



Erneute Sterneauszeichnung für das „restaurant top air“

27 Jahre Sternefunkeln über dem Airport

Er hat es wieder geschafft: In der neusten Ausgabe des wohl weltweit wichtigsten Gourmetführers Guide Michelin, der diese Woche erschienen ist, können sich Marco Akuzun und sein Team wieder über eine Auszeichnung freuen. Für das „top air“ am Stuttgarter Airport ist es der 27. Stern in Folge.

5 „Alle haben das vergangene Jahr Vollgas gegeben und großen Aufwand betrieben, um der Auszeichnung wieder gerecht zu werden“, sagt der 37-jährige Marco Akuzun, der seit 2013 Küchenchef im „restaurant top air“ ist, dem einzigen Restaurant mit Michelin-Stern an einem internationalen Flughafen.

10 „Einen Stern zu erkochen hat immer etwas für sich. Klar legt man sich richtig ins Zeug, aber das machen wir immer, dabei haben wir nicht den Stern im Blick, sondern unsere Gäste. Ob das nun Reisende, Geschäftsleute oder Menschen sind, die ein gutes Essen zu schätzen wissen, spielt keine Rolle. Wir geben immer mehr als 100 Prozent“, erklärt der Küchenchef. „Wenn wir damit auch die anonymen Tester überzeugen können – ist doch wunderbar.“ Der Sohn einer deutschen
15 Mutter und eines türkischen Vaters hält aber nicht viel davon, die Auszeichnung „Stern“ nur auf sich selbst zu beziehen. „Ich kann nur so gut sein, wie meine Mannschaft in der Küche und im Service, deshalb gehört der Stern immer dem gesamten Restaurant und nicht nur dem Koch. Zudem ist er eine Bestätigung dafür, dass wir alles richtig gemacht haben.“

20 In der Tat ist das „top air“ ein ungewöhnliches Restaurant. Wenn andere Feinschmeckertempel mit Innenstadtlage und hippen Interieur punkten, überzeugt das „top air“ mit Aussicht auf das Rollfeld am Stuttgarter Flughafen und kontinuierlicher Klasse. „Anfangs war ich von der Atmosphäre und dem Blick hier überwältigt“, sagt Akuzun. „Heute sehe ich die Flugzeuge nicht
25 mehr, der Flughafen ist für mich einfach meine Arbeitsstelle.“ Diese teilt er sich mit seinem fünfköpfigen Team. Unterstützt wird er im Service von seiner Frau Nadine als Gastgeberin und Ralf Pinzenscham, der seit über 20 Jahren

als Restaurantleiter und Sommelier im „top air“ arbeitet.

(ca 2.075 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 internationalen 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.

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

„restaurant top air“:

Terminal 1, Ebene 4
Stuttgart Airport
Tel. 0711-9482137
E-Mail: info@restaurant-top-air.de, www.restaurant-top-air.de