



Pressemitteilung uschi liebl pr

12. März 2020



Küchenchef Mario Döring und sein Chef's Table erhielten 4 Hauben

© Interalpen-Hotel Tyrol



Das Küchenteam meistert Gourmetküche und Nachhaltigkeit

© Interalpen-Hotel Tyrol



Das Interalpen-Hotel Tyrol mit eindrucksvollem Ausblick

© Interalpen-Hotel Tyrol

Küchenchef Mario Döring über die Gratwanderung zwischen 600 Gedecken, Gourmetküche und Nachhaltigkeit

Superlativ Küche

283 Zimmer bietet das Interalpen-Hotel Tyrol. Zur Hochsaison bedeutet das für die Küchenbrigade, dass bis zu 600 Gäste verköstigt werden möchten. Und Hochsaison ist für das 5-Sterne-Superior Hotel bei Seefeld die Weihnachtszeit, der Jahreswechsel sowie alle Ferienzeiten über das Jahr hinweg. Mit einem Team von 60 Personen stellt sich Mario Döring, seit 2013 Küchenchef des Hauses, der Herausforderung – und wird dafür vom Gault&Millau mit hervorragenden Bewertungen belohnt.

„Der Wunsch nach Nachhaltigkeit und Regionalität ist in aller Munde“, stellt Döring fest. „Aber mehrere Hundert Gäste ausschließlich mit Fisch aus der Region Seefeld zu versorgen ist unmöglich. Bei der Menge müssen wir auch Ware aus weiter entfernten Gebieten beziehen.“ Aus diesem Grund begegnen er und sein Team dem Trend noch auf andere Weise: Fisch und Fleisch werden nach dem „From Nose to Tail“-Prinzip verarbeitet. Die besten Stücke werden am Abend den Gästen serviert. Statt Knochen und Karkassen wegzuwerfen, entsteht daraus selbstgemachter Fisch- und Fleischfond. Dieser wiederum dient als Basis für die exzellenten hausgemachten Suppen und feinste

Saucen. Brot und Brötchen backen im Interalpen-Hotel Tyrol zwei Bäcker täglich frühmorgens frisch in der hauseigenen Bäckerei. Auf diese Weise werden lange Lieferwege vermieden. Was übrig bleibt, wird zu Knödelbrot und Semmelbröseln verarbeitet und kann in Form von Semmelknödeln und Schnitzelpanade nochmal die Gäste verwöhnen.

Die Qualität der Speisen leidet indes keineswegs – weder unter der Wiederverwertung noch unter der großen Anzahl der zu verköstigenden Gäste. Ganz im Gegenteil: Das À-la-carte-Restaurant des Hauses wird vom aktuellen Gault&Millau mit 14,5 Punkten und zwei Hauben bewertet. Noch besser schneidet der exklusive „Interalpen Chef's Table“ ab: Ausgezeichnete 17 Punkte und vier Hauben lautet das Urteil der Gourmetkritiker. Die Gäste sitzen hier nicht im Restaurant, sondern an einem speziellen Tisch direkt in der Küche, wo sie die perfekt abgestimmten Abläufe rund um Döring und sein Team beobachten können und ein mehrgängiges exklusives Degustationsmenü genießen. „Der Chef's Table ist mein Baby“, so der gebürtige Deutsche. „Hier haben mein Team und ich die Möglichkeit, uns auszuprobieren und zu experimentieren.“ Der Chef de Cuisine ermutigt seine Mitarbeiter nachdrücklich, Ideen und Vorschläge einzubringen und selbst kreativ zu werden.

Aber auch die Hardware muss stimmen, um höchste Qualität auf die Teller zu bringen. Modernstes Equipment steht hierfür in einer perfekt ausgestatteten Großküche, der hauseigenen Bäckerei und der Patisserie zur Verfügung. Alle Räumlichkeiten sind voll klimatisiert und bieten nicht nur Tageslicht, sondern durch große Panoramafensterfronten dem Küchenteam einen nahezu ebenso spektakulären Bergblick wie den Gästen. Denn nicht nur in die für die Gäste sichtbaren Bereiche investiert das Hotel regelmäßig. Der Hotelleitung ist bewusst, dass in Zeiten des Fachkräftemangels und des steigenden Wettbewerbs eine moderne und komfortable Arbeitsumgebung für die Mitarbeiter unerlässlich ist.

Viele Mitglieder in Dörings Team sind sogenannte „Wiederkehrer“. „Das ist eigentlich ideal: Sie kennen das Haus und die Abläufe bei uns, haben aber auch Erfahrungen in anderen Betrieben rund um den Globus gesammelt und bringen internationale Inspirationen, Geschmäcker und Gewürze mit. Für uns eine optimale Mischung.“

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 282 charmanten Luxuszimmern (45 – 78 Quadratmeter) im alpinen Design sowie Suiten im klassischen Stil, 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 Inter-alpen-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 Inter-alpen-Hotel Tyrol gehört zu den „The Leading Hotels of the World“™.
www.interalpen.com

Pressekontakt Inter-alpen-Hotel Tyrol:

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

Pressekontakt uschi liebl pr:

Yvonne Pollakowsky
uschi liebl pr GmbH
emil-geis-straße 1
81379 münchen
tel. +49 89 7240292-0
mail: yp@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.