

**DIE SCHÖPFERISCHE KRAFT DES PERFEKTIONISMUS:
AUF DER BÜHNE DES GOURMET-RESTAURANTS LE CIEL ZELEBRIERT
STERNEKOCH ULRICH HEIMANN DEN AUTHENTISCHEN GESCHMACK**

BERCHTESGADEN (w&p) – Seine Passion ist die Perfektion: Für Ulrich Heimann – Sternekoch und kreativer Kopf des Fine Dining Restaurants Le Ciel im InterContinental Berchtesgaden Resort – ist das Beste gerade gut genug. Handwerkliche Finesse, die Liebe zum authentischen Aroma eines hervorragenden Produkts und ein Geist, der permanent nach Höchstleistung strebt, prägen den Küchenstil des 44-jährigen Schwarzwälders. Trotz der vielen Auszeichnungen, die er in kurzer Zeit für das Le Ciel erkochte, wird er für seine charmante Bescheidenheit hoch geschätzt. Ulrich Heimann ist ein Koch zum Anfassen, der engen Kontakt mit seinen Gästen pflegt. Im Rahmen besonderer Packages lässt er sie hinter die Küchenschleusen blicken oder zeigt ihnen seine Welt außerhalb des kreisrunden Gourmet-Restaurants – von der bevorzugten Forellenzucht bis hin zur saftigen Bärlauchwiese.

Es ist der Geschmack einer Kindheit auf dem Land, die seinen Perfektionismus gefördert hat. Kräuter, Gemüse und Obst direkt aus dem Garten, Fleisch vom Bauernhof im heimischen Dorf, Mutters ganz von der Saison geprägte Küche und die vielen Restaurants mit bester handgemachter Küche – im kulinarisch anspruchsvollen Schwarzwald entdeckte Ulrich Heimann seine Leidenschaft für die unverfälschten Aromen der Natur. Auch Jahrzehnte später – mit einem Michelin-Stern und 16 Punkten im Gault Millau geehrt – ist er bei dieser Linie geblieben: Ulrich Heimann lässt das Produkt für sich sprechen. Seine Kreationen der modern interpretierten Haute Cuisine verfremden nicht – sie veredeln, und bringen den reinen Geschmack ausgewählter Zutaten optimal zu Geltung.

Schaumsuppe vom Bärlauch mit Saibling von der Fischzucht „Resch“, Kartoffel-Fontinacannelloni auf Rahmspinat mit Spitzmorcheln und Jambo Jabuko Zweierlei vom Reh aus dem Berchtesgadener Land in Kakaobutter geschmort mit Quitten-Gewürzcrêpes und Blutorangen-Marmelade – virtuos spielt Ulrich Heimann mit heimischen und internationalen Zutaten ausgesuchter Lieferanten. „Ich habe einen Bauernhof im Salzkammergut gefunden, der meine Küche mit hervorragendem Rindfleisch versorgt, einen bestimmten Metzger, von dem wir unser Kalb beziehen, Angler, Jäger und andere kleine Produzenten, die mein Vertrauen genießen. Es hat für mich höchste Bedeutung, in der Masse der Produktvielfalt, das ganz Besondere zu entdecken.“

Ulrich Heimann und seine Familie sind im Berchtesgadener Land heimisch geworden. Nach langen Jahren in Hamburg als Küchenchef der Sterne-Restaurants Seven Seas und Prinz Frederik Room im Hotel Abtei, genießt er nun das Leben inmitten alpenländischer Natur. Skitouren, Klettern, Mountainbiken, und Wandern sind für ihn der perfekte Ausgleich für die langen und intensiven Arbeitstage in der Küche des Le Ciel.

Wer den Sternekoch auf seinen Unternehmungen in der traumhaften Landschaft rund um das InterContinental Berchtesgaden Resort begleiten möchte, hat dazu im Rahmen ausgewählter Arrangements die Gelegenheit. „Es macht mir Spaß, die Menschen nicht nur bei meinen Kochkursen in die Welt der besonderen Geschmackserlebnisse zu entführen. Auf gemeinsamen Wanderungen oder Ausflügen zeige ich ihnen auch, wo die Kräuter der jeweiligen Saison wachsen oder wo unsere Forellen gezüchtet werden. Natur- und Gourmet-erlebnis verbinden sich dabei in inspirierender Weise.“

Unvergessliches erlebt natürlich auch, wer einfach „nur“ bei ihm isst: Ulrich Heimanns Kochkunst und der atemberaubende Blick aus 1.000 Metern Höhe über eine atemberaubende Berglandschaft erinnern immer wieder daran, dass dieses Restaurant keinen anderen Namen tragen konnte: Le Ciel – der Himmel.

Als exklusives Hideaway in 1.000 Metern Höhe begeistert das InterContinental Berchtesgaden Resort seine Gäste mit atemberaubendem Design, einer Atmosphäre entspannender Ruhe und 360-Grad-Blick über die Bergwelt. Zur perfekten Performance des **Fünf Sterne Superior Gourmet & Spa Resorts** gehören herausragende Restaurants, das preisgekrönte THE MOUNTAIN SPA und die phantastischen Freizeitmöglichkeiten. Traumhafte Wanderwege beginnen direkt am Resort und auch Deutschlands höchst gelegener Neun-Loch-Golfplatz grenzt an das einmalig schöne Areal inmitten der Natur. Die Kulturstadt Salzburg liegt nur eine halbe Stunde entfernt.

Berchtesgaden, April 2008

Für weitere Presseinformationen und Bildmaterial:

Kathrin Seyboth
InterContinental Berchtesgaden Resort
PR & Marketing Manager
Tel.: +49 (0)8652 - 9755 - 50 53
E-Mail: kathrin.seyboth@ihg.com
www.berchtesgaden.intercontinental.com

Ute C. Hopfengärtner/Silvia Unger
Wilde & Partner Public Relations
PR-Consultants
Tel.: +49 (0)89 - 17 91 90 - 0
E-Mail: info@wilde.de
www.wilde.de