

Simone Jäger wird neue Küchenchefin im La Véranda



Simone Jäger (36) wird neuer Executive Chef im Restaurant La Véranda im Hotel Sans Souci Wien

Credit: Julia Geiter

Fotograf: Julia Geiter

Utl.: Haubenköchin setzt auf kreative, bodenständige Kombinationen, die den Genuss und die Produkte in den Vordergrund stellen =

Wien (TP/OTS) - Kreativ, innovativ, versiert: Simone Jäger (36) wird neuer Executive Chef im Restaurant La Véranda im Hotel Sans Souci Wien. Neben dem Haubenlokal wird die gebürtige Baden-Württembergerin auch das Küchenkonzept der hoteleigenen Cocktailbar "Le Bar" und das Eventcatering im "Le Salon" verantworten.

Zwtl.: Bodenständige und authentische Zubereitung

In ihrer Küchenlinie vereint Simone Jäger bodenständige Gerichte mit saisonalen Produkten von Bauern und anderen Lieferanten aus Wien und Umgebung. "Ich bevorzuge die Arbeit mit frischen Zutaten von hoher Qualität und viel Geschmack. Meine Auswahl treffe ich nach ökologischen und ökonomischen Gesichtspunkten", beschreibt Jäger ihren Kochstil. Auf die Verwendung von Convenience Produkten wird weitgehend verzichtet, dafür setzt die Küchenchefin auf hausgemachte Zutaten, die zum Teil nach altbewährten Techniken hergestellt werden. Zukünftig sollen auch längst vergessene heimische Rezepte auf der Karte landen. "Natürlichkeit ist mir immer ein Anliegen. Daher lege ich Wert auf eine bodenständige und authentische Zubereitung, die die einzelnen Geschmackskomponenten der Gerichte in den Vordergrund stellt", so Jäger.

Zwtl.: Kreative Hauben-Gastronomie

Vor ihrem Engagement bei La Véranda war Simone Jäger zuletzt als

Executive Chef im Hollmann UTMT Beach & Spa Resort in Dikwella Sri Lanka und im Hollmann Salon in Wien tätig, der 2013 unter ihrer Leitung von Gault Millau mit einer Haube ausgezeichnet wurde. Nach dem Abschluss ihrer Kochlehre folgten Stationen in Deutschland und der Schweiz, ehe sie Ende 2002 als Alleinköchin ins Restaurant UNA nach Österreich kam. Ihre erste Erfahrung in der kreativen Hauben-Gastronomie sammelte sie 2007 im "Zum Finsteren Stern".

Zwtl.: Über das Hotel Sans Souci Wien

Das Hotel Sans Souci Wien mit seinen 63 Zimmern und Suiten erstaunt und verwöhnt mit unvergleichlichem Sans Souci Charme - einer Melange aus lässigem Lifestyle, entspannter Atmosphäre und unaufdringlichem Luxus: Im hoteleigenen Spa Club werden die Besucher in eine Oase der Entspannung und des Wohlfühlens entführt, im Restaurant "La Véranda" treffen Genussliebhaber auf täglich neue Geschmackserlebnisse und in der edlen Cocktailbar "Le Bar" wird neben klassischen alkoholischen und nicht-alkoholischen Getränken, Longdrinks und traditionellen Cocktails auch eine exquisite Selektion feinsten Champagnersorten serviert. Weitere Informationen unter www.sanssouci-wien.com und www.facebook.com/HotelSansSouciWien.

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

~

Rückfragehinweis:

Kontakt Agentur
loebell & nordberg gmbh
Mag. Sonja Planeta
strategische kommunikation & medienkonzepte
wiplingerstraße 29/9, 1010 wien
fon: +43-1-890 44 06-15
sp@loebellnordberg.com
www.loebellnordberg.com

~

Digitale Pressemappe: <http://www.ots.at/pressemappe/16728/aom>

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

TPT0001 2014-06-06/08:30

060830 Jun 14

Link zur Aussendung:

http://www.tourismuspresse.at/presseaussendung/TPT_20140606_TPT0001