

INTERALPEN-HOTEL TYROL



Pressemitteilung • uschi Liebl pr

4. Dezember 2020

Weitere Auszeichnung für das Küchenteam des Interalpen-Hotel Tyrol

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



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

„Die Patisserie 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 Patisserie 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 Seefeldler 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.

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

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

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

