



Pressemitteilung uschi liebl pr

4. Dezember 2020



Küchenchef Mario Döring und  
sein Chef's Table-Team

© Kirchgasser Photography



Michael Hollaus zum  
Pâtissier des Jahres 2021  
gekürt

© Kirchgasser Photography



Signature Dessert: Zuckerkugel  
mit einer Creme aus Kerbel,  
Marille und Sauerrahm

© Kirchgasser Photography

**Weitere Auszeichnung für das Küchenteam des Inter Alpen-Hotel Tyrol**

## **Michael Hollaus wird vom Gault&Millau zum Pâtissier des Jahres 2021 gekürt**

**Das Küchenteam des Inter Alpen-Hotel Tyrol in Telfs bei Seefeld freut sich über weitere Auszeichnungen: Der Gault&Millau Österreich hat den Chef Pâtissier des 5-Sterne-Superior Hotels, Michael Hollaus, zum Pâtissier des Jahres 2021 gekürt und auch Mario Dörings Chef's Table konnte sich fortwährend von 17 auf fantastische 17,5 Punkte verbessern und erhielt vier Hauben. Mit dem Sonderpreis „Pâtissier des Jahres 2021“ honoriert der renommierte Gastro-Guide außergewöhnliche Leistungen in der Gastronomie, die eine besondere Auszeichnung verdient haben.**

„Die Pâtisserie ist eine Klasse für sich. Das Signature Dessert, eine in der Zuckerkugel angerichtete Creme aus Marille, Kerbel und Sauerrahm, ist nicht ohne Grund schon länger Teil des Menüs. Sehen lassen kann sich übrigens auch die Getränkebegleitung. Wein sowieso, aber auch die Alternative: vom Petersilienshot bis zum Erdbeersud mit Zitronenverbeneschaum“, so beschreibt der Gault&Millau Österreich Hollaus' Kreationen. Wann er seine Leidenschaft für die Pâtisserie entdeckt hat, kann Hollaus heute gar nicht mehr genau nachvollziehen. „Ich habe schon in meiner Kindheit gern

und viel Zeit mit meiner Mutter beim Kochen und Backen verbracht", so der 32-jährige. Seine Inspiration für neue Kreationen zieht er daher häufig aus Kindheitserinnerungen oder aus der Natur, die er bei ausgedehnten Spaziergängen immer wieder neu entdeckt.

Bereits zweimal war Hollaus in der Vergangenheit für das InterAlpen-Hotel Tyrol tätig, bevor er im November 2018 als Chef Patissier zurückkehrte. Dazwischen lagen Stationen in verschiedenen renommierten Häusern und Restaurants, darunter das Central in Sölden, das Grand Park Hotel Bad Hofgastein, der Hangar-7 in Salzburg sowie Schloss Elmau bei Garmisch-Partenkirchen. Die zahlreichen Möglichkeiten sich weiterzuentwickeln und die Freiheit, die Küchenchef Mario Döring seinem Team bietet, waren es, die ihn immer wieder auf das Seefelder Hochplateau zurückgezogen haben. Hier ergänzt er jetzt auf hervorragende Weise ein ohnehin schon ausgezeichnetes Küchenteam: Mario Dörings Chef's Table konnte sich in diesem Jahr erneut von 17 auf großartige 17,5 Punkte in einer besonders kurzen Zeit verbessern und erhielt vier Hauben, das À-la-carte-Restaurant des Hotels bekam 14,5 Punkte und zwei Hauben vom Gault&Millau.

Weitere Informationen zum Hotel unter [www.interalpen.com](http://www.interalpen.com).

**Hintergrund:**

Das InterAlpen-Hotel Tyrol, das sich auf einem Hochplateau bei Seefeld befindet, ist ein elegantes Hideaway in exklusiver Panorama-Alleinlage und vor traumhafter Bergkulisse. Auf 1.300 Metern Seehöhe gelegen, besticht das Fünf-Sterne-Superior-Hotel mit 283 charmanten Luxuszimmern und Suiten im alpinen Design, einer haubenprämiierten Küche unter der Leitung von Chefkoch Mario Döring, einem über 5.300 Quadratmeter großen Spa sowie großzügigen Tagungs- und Veranstaltungsräumen und einer Tiroler Almhütte. Erholungssuchende wie Aktive sind vom InterAlpen-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 InterAlpen-Hotel Tyrol gehört zu den „The Leading Hotels of the World“™.

[www.interalpen.com](http://www.interalpen.com)

**Pressekontakt InterAlpen-Hotel Tyrol:**

Cornelia Schneider  
Marketing & PR  
Dr.-Hans-Liebherr-Alpenstr. 1  
6410 Telfs-Buchen, Österreich  
tel. +43 50 809 31658  
mail: [cornelia.schneider@interalpen.com](mailto:cornelia.schneider@interalpen.com)

**Pressekontakt uschi liebl pr:**

Nicole Steib  
uschi liebl pr GmbH  
emil-geis-straße 1  
81379 münchen  
tel. +49 89 7240292-0  
mail: [ns@liebl-pr.de](mailto:ns@liebl-pr.de)



uschi liebl pr GmbH, emil-geis-straße 1, 81379 münchen  
Sitz der Gesellschaft: München, Geschäftsführende Gesellschafterin: Ursula Liebl-Wickstead  
Amtsgericht München, HRB 234865, USt-ID DE313008758

**Sie können dem Versand dieser Mitteilungen durch uschi liebl pr jederzeit widersprechen, indem Sie [hier](#) klicken.  
Should you wish to unsubscribe from the ulpr mailing list, please click [here](#).**

Unsere Datenschutzerklärung finden Sie [hier](#). / For details on our privacy policy, see [here](#).

Der Inhalt dieser E-Mail ist vertraulich und ausschließlich für den bezeichneten Adressaten bestimmt. Wenn Sie nicht der vorgesehene Adressat dieser E-Mail oder dessen Vertreter sein sollten, so beachten Sie bitte, dass jede Form der Kenntnisnahme, Veröffentlichung, Vervielfältigung oder Weitergabe des Inhalts dieser E-Mail unzulässig ist. Wir bitten Sie, sich in diesem Fall mit dem Absender der E-Mail in Verbindung zu setzen.

This electronic message transmission contains information that may be proprietary, confidential and/or privileged. The information is intended only for the use of the individual(s) or entity named above. If you are not the intended recipient, be aware that any disclosure, copying, distribution or use of the contents of this information is prohibited. If you have received this electronic transmission in error, please notify the sender immediately.