Fünf-Sterne-Superior-Hotel RIVA Konstanz besticht durch seine Lage an der Uferpromenade, sein reduziertes Design und einen exklusiven Service. 50 Zimmer und Suiten, das RIVA Restaurant mit Bar, das Gourmetrestaurant Ophelia mit Bar und Lounge, das RIVA Spa mit Pool auf dem Dach und drei Veranstaltungsräume sorgen für einen unbeschwerten Aufenthalt in edlem Ambiente. Seit Juni 2011 komplettieren fünf neue Zimmer und Suiten in der Jugendstilvilla das Hotelkonzept. Nähere Informationen finden sich unter www.hotel-riva.de.

München/Konstanz, 8. November 2011

Für weitere Informationen und Bildmaterial:

Carmen Stromberger/Julia Plöger
STROMBERGER PR
Haydnstraße 1
80336 München
T +49(0)89-189478-80
F +49(0)89-189478-70
ploeger@strombergerpr.de

Peter Kolb
RIVA Konstanz
Seestraße 25
78464 Konstanz
T +49(0)7531-36309-0
F +49(0)7531-36309-99
welcome@hotel-riva.de