

Karriere - Markus Lengauer (34) ist neuer Küchenchef im Wellness- & Ayurvedahotel Paierl in Bad Waltersdorf



Karrieresprung von Markus Lengauer (im Bild). Der 34-jährige ist neuer Küchenchef im Wellness- & Ayurvedahotel Paierl in Bad Waltersdorf.

Credit: Foto Wellness- & Ayurvedahotel Paierl/Lehmann
Fotograf: Herbert Lehmann



Karrieresprung von Markus Lengauer (im Bild). Der 34-jährige ist neuer Küchenchef im Wellness- & Ayurvedahotel Paierl in Bad Waltersdorf.

Credit: Foto Wellness- & Ayurvedahotel Paierl/Bergmann
Fotograf: Bernhard Bergmann



Hotelier Erwin Paierl (rechts) heißt seinen neuen Küchenchef Markus Lengauer im Wellness- & Ayurvedahotel Paierl in Bad Waltersdorf herzlich willkommen.

Credit: Foto Wellness- & Ayurvedahotel Paierl/Bergmann
Fotograf: Bernhard Bergmann

Utl.: Haubengekrönter Küchenmeister Markus Lengauer übernahm mit April 2019 das Kommando in der Küche des 4-Sterne Superior Wellnesshotels in seinem Heimatort Bad Waltersdorf =

Bad Waltersdorf (OTS) - "Mit Markus Lengauer konnten wir einen sehr erfahrenen Küchenchef gewinnen. Er ist die Idealbesetzung für die angestrebte zusätzliche Aufwertung unserer Hotel-Kulinarik", betont Hotelier Erwin Paierl. Unter Markus Lengauers Federführung sollten die beiden kulinarischen Schwerpunkte - heimisch-regional & asiatisch inklusive authentischer Ayurveda-Küche - weiterentwickelt und in der

Folge das Hotelrestaurant für externe Gäste geöffnet werden.

International erfahrener & regionsverbundener Kochkünstler

Markus Lengauer wechselt aus dem Bad Waltersdorfer Haubenrestaurant Safenhof (1 Haube, 14 Punkte von Gault Millau), wo er seit 2011 Küchenchef war, ins Wellness- & Ayurvedahotel Paierl. Seit 2008 Küchenmeister, hat der Steirer sein Handwerk im damaligen 5-Sterne Hotel Steigenberger in Bad Tatzmannsdorf gelernt. Nach Stationen im Hotel Arlberg in Lech, im Karnerhof am Faakersee, auf Kreuzfahrtschiffen der US-Reederei Crystal Cruises und im renommierten Restaurant Terrasse in Zürich, war Lengauer viele Jahre stellvertretender Küchenchef im berühmten 5-Sterne Hotel Post in Lech am Arlberg.

Markus Lengauers Pläne im Wellness- & Ayurvedahotel Paierl

"Erwin Paierl und ich kennen und schätzen uns seit vielen Jahren privat. Als er mich fragte, ob ich die Position des Küchenchefs in seinem Hotel übernehmen möchte, musste ich nicht lang überlegen", erklärt Markus Lengauer. Die hohe kulinarische Qualität des Hotels, die hier immer schon zentral war, weiter auszubauen und sich dadurch von den anderen Hotels im Ort noch klarer zu unterscheiden, sind zwei der Ziele des neuen Küchenchefs. "Regionalität und Saisonalität sind für mich zentral. Das ist möglich, weil viele hervorragende Lebensmittel von Landwirten aus dem Ort und der näheren Umgebung stammen. Weiters ist mir wichtig, mit internationalen Kochtechniken zu arbeiten und auf Individualität, was in dem Hotel mit 120 Betten sehr gut möglich ist, zu setzen", verrät der Haubenkoch.

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

~

Rückfragehinweis:

Wellness- & Ayurvedahotel PAIERL
Ansprechpartnerin: Sieglinde Raser
Tel.: +43 3333 2801
Presse-Infos & Fotos: www.paierl.at/presse

OLIVER PICHLER MEDIA
Oliver Pichler
Tel.: +43 1 5128737

~

Digitale Pressemappe: <http://www.ots.at/pressemappe/32109/aom>

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

TPT0001 2019-04-10/09:17

100917 Apr 19

Link zur Aussendung:

https://www.tourismuspresse.at/presseaussendung/TPT_20190410_TPT0001