



P R E S S E M E L D U N G

Mehrfache Auszeichnungen für das Restaurant Jungborn

Bad Sobernheim, Dezember 2017. – *Immer am Ende des Jahres veröffentlichen Restaurantführer wie der Guide Michelin und Gault&Millau ihre Bewertungen. Das Restaurant Jungborn im Hotel BollAnts Spa im Park in Bad Sobernheim erhielt erneut Top-Noten und klettert in der bundesweiten Restaurant-Rangliste weiter nach vorn.*

Ein Stern im Guide Michelin, 17 von maximal 20 erreichbaren Punkten im bekannten Genussführer Gault&Millau – für das Restaurant Jungborn endet das Jahr mit sehr guten Bewertungen in den beiden bedeutendsten Gastronomie-Guides. Die Auszeichnungen sind eine Bestätigung der konstant hohen Leistungen der Küchenchefs Jens Fischer und Philipp Helzle, die zusammen mit Restaurantleiterin Petra Helzle das Jungborn sowie auch das Restaurant Hermannshof im Bad Sobernheimer 4-Sterne-Superior-Hotel eigenständig führen. Seit 2006 in Folge schmückt sich das Gourmetrestaurant Jungborn im romantischen Weingewölbekeller mit einem Stern. Seit 2013 sind Fischer, Helzle und ihr Team für das hohe Niveau verantwortlich.

Doch nicht nur der Guide Michelin und Gault&Millau belohnen die kreativen und ambitionierten Leistungen des Jungborn-Teams, das seine Gäste in „einem eleganten Ambiente freundlich-leger und versiert mit moderner Küche umsorgt“ (Guide Michelin) und „zeitgemäße Haute cuisine mit raffinierter Leichtigkeit“ bietet (Gault&Millau). Auch andere namhafte Restaurantführer sind begeistert, allen voran der Feinschmecker Restaurant-Guide 2018 sowie der Große Restaurant & Hotel Guide 2018, der dem Jungborn vier von maximal fünf erreichbaren Hauben mit folgender Begründung verleiht. „Die beiden Chefköche arbeiten achtsam und mit großem Respekt vor den Zutaten und versuchen stets, deren Charakteristika hervorzuheben und sie so unverfälscht wie möglich zu präsentieren. Ihre begeisternde Produktküche konzentriert sich auf das Wesentliche und wird mit finessenreichem Aromenspiel abgerundet.“

In der Rangliste der Top-Restaurants in Deutschland, für die die wichtigsten Restaurantführer und deren Bewertungen ausgewertet werden, landet das Jungborn 2018 bundesweit auf Platz 76 und verbessert sich damit um sieben Ränge im Vergleich zum Vorjahr.

Über das „BollAnts – Spa im Park“

Das „BollAnts – Spa im Park“ im rheinland-pfälzischen Bad Sobernheim setzt als Gründungshaus der Felke-Therapie seit über 100 Jahren auf die Heilkraft der Naturelemente nach Pfarrer Felke und hat sich als moderne Lifestyle-Variante eines Gesundheits- und Wellness-Hotels etabliert. Das Haus am Flussufer der Nahe wird in vierter Generation der Familie Bolland-Anton geführt. Neben dem Gourmet-Restaurant Jungborn und der feinen Küche im Hermannshof verwöhnt kulinarisch auch Küchenchef Jens Gilcher im Vitalrestaurant Villa die Gäste.