



Presseinformation

Erneute Sterneauszeichnung für das „restaurant top air“

Sternefunkeln am Stuttgarter Flughafen

Er hat es wieder geschafft: In der 50. Ausgabe des wohl weltweit wichtigsten Gourmetführers Guide Michelin, der letzte Woche erschienen ist, kann sich Marco Akuzun und sein Team wieder über eine Auszeichnung freuen. Für ihn ist es der dritte Stern in Folge, für das top air am Stuttgarter Airport der 24.

5 **Stern.**

„Ich war nicht sonderlich aufgeregt bei der Bekanntgabe der Sterne. Ich weiß, was ich kann. Doch ohne meine Mannschaft in der Küche und im Restaurant wäre diese Leistung nicht möglich“, sagt der 34-jährige Küchenchef Marco Akuzun. „Alle haben das vergangene Jahr Vollgas gegeben und großen Aufwand betrieben, um
10 der Auszeichnung auch gerecht zu werden.“

Einen gigantischen Aufwand auf dem Teller betreibt Akuzun tatsächlich. Die Teller, die aus der Küche kommen sind vollendet ausdekoriert. Den Gast erwarten Landschaften aus Zutaten und Gemüse jenseits des Alltäglichen. Für den Küchenchef, der seit Januar 2013 im top air das Sagen hat, ist es der dritte Stern
15 in Folge. „Alle guten Dinge sind ja bekanntlich drei“, scherzt Akuzun. Das freut mich fürs top air.“

Und in der Tat ist das top air ein ausgesprochen ungewöhnliches Restaurant. Wenn andere Feinschmeckertempel mit Innenstadtlage und hippen Interieurpunkten, überzeugt das top air mit Aussicht auf das Rollfeld am Stuttgarter Flughafen und kontinuierlicher Klasse. Gäste, die zum ersten Mal im top air essen, sind
20 über die ausgesprochen herzliche Stimmung und den unauffälligen aber stets präsenten Service überrascht. Das ist sicher auch der charmanten Art des Restaurantleiters und Sommeliers Ralf Pinzenscham geschuldet, der in diesem Jahr sein 20-jähriges Dienstjubiläum feiert. Zudem ist das top air das einzige Sternerestaurant auf einem europäischen Airport, das seit 1992 mit einem Michelin-Stern dekoriert ist – nächstes Jahr der wohl 25. in Folge.
25

(ca 1.850 Zeichen)

Über das „restaurant top air“:

Seit 1984 gibt es das Gourmetrestaurant bereits, seit 1992 ist es mit einem Michelin-Stern dekoriert. Zudem ist es das einzige Sternerestaurant auf einem europäischen Flughafen überhaupt. Seit Januar 2013 ist Marco Akuzun der Küchenchef.

Über die C. Wöllhaf GastroService GmbH:

Das von Claus Wöllhaf im Jahr 1983 in Stuttgart gegründete Unternehmen betreibt Restaurants, Imbissrestaurants, Coffee-Shops, Bistros, Snackbars, Konferenz- und Bankettcenter sowie Handelsgeschäfte auf den bedeutenden nationalen Airports in Frankfurt, Berlin, Köln Bonn und Stuttgart und gehört damit zu den beständigsten Unternehmen der Branche. Circa 300 Mitarbeiter kümmern sich in 33 Betrieben um Millionen von Gästen.

Kontakt:

C. Wöllhaf GastroService GmbH
Richard Wagner Straße 18/1
70184 Stuttgart
Tel. 0711-248977-0, Fax: 0711-248977-14
E-Mail: info@woellhaf-airport.de, www.woellhaf-airport.de

Pressekontakt, Redaktion:

Pressebüro Sonja Madeja
Brahmsweg 7/1
72766 Reutlingen
Mobil: 0170-2383229, Tel. 07121-704607
E-Mail: madeja.presse@woellhaf-airport.de

restaurant top air:

Flughafenstraße 43
Stuttgart Airport
Tel. 0711-9482137
E-Mail: info@restaurant-top-air.de, www.restaurant-top-air.de