

Linsberg Asia: Ein junges Küchentalent übernimmt das Küchenzepter

Utl.: Mehmet Selimaj übernimmt alle gastronomischen Einrichtungen
inkl. Haubenlokal =

Bad Erlach (TP/OTS) - Seit August 2011 freut sich das Hotel & Spa Linsberg Asia mit dem neuen Küchenchef Mehmet Selimaj über frischen kulinarischen Wind. Schon bisher sehr erfolgreich im Unternehmen Linsberg Asia beschäftigt, hat er sein Können und sein Talent bereits unter den vorangegangenen Küchenchefs eindrucksvoll unter Beweis gestellt und somit war die nunmehrige Beförderung zum Küchenchef durch seine herausragenden Leistungen, seine Professionalität und sein Engagement mehr als verdient. In seiner Funktion ist er für alle gastronomischen Einrichtungen im Vier-Sterne Superior Haus verantwortlich. Dazu zählen das mit 13 Gault Millau-Punkten und einer Haube ausgezeichnete À la Carte Restaurant "das Linsberg", das Hotelrestaurant "China Grill", das Thermen Restaurant, das Green Bamboo Therme- Café sowie der komplette Bankettbereich mit fünf Banketträumen und Kapazitäten für bis zu 200 Personen.

Besonders wichtig ist ihm, dass unter seiner Führung auf "Qualität, Hygiene, Ordnung, richtigen Wareneinsatz und ein gutes Küchenklima geachtet wird, um ein perfektes Umfeld für Top-Kulinarik zu schaffen", so der designierte Küchenchef.

Klassische und moderne Kochkunst aus "Ost" und "West"

Nach seiner Kochausbildung im Gasthof zur Schubertlinde von 2002 - 2005 und der Lehrabschlussprüfung mit Auszeichnung, trat er mit Jänner 2009 als Commis Entremetier in das Unternehmen Linsberg Asia ein und wurde dann sukzessive vom Demichef Saucier bis zum Junior Sous Chef und schließlich zum Küchenchef befördert. Unter seiner kreativen Führung setzt er auf das bereits bisher sehr bewährte Konzept des harmonischen Miteinanders von fernöstlicher wie regionaler Küche mit einem Fokus auf die Frische und die energetischen Eigenschaften der Ingredienzien ganz im Sinne der 5-Elemente-Küche. Diese Linie hat sich unter den Gästen bestens etabliert und dazu verholfen, sich weit über die Grenzen der Region hinaus einen Namen als erstklassige Gourmet-Destination zu machen.

Qualität, Nachhaltigkeit und einzigartige, in Erinnerung bleibende lukullische Geschmackserlebnisse sind oberste Prämisse seines Wirkens. Zur Verwirklichung dieser hohen Ansprüche, gilt es das Küchenteam auf professionelle Art und Weise zu führen und bei der Umsetzung seiner Kochkonzepte anzuleiten und für die Zukunft zu schulen. Der innovative Jungkoch Mehmet Selimaj ist auch bekannt für seinen ganz eigenen Kochstil, bei dem er spielend kulinarische Erlebnisse der Extraklasse aus klassischer und moderner Kochkunst sowie "Ost" und "West" kombiniert. Zusammen mit seinem ambitionierten Team möchte Selimaj die Gäste des Linsberg Asia mit kulinarischen Expeditionen - zwischen traditionell, regional, asiatisch und experimentell - überraschen und verwöhnen. Es gelingt ihm dabei perfekt die verschiedenen Techniken zu verbinden und so neue außergewöhnliche Geschmacksrichtungen zu kreieren sowie den erfolgreichen Weg auf dynamische Weise fortzuführen, um Bewährtes und Beliebttes im Sinne der Gästezufriedenheit beizubehalten.

So blickt General Manager Markus Ernst mit Stolz und Zuversicht auf die Tätigkeit von Selimaj: "Wir freuen uns sehr, mit Mehmet Selimaj einen äußerst fähigen, kreativen und sympathischen Küchenchef bei uns zu haben, der ein ganz spezielles Gespür für die Komposition von Ingredienzien hat. Der sich seinen umfangreichen Aufgaben mit viel Liebe und Enthusiasmus widmet und mit seiner Raffinesse und Inspiration der Gastronomie des Linsberg Asia zu großem Erfolg verhelfen wird."

In diesem Sinne wünscht man dem neuen Küchenchef alles Gute für seine neue Position im Linsberg Asia und bietet ihm die Möglichkeit sein Herzblut und seine Ideen einzubringen und Geschmacksträume zu verwirklichen.

Neues Konzept im Thermen-Selbstbedienungs-Restaurant

Der frische Wind des neuen Küchenchefs macht sich auch bereits im Zuge einiger Neuerungen im Thermen-Restaurant auf sehr positive Weise bemerkbar. So wird jetzt neu eine Curry Station mit zwei verschiedenen Curry-Gerichten angeboten, welche sich wöchentlich abwechseln und als "Tagesteller" erhältlich sind.

Daneben gibt es die bewährte Wok- und Tepanyaki-Station, mit Lachstepan, asiatischem Pak Choy Gemüse sowie köstliches Rinderrückensteak mit Thai Spargel, oder auch den klassischen sehr beliebten Speisen wie Putenschnitzel, Pizza, Wurstsalat, Gulaschsuppe

uvm.

Ebenso neu gibt es jetzt den eigens kreierten Linsburger und leckere Spare Ribs, um noch mehr Abwechslung zu bieten. Stets im Fokus stehen ein ausgewogenes Preis-Leistungs-Verhältnis und die kontinuierlich frische Zubereitung der Speisen. Somit ist den Bedürfnissen und Wünschen der Thermengäste, von einer sättigenden Mahlzeit über leichte Gerichte und Speisen für den kleinen Hunger zwischendurch, und dies alles zu einem als gerecht empfundenen Preis, bestens Rechnung getragen und eine Erholung mit allen Sinnen gewährleistet.

Hoteladresse:

Hotel & Spa Linsberg Asia
Thermenplatz 1
A-2822 Bad Erlach
Tel. +43 (0)2627 48000
E-Mail: mail@linsbergasia.at
Internet: www.linsbergasia.at

Rückfragehinweis:

Mag.(FH) Patrizia Wagner
Tel.: +43 (0)2627 48000-305
E-Mail: patrizia.wagner@linsbergasia.at

Digitale Pressemappe: <http://www.ots.at/pressemappe/7097/aom>

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

TPT0009 2011-10-19/13:19

191319 Okt 11

Link zur Aussendung:

http://www.tourismuspresse.at/presseaussendung/TPT_20111019_TPT0009