

**Pressemitteilung
Nr. 062/2018**

Der diesjährige Shooting-Star der weltweiten Restaurantszene liegt in Kalifornien

Das Farm-Restaurant SingleThread gewinnt den Award „Miele One To Watch“

Gütersloh, 30. Mai 2018. – The World's 50 Best Restaurants haben das Farm-Restaurant SingleThread im kalifornischen Healdsburg zum diesjährigen „Miele One To Watch“ gekürt. SingleThread wurde im Dezember 2016 von den Eheleuten Kyle und Katina Connaughton gegründet und liegt etwa 70 Meilen nördlich von San Francisco. Es besteht aus einem Restaurant, einem Gasthaus und einem Bauernhof. Die Betreiber folgen dem Ethos des japanischen „Omotenashi“ – der selbstlosen Gastfreundschaft. Dabei verbinden sie östliche Philosophie und Kultur mit dem Konzept „Farm-to-Table“, also der Verwendung frischer Zutaten direkt von der (eigenen) Farm.

Der Miele One To Watch Award würdigt weltweit aufstrebende Talente und wird an ein Restaurant außerhalb der Hauptliste der 50 besten Restaurants verliehen, das das Potenzial hat, zukünftig in das Ranking aufzusteigen. Den SingleThread-Gründern wird die begehrte Auszeichnung am 19. Juni in Bilbao auf der The World's 50 Best Restaurants Preisverleihung überreicht.

William Drew, Group Editor von The World's 50 Best Restaurants, sagt: „SingleThread ist das perfekte Beispiel für ein zukunftsweisendes Restaurant mit einer starken Geschichte, das erstklassiges, bedeutungsvolles Essen serviert und dabei Fragen der Nachhaltigkeit in den Fokus rückt. Kyle und Katina und ihr Team bieten lokalen und internationalen Gästen im Herzen von Sonoma ein einzigartiges Erlebnis. SingleThread ist ein wohlverdienter Gewinner des Miele One To Watch Award.“

„Als Hersteller von Premium-Küchengeräten hält Miele immer Ausschau nach außergewöhnlichen Erlebnissen und visionären Ideen zur Zukunft der Kulinarik,“ sagt Dr. Axel Kniehl, Geschäftsführer Marketing und Vertrieb der Miele Gruppe. „In diesem Zusammenhang sind wir äußerst beeindruckt von der Hingabe und Innovativität mit der SingleThread die Welt der gehobenen Küche bereichert – und gratulieren dem gesamten Team zum diesjährigen Award.“

>>>

Mit Stolz auf die Designer, Künstler und Handwerker, die zum einzigartigen Erlebnis im SingleThread beitragen, servieren die Connaughtons 11 nachhaltig hergestellte Gerichte. Mehr als 70 Prozent der Zutaten werden auf ihrer Farm produziert, auf zwei Hektar zwischen dem Russian River und der historischen San Lorenzo Ranch. Saisonales Gemüse, Obst, Kräuter, Blumen, Honig, Eier und Olivenöl, die in der Küche des Restaurants täglich verarbeitet werden, kommen direkt aus dem Gewächshaus, den Hühnerställen, von den Feldern, Obstgärten, Olivenbäumen und Bienenstöcken der Farm. Die Philosophie des SingleThread umfasst 72 Mikro-Jahreszeiten, nach denen das Restaurant nur die reifsten Lebensmittel zu bestimmten Zeitpunkten des Jahres verwendet und serviert.

Auch das Design von SingleThreads elegantem Speiseraum mit seinen 52 Plätzen ist von Japan inspiriert und kombiniert handgefertigte Raumteiler mit dunklen Holzpaneelen und Laternen aus Leinen für eine besonders intime Stimmung. Die Nagatani-Familie aus Iga, Japan – Töpfermeister in der achten Generation – stellt alle „donabe“ (Tontöpfe) für die Küche und die Auslage des SingleThreads her, sowie viele Stücke des Geschirrs, Vasen und Serviergefäße. Zudem bietet das SingleThread Inn im zweiten Stock des Restaurants fünf liebevoll eingerichtete Gästezimmer.

Chef Kyle Connaughton sagt, „Wir fühlen uns geehrt, dieses Jahr zum Gewinner des Miele One To Watch Award ernannt zu sein und danken allen, die uns in unserem ersten Jahr besucht haben. Dies ist eine Bestätigung für die Hingabe und harte Arbeit unseres aufmerksamen Teams. Wir sind sehr stolz darauf, diese Anerkennung ins Sonoma Weinland zu bringen und werden weiterhin unsere Liebe für diesen wunderschönen Ort mit unseren Gästen teilen.“

Damit tritt SingleThread in die Fußstapfen der jüngsten Gewinner des „Miele One To Watch Award“, darunter Disfrutar in Barcelona (2017), Den in Tokyo (2016), Sepia in Sydney (2015), Saison in San Francisco (2014) und The Test Kitchen in Cape Town (2013). Die „Miele One To Watch“ Auszeichnung wird an ein Restaurant, nicht an einen Chef, aus der erweiterten 51-100 Liste von The World's 50 Best Restaurants vergeben und von der 50 Best Organisation ausgewählt. Sie wird an ein Haus verliehen, das die Gastronomieszene auf besondere Weise prägt und das Potenzial hat, zukünftig in die Liste der The World's 50 Best Restaurants aufzusteigen.

(611 Wörter, 4.287 Zeichen inkl. Leerzeichen)

>>>



Miele

Medienkontakt:

Christina Tenambergen

Telefon: +49 (0)5241/89-1963

E-Mail: christina.tenambergen@miele.com

Über das Unternehmen: Miele ist der weltweit führende Anbieter von Premium-Hausgeräten für die Produktbereiche Kochen, Backen, Dampfgaren, Kühlen/Gefrieren, Kaffeezubereitung, Geschirrspülen, Wäsche- sowie Bodenpflege. Hinzu kommen Geschirrspüler, Waschmaschinen und Wäschetrockner für den gewerblichen Einsatz sowie Reinigungs-, Desinfektions- und Sterilisationsgeräte für medizinische Einrichtungen und Laboratorien (Geschäftsbereich Professional). Das 1899 gegründete Unternehmen unterhält acht Produktionsstandorte in Deutschland sowie je ein Werk in Österreich, Tschechien, China und Rumänien. Der Umsatz betrug im Geschäftsjahr 2016/17 rund 3,93 Milliarden Euro, wovon 70 Prozent außerhalb Deutschlands erzielt wurden. In fast 100 Ländern ist Miele mit eigenen Vertriebsgesellschaften oder über Importeure vertreten. Weltweit beschäftigt das in vierter Generation familiengeführte Unternehmen etwa 19.500 Menschen, 10.900 davon in Deutschland. Der Hauptsitz des Unternehmens ist Gütersloh in Westfalen.

Zu diesem Text gibt es zwei Fotos

Foto 1: SingleThread in Kalifornien gewinnt diesjährigen Miele One To Watch Award
(Foto: SingleThread/ Garrett Rowland)

Foto 3: SingleThread-Gründer Kyle und Katina Connaughton auf ihrer Farm
(Foto: SingleThread/ Roman Cho)

Download Text und Fotos: www.miele-presse.de

Folgen Sie uns auf Twitter: www.twitter.com/Miele_Presse 