



PRESS INFORMATION

PRESSEINFORMATION

PRESS INFORMATION

Victor's Fine Dining by Christian Bau

25 Jahre „bau.stil“: Christian Bau feiert „Silberhochzeit“ auf Schloss Berg

Perl-Nennig, 28. März 2023 (w&p) – Am 1. April 2023 jährt sich die Eröffnung des [Victor's Fine Dining by Christian Bau](#) zum fünfundzwanzigsten Mal. Heute zählt das vielfach ausgezeichnete Drei-Sterne-Restaurant zu den besten Gourmetadressen der Welt.

Mit 14 Jahren entdeckte der aus dem Schwarzwald stammende Christian Bau seine Faszination für das Kochen. Seine Kochlehre in Achern schloss er als Landesbester seines Jahrgangs ab. Nach seinen Stationen in der Talmühle in Sasbachwalden und im Le Canard in Offenburg arbeitete der heute 52-Jährige als Souschef in der hoch angesehenen Schwarzwaldstube.

1998 zog es Christian Bau ins Saarland, als er von Hartmut Ostermann (Vorstandsvorsitzender Victor's Group) und Susanne Kleehaas (Geschäftsführerin Victor's Residenz-Hotels) engagiert wurde, um die Küche und den Service eines neuen Gourmetrestaurants im [Victor's Residenz-Hotel Schloss Berg](#) zu leiten. Den ersten Michelin-Stern erkochte Bau sich noch im selben Jahr, der zweite folgte im zweiten Jahr. Im November 2005 wurde er zum jüngsten Drei-Sterne-Koch Deutschlands – nun ist er der Dienstälteste, denn die drei Sterne hält das Victor's Fine Dining bis zum heutigen Tag.

In den ersten Jahren seiner Karriere überzeugte Christian Bau mit klassischer, französischer Küche. Doch erst nach mehreren Asien-Reisen entwickelte der passionierte Koch seinen endgültigen unverwechselbaren Stil – den „bau.stil“. Als einer der Ersten kombinierte er französische Haute Cuisine mit hochwertigen japanischen Produkten.

Erfolgreiche Pionierarbeit leistete Bau auch mit der „Carte blanche“ und dem Konzept des „4 Hands Dinners“, bei dem regelmäßig internationale Spitzenköche zu Gast im Victor's Fine Dining sind, um Seite an Seite mit dem Gastgeber ein Spitzenmenü zu kreieren, welches die Handschriften beider Köche trägt. Als das Restaurant während der Corona-Pandemie schließen musste, entwickelte er die „BAU.BOX“, die kulinarischen Hochgenuss in der heimischen Küche ermöglichte. Ein echtes Novum in der Sternegastronomie, das ihm internationale Aufmerksamkeit bescherte – unter anderem das Forbes Magazine berichtete darüber.

Weitere Meilensteine in der von Höchstwertungen gesäumten Karriere sind die Auszeichnung zum „Koch des Jahres 2018“ des Restaurantführers Gault&Millau, die Ehrung mit dem Bundesverdienstkreuz als „Kulinarischer Botschafter Deutschlands“ und der Titel des „Japanese Cuisine Goodwill Ambassador“, verliehen vom Ministerium für Landwirtschaft in Tokio. Christian Bau war der erste Deutsche und dritte Europäer insgesamt, der diesen Titel tragen durfte. Aktuell belegt das Victor's Fine Dining by Christian Bau mit 119,60



PRESS INFORMATION

PRESSEINFORMATION

PRESS INFORMATION

Punkten den ersten Platz im nationalen Ranking „restaurant-ranglisten.de“, welches alle wichtigen Wertungen und weitere relevante Kriterien berücksichtigt. Im internationalen „OAD“-Ranking schneidet es derzeit als bestes deutsches Restaurant auf Platz 14 ab, bei „La Liste“ rückte das Victor's Fine Dining Ende 2022 erstmals in die Top-10-Weltauswahl.

Zur Feier seines 25-jährigen Bestehens serviert das Restaurant in den Sommermonaten ein besonderes Jubiläumsarrangement mit vielen Highlights der vergangenen Saisons. Darüber hinaus kündigte Bau für die zweite Jahreshälfte einen exklusiven Abend im Zeichen der erstklassigen Champagner-Marke KRUG an, deren Botschafter er seit 2021 ist. Im Laufe des Jahres erhält das Restaurant zudem einige optische Updates, unter anderem einen gebrandeten „KRUG Table“.

Über das Victor's Residenz-Hotel Schloss Berg

Das [Victor's Residenz-Hotel Schloss Berg](#) begeistert seine Gäste mit höchstem Komfort und einer einzigartigen Lage inmitten von Weinbergen im Dreiländereck zwischen Deutschland, Luxemburg und Frankreich. Eine römisch inspirierte Villa und ein romantisches Renaissance-Schloss bilden das Herzstück des Ensembles dieses Dolce-Vita-Hideaways. Zur perfekten Performance des 5-Sterne-Superior-Hotels gehören drei Restaurants, unter anderem das mit drei Michelin-Sternen ausgezeichnete Victor's Fine Dining by Christian Bau, ein exklusiver Wellnessbereich und das Victor's Spa sowie ein reiches Angebot an ganzjährigen Freizeitmöglichkeiten. Dazu zählen Schiffsfahrten auf der Mosel und der Saar, Radwanderungen, Golfen und Tennis ebenso wie Weinproben bei regionalen Winzern und Shopping-Trips nach Frankreich oder Luxemburg.

Für weitere Presseinformationen und Bildmaterial:

Kristina Radtke | Selina Krämer
Wilde & Partner Communications
Tel. +49 (0)89 - 17 91 90 - 94
victorsgroup@wilde.de
www.wilde.de

Christine Jüngling
Victor's Residenz-Hotels
Presse- und Öffentlichkeitsarbeit
Tel. +49 (0)681 93613 - 658
presse@victors.de
www.victors.de