

INTERALPEN-HOTEL TYROL



Pressemitteilung - uschi Liebl pr

27.April.2017

Als Gastkoch zurück in Tirol

Zwei-Sterne-Koch Sebastian Frank übernimmt für einen Abend das Küchenzepter im Interalpen-Hotel Tyrol

Sebastian Frank, von 2007 bis 2010 Sous Chef im Interalpen-Hotel Tyrol, kehrt im Frühling als Gast an seine ehemalige Wirkungsstätte zurück – jedoch nicht als Hotelgast. Vielmehr übernimmt der inzwischen mit zwei Michelin-Sternen ausgezeichnete Küchenchef des Restaurants Horváth in Berlin am 27. Mai 2017 einen Abend lang das Zepter von Chef de Cuisine Mario Döring und verwöhnt mit einer neu interpretierten Essenz der österreichischen Landküche.

Die ausgezeichnete Küche des Interalpen-Hotel Tyrol wird am 27. Mai quasi zusätzlich mit zwei Sternen gekrönt: Sebastian Frank, gebürtiger Österreicher und aktuell Küchenchef des mehrfach prämierten Berliner Restaurants Horváth, ist zu Gast in Tirol und verwöhnt die anwesenden Feinschmecker mit einem Gourmetmenü aus der modern interpretierten österreichischen Küche. Das Gastspiel im Fünf-Sterne-Superior-Hotel bei Seefeld ist alles andere als Neuland für den Wahl-Berliner, da er vor seinem Umzug in die Hauptstadt hier bereits drei Jahre als Sous Chef tätig war.

Selbst österreichische Restaurantbesucher wird Frank bei seinem Gastspiel Ende Mai überraschen können. So sind es nicht die klassischen österreichischen Gerichte, die bei ihm auf den Teller kommen, sondern eine neu interpretierte Essenz der hiesigen Landküche mit innovativen Kombinationen wie „Fasan bleu“ mit Sardellenpaste und Kernölschokolade oder „Besoffener Stör“ mit Rumzwetschge und Entensauce. „Ich möchte der österreichischen Küche eine Bühne verschaffen, auf die die kulinarische Welt blickt“, so Frank über seine Kreationen.

Der mit zwei Michelin-Sternen und 17 Gault-Millau-Punkten ausgezeichnete Koch legt größten Wert auf eine hohe Qualität der Zutaten und einen bewussten Umgang mit den Nahrungsmitteln. Bevorzugt verarbeitet er Produkte aus der Region und seiner Heimat Österreich. Statt Olivenöl kommen bei Frank beispielsweise Schmalz in die Pfanne oder hochwertige Pflanzenöle aus der Alpenregion.

Mit diesen Werten kann sich auch Mario Döring, Küchenchef des Interlpen-Hotel Tyrol, bestens identifizieren und überlässt daher gerne für einen Abend dem Kollegen die Regie. Gäste, die das zu diesem Anlass eigens geschnürte dreitägige „Feinschmecker-Package“ buchen, kommen neben dem Gala-Menü von Sebastian Frank außerdem in den Genuss eines exklusiven Kochkurses unter der Leitung von Mario Dörings Küchencrew.

Das Arrangement ist bis einschließlich 10. Mai 2017 ab 734 Euro pro Person buchbar und umfasst neben Sebastian Franks Gourmetmenü drei Übernachtungen vom 25. bis 28. Mai 2017, einen kulinarischen Willkommensgruß auf dem Zimmer, die Teilnahme am Kochkurs mit dem Interlpen-Küchenteam sowie alle Interlpen-Inklusivleistungen. Hausgäste können gegen einen Aufpreis von 39 Euro ebenfalls am Event teilnehmen. Im Preis inbegriffen sind in diesem Fall ein Begrüßungs-Aperitif sowie das Menü, Getränke sind nicht eingeschlossen.

Weitere Informationen und Reservierungen unter www.interlpen.com.

Hintergrund:

Das Interlpen-Hotel Tyrol, das sich auf einem Hochplateau bei Seefeld befindet, ist ein elegantes Refugium in unverbauter Alleinlage und vor traumhafter Bergkulisse: Auf 1.300 Metern Seehöhe gelegen, besticht das Fünf-Sterne-Superior-Hotel mit 282 charmanten Luxuszimmern (45 – 78 Quadratmeter) im alpinen Design sowie Suiten im klassischen Stil, einer haubenprämierten Küche unter der Leitung von Chefkoch Mario Döring, einem über 5.300 Quadratmeter großen Spa sowie großzügigen Tagungs- und Veranstaltungsräumen. Erholungssuchende wie Aktive sind vom Interlpen-Hotel Tyrol gleichermaßen begeistert: Während die einen im Spa Energie tanken, können sich die anderen beim Golfen, Mountainbiken, Wandern oder Tennisspielen auf hoteleigenen In- und Outdoorplätzen auspowern. Das Interlpen-Hotel Tyrol gehört zu den „The Leading Hotels of the World“.

www.interlpen.com

Pressekontakt Interlpen-Hotel Tyrol:

Cornelia Schneider
Marketing & PR
Dr.-Hans-Liebherr-Alpenstr. 1
6410 Telfs-Buchen, Österreich
tel. + 43 50 809 31660
mail: cornelia.schneider@interlpen.com

Pressekontakt uschi Liebl pr:

Yvonne Pollakowsky
uschi Liebl pr, emil-geis-straße 1
81379 münchen
tel. +49 89 7240292-0
fax +49 89 7240292-19
mail: yp@liebl-pr.de

