

## Falkensteiners sensationeller Aufstieg in die Haubenliga!



[http://pressefotos.at/m.php?g=1&dir=201011&u=71&a=event&e=20101112\\_f](http://pressefotos.at/m.php?g=1&dir=201011&u=71&a=event&e=20101112_f). Chefkoch Georg Klammer

Credit: FMTG/APA-Fotoservice/Eggenberger  
Fotograf: Gert Eggenberger

Utl.: Die Kulinarik Auszeichnung umrahmte das Alpe-Adria Event im Bleibergerhof! =

Wien/Bad Bleiberg (TP/OTS) - Dem Kulinarikteam des Falkensteiner Hotel & Spa Bleibergerhof wurde vom renommierten Restaurantführer Gault Millau die Haube aufgesetzt. Und das zum perfekten Zeitpunkt - kurz vor der Präsentation der Falkensteiner Alpe Adria Kulinarik.

Besser hätte es für die Falkensteiner Hotels & Residences vergangenes Wochenende nicht laufen können. Punktgenau zur Präsentation des neuen Kulinarik-Konzepts der Falkensteiner Hotels & Residences durften nicht nur Chefkoch Georg Klammer und sein Kreativteam des Falkensteiner Hotel & Spa Bleibergerhof über die Auszeichnung des Gourmetführers Gault Millau jubeln. Erich Falkensteiner gratulierte am Galaabend der Alpe-Adria Kulinarik Veranstaltung im Bleibergerhof dem gesamten Team: "Ich freue mich über die besondere Ehrung der Künste des gesamten Teams rund um Küchenchef Georg Klammer. Vor allem aufgrund der ständig steigenden Ansprüche an Qualität und Kreativität in der Kulinarik ist diese Spitzenleistung des Bleibergerhofs für uns nicht hoch genug zu bewerten."

### Alpe-Adria Kulinarik Präsentation

Die sechs Falkensteiner Chefköche Georg Klammer, Alexander Buchinger, Markus Mairamtinkhof, Franz Castlunger, Goran Brncic sowie Tomislav Karamarko aus den Falkensteiner Alpe-Adria Ländern Österreich, Italien und Kroatien sowie das Küchenteam des

Falkensteiner Hotel & Spa Bleiberggerhof erfreuten ein Wochenende lang die Gaumen der höchst zufriedenen Gäste.

"Unsere Alpe-Adria Kulinarik ist eine reizvolle Mischung von Einflüssen der verschiedenen Kulturen und Lebensarten unserer Hotelstandorte. Wir wollen mit dem offiziellen Start der Falkensteiner Alpe-Adria Kulinarik einen Streifzug zwischen südlichem Temperament und alpiner Bodenständigkeit, zwischen Lamm und Fisch, zwischen mediterraner Pasta und Südtiroler Knödelsuppe bieten. Gesund, innovativ und verfeinert mit besonderen Spezialitäten aus den jeweiligen Regionen - das alles vereint unser Kulinarik-Konzept," so Erich Falkensteiner.

Am Galaabend war für die Gäste die hervorragende Zusammenarbeit der sechs Kreativköpfe nicht nur aufgrund der sieben Gänge zu schmecken. Per Liveschaltung aus der Küche konnten die Vor- und Zubereitungen der einzelnen Speisen mit verfolgt werden. "Ein interessantes und exklusives Angebot, das wir unseren Gästen nicht nur an diesem Abend ermöglichen," so Hoteldirektor René Sulzberger. Winzer aus Österreich, Italien und Kroatien sorgten Freitag Abend zeitgleich für den perfekten roten und weißen Tropfen zu jedem Gang, persönlich vorgestellt und mit den nötigen Hintergrundinfos rund um die Rebsorte für die Teilnehmer. Für den krönenden Abschluss des Abends sorgte Firmenchef Erich Falkensteiner höchst persönlich: selbstgekochte Pasta zu Mitternacht!

Der Samstag-Abend stand ganz unter dem kulinarischen Motto "Südtirol"! Die Gäste wurden in das Ursprungsland der Falkensteiner Hotels & Residences entführt und mit einer geschmackvollen Präsentation der "Südtiroler Küche" von den Alpe-Adria Künsten des Unternehmens überzeugt.

Die Falkensteiner Michaeler Tourism Group (FMTG) ist eines der führenden Tourismusunternehmen Zentraleuropas in privater Hand. Unter ihrem Dach vereint sie die Bereiche Hotels & Residences mit derzeit 24 vier- und fünf-Sterne-Hotels in fünf europäischen Ländern.

Weitere Bilder unter:

[http://pressefotos.at/m.php?g=1&dir=201011&u=71&a=event&e=20101112\\_f](http://pressefotos.at/m.php?g=1&dir=201011&u=71&a=event&e=20101112_f)

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

Rückfragehinweis:

Alexander Hörschläger

Falkensteiner Michaeler Tourism Group

alexander.hoerschlaeger@falkensteiner.com

Tel.: +43 (0)1 6054025

Mobil: +43 (0)664 8571352

Digitale Pressemappe: <http://www.ots.at/pressemappe/3844/aom>

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

TPT0002 2010-11-15/12:12

151212 Nov 10

Link zur Aussendung:

[http://www.tourismuspresse.at/presseaussendung/TPT\\_20101115\\_TPT0002](http://www.tourismuspresse.at/presseaussendung/TPT_20101115_TPT0002)