

PRESSEMITTEILUNG

Haubenkoch für einen Tag

Kirchberg/Schwaz, Juli 2011

In seinem Hotel Restaurant Spa Rosengarten in Kirchberg in Tirol erwartet Haubenkoch Simon Taxacher seine Gäste mit höchsten Gaumenfreuden und intensiven Verwöhnerlebnissen. In der neuen Kochschule des Hauses kann man dem Maître über die Schulter und in die Kochtöpfe blicken und so selbst zum Haubenkoch für einen Tag werden.

Höchste Perfektion und Liebe fürs Detail

Simon Taxacher. Ein Name, der Gourmets aus ganz Europa in Verzückung geraten lässt. Vollendeter Genuss ist seine Mission, die er in seinem Restaurant Rosengarten seit Jahren mehr als erfüllt: Drei Hauben von Gault Millau, zwei Michelin-Sterne 2009 und viele weitere Auszeichnungen der namhaftesten Gourmet-Guides bestätigen sein Renommee. Mit seinen kulinarischen Meisterleistungen bringt Simon Taxacher die leichte, französisch-mediterrane Lebensart auf den Teller: neu interpretiert, originell, eigenständig und authentisch.

Seit Dezember 2010 lädt der Patron seine Gäste auch zum Verweilen ein: Mit 26 exklusiven Zimmern und Suiten, dem Bistro Rosengarten Light und einem edlen Spa-Segment hat er einen Hot Spot für Genießer geschaffen. Urbaner Chic trifft in den edlen Räumen auf die individuelle Note des Hausherrn, die sich durch höchste Perfektion und die Liebe fürs Detail auszeichnet.

Ein Blick hinter die Kulissen

Hier, in außergewöhnlichem Ambiente werden nun lang gehegte Träume vieler passionierter Hobbyköche Realität. Bei eintägigen Schnupper-Kochkursen gibt der Meister Tipps und Tricks an Interessierte weiter und lässt sich beim Zaubern seiner kulinarischen Kunstwerke in die Karten schauen. Im privaten Rahmen des eigens dafür eingerichteten Hightech-Kochstudios kommt man in den Genuss meisterlicher Anleitungen, die viel Raum für persönliche Einblicke bieten. Gemeinsam wird ein Fünf-Gänge-Menü gekocht, das am Ende des Tages natürlich auch gemeinsam verzehrt werden darf – eine Begleitperson je Teilnehmer ist dabei herzlich willkommen. Je nach Jahreszeit stehen andere saisonale Produkte im Mittelpunkt des Kochschul-Programms. Und damit bei all der Arbeit das Vergnügen nicht zu kurz kommt, sind Begrüßungsgetränk, Rezeptunterlagen, Mittagsimbiss mit Weinbegleitung, Kursgetränke und Kochschürze inklusive.

Wer das außergewöhnliche Kocherlebnis ausdehnen möchte, bucht zum Kochkurs einen Kurzaufenthalt und genießt neben dem exquisiten Gourmetfrühstück zusätzlich herrliche Entspannung im feinen Spa des Hauses.

Privater Genuss in diskreter Atmosphäre

Auch all jene, die nicht selbst Hand an den Kochlöffel legen und doch einen intensiven Hauch Küchenduft erleben wollen, kommen im Hotel Rosengarten auf ihre Rechnung. So lässt man sich etwa beim „Private Dining“ von Simon Taxacher und seinem Team in absolut privater Atmosphäre verwöhnen. Dabei blickt man den Köchen zwar über die Schulter, kann sich aber entspannt zurücklehnen und die lukullischen Kreationen vollkommen genießen. Gleiches gilt für das „Private Meeting“, das jedes geschäftliche Treffen in diskretem Ambiente auf Wunsch zum kulinarischen Fest werden lässt. Auch Incentives werden in den edlen Räumlichkeiten des Kochstudios zum unvergesslichen Erlebnis: Wer träumt nicht davon, mit dem Meisterkoch am Herd zu stehen oder seine exklusiven Kreationen von ihm persönlich serviert zu bekommen?

SCHNUPPER-KOCHKURS

Nächster Termin: 09. August 2011

- Begrüßungsgetränk mit Kursbesprechung
- Kochkurs von 09.00 – 15.00 Uhr
- Kursgetränke
- Mittagsimbiss mit Weinbegleitung
- Rezeptunterlagen
- Kochschürze

Preis pro Person: Euro 310,00

Euro 145,00 für Begleitpersonen ohne Kochkurs, inkl. 5-Gang-Menü mit Weinbegleitung in der Kochschule

SCHNUPPER-KOCHKURS inklusive 1 Übernachtung

Preis pro Person: Euro 380,00

Euro 215,00 für Begleitpersonen ohne Kochkurs, inkl. 5-Gang-Menü mit Weinbegleitung in der Kochschule

Informationen zu weiteren Kochkursen & Buchungen: www.rosengarten-taxacher.com

Pressekontakt

marketing deluxe

Claudia Reichenberger

Tel.: +43 (0)5242 61115

info@marketing-deluxe.at

<http://newsroom.marketing-deluxe.at>