



Kempinski Hotel
Das Tirol

JOCHBERG – KITZBÜHEL ALPS

Wohlfühl-Luxus und Gaumen-Genuss

Euro-asiatisches Restaurant Sra Bua unter Frank Heppner



Kitzbühel, 16. November, 2018 – Neuer General Manager, bewährter Wohlfühl-Luxus: Das 5-Sterne-Superior Kempinski Hotel Das Tirol in Jochberg in den Kitzbüheler Alpen wird seit Sommer 2018 von **Gerhard Bosse** in eine neue Ära geführt. Der gelernte Hotelfachmann, der seit fast 25 Jahren zur Kempinski-Familie gehört, leitete in den vergangenen fünf Jahren als General Manager das Kempinski Hotel Suzhou in China und davor die Kempinski-Häuser in Jakarta/Indonesien, in Belek/Türkei, das Emirates Palace in Abu Dhabi sowie das Grand Hotel Europe in St. Petersburg. Jetzt trägt er Tiroler Trachtensakkos...

...und freut sich als langjähriger Skifahrer, dass seine Gäste nun ihre Bretter direkt vor seiner Hoteltür anschnallen können. Oder die Wanderer im Sommer ihre Wanderschuhe... Das bietet in dieser Region kein 5-Sterne Superior Hotel! Gerhard Bosse: „Es ist schon einmalig, dass die Wege und Pisten unmittelbar vor dem Hotelareal beginnen – da macht der Begriff ‚Einkehrschwung‘ auch richtig Sinn! Und in dieser Region, in der alles so authentisch und über Jahrhunderte gewachsen ist, erlebt man nach vielen Jahren im Ausland alles etwas intensiver. Alles wirkt wie doppelter Luxus: die Landschaft, die klare Luft sowie die Herzlichkeit und Unkompliziertheit, die Tirol und die Tiroler ausmachen.“ Besonderheiten, die auch Gäste hier schätzen, die schon die ganze Welt kennen.



Kempinski Hotel
Das Tirol

JOCHBERG – KITZBÜHEL ALPS

Kulinarische Highlights von früh bis spät...

Das spiegelt sich überall wider: In den 156 luxuriösen Zimmern und Suiten, die nichts vermissen lassen. Und in der Speisekarte des **Restaurants „Steinberg“**, in dem die **neue Küchenchefin Veronika Späth** die Gäste-Gaumen verwöhnt und verzaubert – mit vielen Zutaten aus der Tiroler Region. Seien es Kräuter oder Produkte der befreundeten Nachbar-Bauern. Die Niederbayerin, die ihre Küchenkunst u.a. schon im Bayrischen Hof, in Mexiko und im Restaurant ‚Das Tegernsee‘ unter Beweis stellte: „Auch wenn meine heimatliche Küche der Tiroler mit viel Fleischgerichten sehr ähnelt, geht der Trend zu leichteren Gerichten mit mehr Fisch. Das wird auch im Hinblick auf eine immer bewusstere Ernährung sehr geschätzt.“ Gute Idee des Hauses gemäß dieses Trends: Schon beim Frühstück wird den Gästen mit den Empfehlungen der frischen Fischgerichte zum Abendessen der Mund wässrig gemacht...!

Apropos Frühstück: Schon immer war das Büffet im Kempinski Hotel Das Tirol durch seine Reichhaltigkeit und Vielfalt beliebt. Diese ergänzt **Souschef Ben Moussa Diomande** (früher u.a. Bachmair Weissach am Tegernsee) mit seinen Superfood-Angeboten. Der Ernährungs-Experte von der Elfenbeinküste erklärt: „Wir stellen zunehmend fest, das viele Gäste schon beim Frühstück darauf achten, sich immer gesünder zu ernähren.“ ‚Breakfast à la Ben‘ ist fein abgeschmeckt, leicht, mit viel Samen, Nüssen und Kernen. „Und unsere Avocado-Kreationen sind immer am schnellsten weg!“

Neuester Hit von F&B-Director Valentin Mörschel, dem die gesamte Gastronomieleitung unterstellt ist: Der **Afternoon-Tea** des Hauses, eine in Europa sehr selten angebotene russische Tee-Spezialität – mit Früchten, Säften, Rosmarin und Thymian. Nicht nur ein Power-Booster für die, die gerade vom Wanderweg, dem Mountainbike-Trail, von der Golfrunde oder der Skipiste kommen. Ein weiteres Highlight: der **begehbare Weinschrank** mit vielen Edelweinen junger österreichischer und deutscher Winzer – aber auch Exoten – den man vor oder nach dem Dinner besuchen kann. Auf jeden Fall spürt man förmlich auf der Zunge, dass sich die Wein-Experten des Hauses für ihre Gäste-Empfehlungen ständig mit den Winzern persönlich treffen. Das Kempinski Hotel Das Tirol spart an nichts.



Gaumenschmeichler im Sra Bua

Der Genuss- & Gourmet-Hit des Hauses ist das euro-asiatische Fine-Dining-Restaurant **Sra Bua** (das Lotusblütenfeld) unter kulinarischer Leitung des Münchner Starkochs **Frank Heppner**. Der Spezialist der leichten Asia-Kost, der die Ess-Oase zusammen mit Küchenchefin Veronika Späth führt, verfeinerte im Sra Bua seine fernöstlichen Fertigkeiten, die er in über 15 Jahren u.a. in Hongkong, Vietnam, Thailand, Korea und den Philippinen erlernte. Frank Heppners Philosophie: „Wer stehen bleibt, geht zurück!“ Also gibt es zwar weiterhin im Sra Bua Küchen-Klassiker wie die schon legendäre Kokos-Fischsuppe, die Curry-Kreationen oder das koreanische Rinder-Nationalgericht „Bulgogi“, aber Frank Heppner entdeckte auch die Zauberkraft intensiver Wildkräuter wie z.B. die Wald- & Wiesen-„Mitläufer“ Brennessel und Löwenzahn, die jetzt z.B. im modernen, feineren und leichteren **Wildkräutersalat** die „Stars“ sind. Heppner: „Mit Gesundheits- und Wohlfühl-Effekt!“

Frank Heppner legt aber auch besonderen Wert auf die Präsentation: „Für meine euro-asiatischen Gerichte ist neben dem Geschmack auch die Optik wichtig.“ Seine Beispiele: Die in Knoblauch- oder Minz-Öl gebratene **Riesengarnele**, das **Backhendl-Tempura**, der **Hummer in Curry** oder, oder, oder. „Doch ein Wiener Schnitzel in irgendeiner asiatischen Soße wird's bei mir nie geben, dafür aber ein **Ochsenbackerl in vietnamesischer Hoisin-Soße**, weil deren herrlich süßlicher Geschmack einfach zum Sra Bua passt – mit Wasabi-Kartoffelschaum und Ingwer-Feigen...!“

Wer Frank Heppner schwärmen lässt, sollte Zeit mitbringen – oder gleich im Sra Bua buchen. Mit seinem schwäbischen **Souschef Steve Mayer**, 26, der auch viel Asia-Erfahrung aufweist, komplettiert er künftig abendlich die Standard-Gerichte mit jeweils neuen Kreationen.

Interessant ist die generelle Einschätzung des kosmopolitischen Koch-Künstlers Frank Heppner über unseren Gaumen-Genuss:

„Alles hat sich verfeinert und ist internationaler geworden, weil die Menschen sich durch mehr Auslandsaufenthalte neuen Geschmacksrichtungen gegenüber aufgeschlossener zeigen. Meine Küche ist nicht einfach. Schon durch eine ansprechende Optik und natürlich durch einen guten Geruch möchte ich im Sra Bua Glücksgefühle entstehen lassen! Es imponiert mir, dass sich eine Top-Marke wie Kempinski in der Kitzbüheler Welt für ein euro-asiatisches Restaurant entschieden hat, und es freut mich, dass uns auch immer mehr Einheimische besuchen – und wieder kommen...“

###



Kempinski Hotel
Das Tirol

JOCHBERG – KITZBÜHEL ALPS

Über Kempinski Hotel Das Tirol: „Das Tirol“ verfügt über 156 attraktive Zimmer und Suiten mit Panoramablicken auf die Wander-Paradiese der Kitzbüheler Alpen und das weltberühmte Kitzbüheler Skigebiet, das schon mehrfach zum besten der Welt gekürt wurde – es sind nur wenige Meter vom Kempinski-Hotel zur Ski-Piste! Der 3.600 Quadratmeter große Kempinski The Spa des Hotels bietet ein umfangreiches Angebot mit exklusiven Produkten an Wellness, Massage- und Beauty-Behandlungen, Bewegungs-Therapien und Entspannung. Kulinarisch verwöhnt das Restaurant Steinberg mit junger Tiroler und internationaler Küche mit einem umfangreichen Frühstücksbuffet und Dinner-Variationen. Einzigartig in der gesamten Region ist das euro-asiatische Restaurant „Sra Bua by Frank Heppner“ mit ca. 40 Plätzen. Ferner bietet „Das Tirol“ im ersten Stock eine Bar mit Kamin-Lobby sowie einem Café mit feinsten Patisserie im Eingangsbereich.

<http://www.kempinski.com/tirol>

Über Kempinski Hotels:

Gegründet 1897 ist Kempinski Hotels die älteste Luxushotelgruppe Europas. Das 120 Jahre alte Traditionsunternehmen bietet seinen Gästen weltweit erstklassige Qualität und exklusiven Service auf individuellem Niveau. Insgesamt betreibt das Unternehmen 74 Fünf-Sterne-Hotels in 32 Ländern. Dieses Angebot wird kontinuierlich durch neue Hotels in Europa, dem Nahen Osten, in Afrika, Asien und Amerika erweitert, ohne jedoch den Anspruch auf Exklusivität und Individualität aus den Augen zu verlieren. Zum Portfolio zählen historische Grandhotels, ausgezeichnete Stadthotels, herausragende Resorts und edle Residenzen. Jedes einzelne bietet die Qualität, die die Gäste von Kempinski erwarten, und respektiert dabei die Kultur und die Traditionen des jeweiligen Standortes. Kempinski ist darüber hinaus Gründungsmitglied der Global Hotel Alliance (GHA), des weltweit größten Hotelnetzwerks unabhängiger Hotelmarken.

www.kempinski.com • www.discoveryloyalty.com

Medien-Kontakt:

media & marketing münchen / fedra sayegh PR
Vollmannstr. 40, 81927 München
Phone: +49 (0)89 - 92 33 30 0
Mail: fs@sayegh-pr.de