

MEDIENINFORMATION

Nach fünf Jahren bekommt Relais & Châteaux ein neues Mitglied aus Österreich:

Das Hotel Restaurant Spa Rosengarten in Kirchberg

Kirchberg/Schwaz, 8. Dezember 2011

45 neue Destinationen bereichern ab 2012 die „Routes du Bonheur“ von Relais & Châteaux, der renommierten Vereinigung international auserlesener Hotels und Restaurants. Nach fünf Jahren bekommt Relais & Châteaux zum ersten Mal ein neues Mitglied aus Österreich: Das Hotel Restaurant Spa Rosengarten in Kirchberg in Tirol wurde dank des charmanten persönlichen Stils, dank der ganz besonders fürsorglichen Betreuung der Gäste und nicht zuletzt dank der großartigen Küche von Simon Taxacher als 14. Haus in Österreich von den strengen Relais & Châteaux Testern als würdig empfunden, das begehrte Relais & Châteaux Zeichen zu tragen.

Für seine herausragenden Küchenkünste wurde Simon Taxacher zusätzlich in den erlesenen Kreis der **Relais & Châteaux Grand Chefs** aufgenommen. Diese Auszeichnung erhalten nur die größten Persönlichkeiten der Kulinarik in ihren jeweiligen Ländern. 160 Küchenchefs aus 5 Kontinenten dürfen sich zu den Relais & Châteaux Grand Chefs zählen. In Österreich sind neben Simon Taxacher die großen Namen der Kulinarik: Heinz Reitbauer, Walter Eselböck, Toni Mörwald, Heinz Hanner und Johanna Maier.

Den Gastgebern Simon Taxacher und Sandra Kobald wurde am 8. Dezember im Rahmen einer feierlichen Zeremonie die begehrte Relais & Châteaux-Plakette aus Bronze durch Jaume Tàpies überreicht, der als Präsident von Relais & Châteaux besonders erfreut war, das vierzehnte Mitglied in Österreich auszeichnen zu dürfen: *„Relais & Châteaux steht natürlich für höchste Qualität in allen Bereichen, ganz besonders auch in der Kulinarik. Darüber hinaus ist äußerst wichtig, dass jedes Haus eine ganz individuelle Note hat, an einem wunderbaren Ort steht und vor allem, dass es eine Seele hat. In einem Relais & Châteaux wird der Gast persönlich und nach seinen Vorstellungen betreut. Alle diese Bedingungen werden in wunderbarster Form im Relais & Châteaux Hotel Restaurant Spa Rosengarten erfüllt. Mich persönlich freut es ganz besonders, dass wir einen weiteren jungen und avantgardistischen Betrieb zu unseren Mitgliedern zählen dürfen“*, so der Präsident in seiner Ansprache.



Erst kürzlich wurde Simon Taxacher vom österreichischen A la Carte Guide mit 98 Punkten und von Gault Millau mit drei Hauben ausgezeichnet. Eröffnet hat er sein Genießerrestaurant Rosengarten im Jahr 2000. Zehn Jahre später, im Dezember 2010, wurde das Hotel und Spa Rosengarten eingeweiht, das in 26 Zimmern und Suiten, sowie in einem komfortablen Spa den exquisiten Stil des Restaurants weiterträgt. Bereits ein Jahr später wird das junge, exklusive Haus in die Vereinigung Relais & Châteaux aufgenommen, die insgesamt sehr individuelle und persönlich geführte 518 Häuser auf allen Kontinenten zu ihren Mitgliedern zählt.

Simon Taxacher, der für seine exquisiten Küchenkreationen berühmt und für seine Unbeirrbarkeit in Qualitätsfragen berüchtigt ist, meint dazu: *„Es bereitet mir großes Vergnügen, Perfektion in der Küche und im Hotel zu entwickeln. Die größte Freude empfinde ich aber, wenn die Gäste diese Perfektion erkennen und schätzen. Die Aufnahme als Mitglied von Relais & Châteaux ist ein wichtiger Meilenstein für mich, denn Relais & Châteaux Gäste suchen das Außergewöhnliche, und zwar auf den schönsten Plätzen der Welt. Wir sind stolz darauf, dazuzugehören.“*

www.rosengarten-taxacher.com

www.relaischateaux.com

Claudia Reichenberger

marketing deluxe

Pressebüro Rosengarten

Wopfnerstraße 9, 6130 Schwaz, Austria

Tel. +43 5242 611 15

claudia.reichenberger@marketing-deluxe.at

www.marketing-deluxe.at

