



Pressemitteilung uschi liebl pr

10. Februar 2021



Immer wieder hat es den leidenschaftlichen Pâtissier in das exklusive Inter Alpen-Hotel Tyrol gezogen

© Inter Alpen-Hotel Tyrol



Michael Hollaus zum Pâtissier des Jahres 2021 gekürt

© Kirchgasser Photography



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

© Kirchgasser Photography

### Einblicke in sein süßes Reich

## Michael Hollaus, von Gault&Millau Österreich als Pâtissier des Jahres 2021 ausgezeichnet, Chef Pâtissier im Inter Alpen-Hotel Tyrol, lässt hinter die Kulissen blicken

„Nicht zu kompliziert, einfach gut“, so beschreibt Michael Hollaus, Chef Pâtissier im Inter Alpen-Hotel Tyrol und kürzlich von Gault&Millau Österreich als „Pâtissier des Jahres 2021“ ausgezeichnet, seinen Stil. Herrlich bodenständig, dennoch raffiniert und durch und durch Seelenwärmer – genau das richtige „Soulfood“, das man in der aktuellen Zeit braucht. Michael Hollaus wusste bereits als Kind, dass er Pâtissier werden wollte. Die Küche war und ist immer schon seine Leidenschaft. Schon früh verbrachte er viel Zeit mit seiner Mutter beim Kochen und Backen und schaute sich viel von ihr ab. Diese Kindheitserinnerungen dienen ihm als Inspiration für seine Kreationen. Heute gibt er seine Expertise an seine Lehrlinge und sein Team weiter – dabei sind ihm eine positive Stimmung untereinander, der Glaube an sich selbst und die Bereitschaft, über sich hinaus zu wachsen und an sich zu arbeiten besonders wichtig.

## **Von der Biskuit-Roulade damals zur in der Zuckerkugel angerichteten Creme aus Marille, Kerbel und Sauerrahm heute**

Im Jahr 2004 mit einer Kochlehre, gefolgt von einer Konditorlehre, gestartet, lagen auf Hollaus' Weg bislang zahlreiche Stationen in 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. Bereits zweimal war Michael Hollaus in der Vergangenheit für das Inter-alpen-Hotel Tyrol tätig, bevor er im November 2018 als Chef Pâtissier zurückkehrte. Die Freiheit, die Küchenchef Mario Döring seinem Team gibt und die zahlreichen Möglichkeiten sich weiterzuentwickeln, haben ihn immer wieder in das exklusive Haus zurückgezogen. Hier ergänzt er das ausgezeichnete Küchenteam auf hervorragende Weise und hat besondere Freude daran, sein Wissen und sein Handwerk an seine Lehrlinge weiterzugeben.

Warum er sich letztlich für die Pâtisserie entschieden hat, hat viele Gründe. Aber einer ist ganz sicher, dass das Dessert als letzter Gang eines Menüs darüber entscheidet, wie man den Abend in Erinnerung behält. Besonders dieser Gedanke treibt ihn immer wieder aufs Neue an, „einen Abend perfekt ausklingen zu lassen und es nicht zu verhauen“, scherzt Hollaus. Dies ist ihm im vergangenen Jahr auch bei den Kritikern des Gault&Millau Österreich gelungen, die ihn und seine Leistungen mit der Auszeichnung als Pâtissier des Jahres 2021 honorierten.

## **Von rein pflanzlichen Kreationen bis hin zu Tipps für eindrucksvolle Desserts zu Hause**

Raffiniert umgesetzter Chia-Pudding, Fruchtschaum oder Sorbets: Auch vegane Kompositionen faszinieren Michael Hollaus, denn ein Umdenken ist seiner Meinung nach sehr wichtig. „Alle Rohstoffe müssen sparsam und gekonnt eingesetzt werden, auch in der Küche“, davon ist Michael Hollaus überzeugt. Für die aktuelle Zeit, in der ein Hotel- und Restaurantbesuch nicht möglich ist, empfiehlt Hollaus Desserts zu Hause optisch mit Blüten, Beeren oder süßer Kresse aufzuwerten. Auch Kräuter haben einen erfrischenden Effekt. Wichtig für ihn ist, dass „leichte und schwere“ Komponenten harmonisch aufeinander abgestimmt sind und es nicht zu süß wird. Mit diesen Insidertipps lässt sich dann auch die Zeit bis zum nächsten Restaurantbesuch in den eigenen vier Wänden etwas versüßen.

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

### **Hintergrund:**

Das Inter-alpen-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 haubenprämierten 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.