PRESSE-MITTEILUNG

**Dorf am See – Seehotel Niedernberg:  
Miguel Wagner ist der neue „Dorf-Chefkoch“**

**Niedernberg, November 2019.** Die Küche des Dorf am See – Seehotel Niedernberg hat einen neuen Chefkoch: Miguel Wagner ist gelernter Koch und ausgebildeter Küchenmeister. Der 40-jährige hat bundesweit zwischen München und Hamburg in den verschiedensten Hotelküchen Erfahrungen gesammelt und war zuletzt in gleicher Position im The Diaoyutai Mansion Frankfurt verantwortlich. Sein Kochstil: geerdet, handwerklich fundiert, aber dennoch experimentierfreudig. So findet sich auf der aktuellen Karte ein Wiener Schnitzel vom Kalb mit Bratkartoffeln ebenso wie auch beispielsweise ein Lammschinken mit Safran-Orangen-Moghrabieh und Johannisbeeren-Senf. Gemeinsam mit seinem Team möchte Wagner für das Restaurant „Rivage“ sowie den kompletten Bankett-Bereich einen ganz eigenen Stil entwickeln, dabei auf Gästewünsche eingehen und die Dorfküche des Hotels einem breiten Publikum schmackhaft machen.

Miguel Wagner absolvierte seine Kochausbildung im Hotel Klingerhof in Hösbach. Es folgten Positionen als Commis de Cuisine, Demi Chef de Partie, Souschef und Küchenchef, unter anderem in den Hilton Hotels Mainz City und Frankfurt, dem Le Royal Meridien Hamburg und den Sofitels Munich Bayerpost und Hamburg Alter Wall. Weitere Stationen waren das Hotel La Villa Starnberg, das Leonardo Royal Hotel Munich, das Steigenberger Inselhotel Konstanz, das Hotel Birkenhof Hanau Steinheim und zuletzt das The Diaoyutai Mansion Frankfurt.  
\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

*Etwa eine halbe Autostunde südöstlich von Frankfurt am Main, an einem See zwischen Aschaffenburg und Miltenberg, liegt das* ***Dorf am See – Seehotel Niedernberg****. In sieben architektonisch individuell gestalteten Gästehäusern sind 80 Zimmer und Suiten, meist mit Seeblick, untergebracht. Unter dem Motto „Franken schaut gen Süden“ wird im Restaurant „Rivage“ mit seinem kleinen Ableger „Don Giovanni“ eine gehobene, fränkisch verwurzelte und mediterran inspirierte Küche serviert. 13 Tageslicht-Veranstaltungsräume von 22 bis 150 Quadratmeter und ausgestattet mit moderner Technik stehen zur Verfügung. Darüber hinaus bietet das Dorf am See für private und geschäftliche Feierlichkeiten oder Events weitere Räumlichkeiten mit individuellem Charakter an, die vom großen Wintergarten „Orangerie“ über den Panoramasaal „Seeblick“ und das rustikale Blockhaus bis hin zum Bootshaus auf der hoteleigenen Insel reichen. Während der Sommermonate hat der „BeachClub“ mit Sandstrand und Bootshaus geöffnet. Ganzjährig finden zahlreiche Events statt, die auf individuelle Bedürfnisse hin maßgeschneidert werden können. Für Entspannung und Erholung sorgt die „vitalOase“ mit Wellness-Bereich, Beauty-Anwendungen, Hallenbad, kleiner Saunalandschaft, beheiztem Außenpool und Blocksauna.*

**Bildmaterial:** Die Pressemitteilung sowie Bildmaterial sind unter <https://max-pr.eu/archives/17729> abrufbar.

**Adresse:** Seehotel Niedernberg, Leerweg, 63843 Niedernberg, Telefon 0 60 28-999-0, Fax: 0 60 28-999-22 22, E-Mail: [info@seehotel-niedernberg.de](mailto:info@seehotel-niedernberg.de), Internet: [www.seehotel-niedernberg.de](http://www.seehotel-niedernberg.de/)

**Pressekontakt**: max.PR, Sabine Dächert, Am Riedfeld 10, D-82229 Seefeld, Telefon: +49-(0)89 52-9 17 44 16, E-Mail: [daechert@max-pr.eu](mailto:daechert@max-pr.eu), Internet: [www.max-pr.eu](http://www.max-pr.eu/)