

Gault Millau setzt dem Europa Stüberl die zweite Haube auf



Chefkoch Roland Geisberger und sein Küchenteam vom Europa Stüberl des Grand Hotel Europa freuen sich über die zweite Haube des Gault Millau.

Credit: Grand Hotel Europa
Fotograf: Grand Hotel Europa



Chefkoch Roland Geisberger vom Europa Stüberl des Grand Hotel Europa führt den hauseigenen Nachwuchs über das ausgeklügelte Lehrlingsprogramm zu kulinarischen Höchstleistungen.

Credit: Grand Hotel Europa
Fotograf: Grand Hotel Europa



Mit einer Mischung aus regionalen und saisonalen Produkten sowie deren kreativer Kombination erkochten sich Roland Geisberger und sein Küchenteam vom Europa Stüberl des Grand Hotel Europa die zweite Haube.

Credit: Grand Hotel Europa
Fotograf: Grand Hotel Europa

Innsbruck (TP/OTS) - Mit exquisiten Gaumenfreuden überzeugte der "Koch aus Leidenschaft" Roland Geisberger vom Grand Hotel Europa die Gourmets des Gault Millau und wurden dafür mit zwei Hauben prämiert.

"Die Mischung aus regionalen und saisonalen Produkten sowie deren kreative Kombination entlockten den Testern des Gault Millau zahlreiche positive Kommentare", freut sich Roland Geisberger, Küchenchef des Europa Stüberl im Fünfsterne Hotel Europa. Der "Koch aus Leidenschaft" sieht diese Auszeichnung gleichzeitig als Ansporn, das Niveau in Zukunft noch weiter zu heben. Geisberger: "Für die nähere Zukunft haben wir uns einen Michelin Stern als Ziel

vorgenommen." Die jahrzehntelange Erfahrung als Chefkoch und das Heranführen des hauseigenen Nachwuchses über das ausgeklügelte Lehrlingsprogramm lassen diese ambitionierten Ziele durchaus näher rücken.

Mit Jakobsmuscheln zur zweiten Haube

"Wunderbar marinierte Jakobsmuscheln kamen da auf den Tisch, mit Kaviar und kleinen Orangenstückchen hervorragend abgestimmt. Taubenessenz, Hummerbisque und Maiscremesuppe mit jeweils typischem, dichtem Geschmack, genau so, wie's sein soll", schwärmt der Gault Millau in seiner aktuellen Ausgabe. Die Auszeichnung durch die "Restaurantbibel" gilt als eines der bedeutendsten Qualitätssiegel, die einem gehobenen Lokal verliehen werden kann. Roland Geisberger zauberte gemeinsam mit seinem Team die feinsten Kreationen auf die perfekt gedeckte Tafel. Nach der auf den Punkt gegarten, mit Kapern aromatisierten Seezunge, dem Karree des Lammdüets, das auf der Zunge zergeht und der Weinempfehlung, die sich als "Volltreffer" erweist, ist die Entscheidung klar: "Das reicht, um dem Europa Stüberl zwei Hauben aufzusetzen." Hervorragende 15 von 20 Punkten bestätigen die Kochkunst, Kreativität und Qualität des erfahrenen Küchenchefs. Nach Aufhalten in der Schweiz, Holland und Frankreich etablierte Geisberger die hohe Kochkunst in Tiroler Top Betrieben wie dem Sporthotel Igls oder dem Top Hotel Hochgurgl.

Europa Stüberl: Internationale Köstlichkeiten in traditionellem Ambiente

Das Grand Hotel Europa besitzt mit dem Europa Stüberl ein Restaurant der Extraklasse, welches längst weit über Innsbrucks Grenzen hinaus Bekanntheit erlangt hat. Das im Tiroler Stil erbaute Restaurant teilt sich in verschiedene Stuben, welchen allen eine heimelige und einladende Atmosphäre gemeinsam ist. Die nun mit zwei Hauben prämierten Kreationen laden täglich zwischen 11.30 Uhr bis 14.00 Uhr und 18.30 Uhr bis 22.00 Uhr zum Genießen ein.

Alle aktuellen Presstexte finden Sie auf www.presetexter.at

Bild(er) zu dieser Aussendung finden Sie im AOM/Original Bild Service, sowie im OTS Bildarchiv unter <http://bild.ots.at> .

Rückfragehinweis:

Regine Sparber

Director Sales & Marketing
Grandhotel Europa
A-6020 Innsbruck
Tel.: +43 (0)512 5931 940
Fax: +43 (0)512 5878 00
mailto:r.sparber@grandhoteleuropa.at
<http://www.grandhoteleuropa.at>

*** TP-ORIGINALTEXT PRESSEAUSSENDUNG UNTER AUSSCHLISSLICHER
INHALTLICHER VERANTWORTUNG DES AUSENDERS - WWW.TOURISMUSPRESSE.AT ***

TPT0003 2008-11-17/11:58

171158 Nov 08

Link zur Aussendung:

http://www.tourismuspresse.at/presseaussendung/TPT_20081117_TPT0003