

HARALD RIEDL & SIMON TAXACHER: GENUSS-ALLIANZ IN KIRCHBERG



Zurück zu den Wurzeln des guten Geschmacks: Das ist Ziel von Harald Riedl, dessen Weg im Dezember 2022 nach Kirchberg in Simon Taxachers Rosengarten führt. Credo der beiden Spitzenköche und *Best Friends*: „Einfach ehrlich und gut kochen! Denn letztendlich kommt es auf den Geschmack an, der begeistert!“

Kochleidenschaft & BFF-Allianz in Kirchberg

Mehr als 25 Jahre Freundschaft und geteilte Kochleidenschaft verbinden Harald Riedl und Simon Taxacher miteinander. „Wir haben uns damals bei Liesl Wagner-Bacher zum ersten Mal getroffen – ich als ihre rechte Hand, Simon als Jungkoch“, erzählt Riedl. Daraus ist eine Freundschaft fürs Leben entstanden, BFF wie man heute so schön sagt, die ebenso hält wie der Parmesan an Riedls legendärem Parmesan-Ei. Diese Freundschaft führt jetzt zurück zu den Wurzeln und zu einer einzigartigen Allianz am Herd: Harald Riedl wird mit Start der Wintersaison das Zepter bzw. den Kochlöffel in der Rosengarten-Küche schwingen. Der Patron des Hauses freut sich sehr auf seinen neuen Chef de Cuisine: „Wir wollen und werden einfach richtig gute und ehrliche Küche servieren!“ Harald Riedl geht es um den puren und echten Geschmack, mit dem der kulinarische Gipfelsturm in Kirchberg angetreten wird.

„Wir wollen und werden einfach richtig gute, ehrliche Küche servieren!“

Simon Taxacher

Echt österreichisch bis französisch-mediterran

Der Fokus im Restaurant Rosengarten liegt ganz und gar auf den herrlichen Produkten, der Freude am Kochen und der Begeisterung der Gäste. Harald Riedls Stil beschreibt er selbst als „mediterran-französische Küche mit großem Österreich-Schwerpunkt“. Nicht fehlen darf natürlich Riedls Signature Dish: das gebackene Parmesan-Ei. Aber daneben Tiroler Köstlichkeiten wie Waller, Saibling, Forelle und Spezialitäten wie mariniertes Kalbskopf, -zunge, -backerl, -schulter – *from Nose to Tail* und *Root to Leaf*. Nachhaltig aus Tradition, selbstredend. „Wir haben unglaublich tolle Produkte und so schöne Rezepte, da braucht es kein Chichi – Qualität und Geschmack stehen für sich“, betont Taxacher. Im Winter wärmen und laben Linsengerichte und klassische Schmorgerichte, herrliche Desserts wie Sorbets, selbstgemachtes Eis und natürlich Schokolade Herz, Körper und Seele. Garniert mit der Handwerkskunst und Leidenschaft von zwei wahrhaft legendären Kochgrößen.

Harald Riedl: vom City-Chic zum Gipfelsturm

Harald Riedl, gebürtiger Oberösterreicher, startete seine Karriere in Linz im Hotel „Zum Schwarzen Bär“. Nach der Lehrabschlussprüfung mit Auszeichnung begab sich Riedl auf Wanderjahre mit erlesenen Stationen wie dem Restaurant Le Canard in Hamburg, der Schweizer Stuben in Wertheim-Bettingen unter der Leitung von Fritz Schilling oder dem Hotel Traube Tonbach unter der Leitung von Harald Wohlfahrt. Im Landhaus Bacher traf Riedl als Souschef von Liesl Wagner-Bacher erstmals auf Simon Taxacher. Als Geschäftsführer und Küchenchef im Restaurant Riegi in Wien erkochte sich Riedl seinen ersten Michelin-Stern, der im Dom Beisl bestätigt wurde. Legendär war der Ausflug als Privatkoch in die Welt der Schönen und Reichen. Danach zog es Riedl zurück zum Ursprung: Nahe an der Natur vollzog er eine Wandlung hin zu den Wurzeln der Kochleidenschaft, die er nun im Herzen der Kitzbüheler Alpen authentisch und ganz im Sinne von Simon Taxacher perfektioniert. Was Harald Riedl ausmacht? Neben seiner Liebe zum Kochen und seiner sprühenden Lebensfreude die Disziplin, Konsequenz in der Arbeit und sein Ziel: Menschen mit echter Kulinarik, naturnah, gewachsen, und doch leicht und modern geführt, zu begeistern.

„Es kommt nicht drauf an, wo man kocht, sondern für wen man kocht!“

Harald Riedl

Simon Taxacher: Botschafter authentischer Kochkunst

Als Aushängeschild der Spitzengastronomie blickt Simon Taxacher auf eine einzigartige Karriere in der Gourmetszene zurück. Aufregende Jahre, spannende Stationen, die von der Ausbildung in der Villa Blanka über den elterlichen Betrieb bis an die Spitze der Gourmetwelt führten und im eigenen 5-Sterne-Hotel gipfelten. „Ich kenne Simon ewig – über Jahrzehnte, wir haben eine sehr enge Freundschaft – man kann sich immer 100 % auf ihn verlassen“, beschreibt Harald Riedl Simon Taxacher. 100 % Verlass ist auf Simon Taxacher auch in Sachen Akribie und Qualität seiner Küche, was nicht nur seine Auszeichnung mit 2 Michelin-Sternen und 5 Gault&Millau-Hauben belegen. „Die Gourmetwelt ist spannend, aufregend, schön. Letztendlich kommt es aber nur auf eines – oder besser gesagt auf zwei Dinge an: Dass man Freude am Kochen hat und dass es den Gästen schmeckt“, erklärt Simon Taxacher. Und dafür steht das Restaurant Rosengarten in Kirchberg: echten puren Geschmack aus den besten regionalen und saisonalen Produkten, übersetzt in eine moderne, leichte und grenzenlos genussreiche Küche: alpin im Ursprung, österreichisch aus Tradition, mit ein bisschen mediterranem und französischem Flair für den echten Urlaub am Gaumen.



||| **Winter-Opening Hotel Restaurant Spa Rosengarten: 16. Dezember 2022**

||| www.rosengarten-taxacher.com

||| Pressebilder zum Download: <https://www.flickr.com/photos/marketing-deluxe/sets/72157633517982296/>



PRESSEKONTAKT | marketing deluxe | Nicole Ginzinger

Tannenberggasse 2/G1 | 6130 Schwaz | Austria

T +43 5242 61115 | presse@marketing-deluxe.at | www.marketing-deluxe.at

