

Kulinaria-Hit im Schlosshotel: regionale Küche

Ganzjährig „in“ ist in Velden am Wörthersee übrigens nicht nur das berühmte Casino, sondern auch die Küche im Falkensteiner Schlosshotel. Und sie ist voll im Trend...

...**Executive Chef Christian Silmbroth**, der seine Koch-Leidenschaft schon als kleiner Bub einer Restaurant-Familie verspürte, hat ein gutes Gefühl für seine Gäste. Voll im Trend der modernen Kulinarik fragen ihn auch international erfahrene Gäste immer öfter nach regionaler Kärntner Küche.

Seit März 2014 kredenzt der Küchenchef **in allen drei Schlosshotel-Restaurants** – dem „**Seespitz**“ direkt am See (im Winter geschlossen) dem „**Bartholomäus**“ und „**Schlossstern**“ – sehr viel Regionales.

Christian Silmbroth: „Das betrifft regionale Milchlämmer, Gänse oder frische Pilze von der Alm, Kärntner Käse, Kräuter und sogar Honig, der von Imkern aus 1600 Metern Höhe direkt zu uns kommt. Ich schwöre auf unsere regionalen Bauern, Bäcker, Metzger und Fischer, deren Betriebe ich selbst ständig besuche. Sehr selten kaufe ich über den Handel. Ein besonderes Augenmerk haben wir im Schlosshotel auf unsere eigene Fisch-Zucht mit Forellen und Saiblingen gelegt, von denen wir pro Jahr gut 3500 zubereiten. Insgesamt haben mein Team und ich festgestellt, dass unsere Küche mit eigenem Einschlag, leichten Soßen und frischen Kräutern als authentisch-regionale Küche bei den Gästen am besten ankommt. Sowohl bei den Auswärtigen als auch bei den Kärntnern, die uns immer öfter besuchen, was mich besonders freut.“

P.S.: Der Frühstücks-Yogurt à la Christian Silmbroth hat bei den Schlosshotel-Gästen schon Kult-Charakter ebenso wie sein „à la carte-Catering“ für Einheimische. Da wird schon mal ein Martini-Ganserl exklusiv per Rolls Royce „serviert“.

Für weitere Rückfragen stehen wir Ihnen gerne zur Verfügung.

fedra
sayegh
PR

media & marketing münchen
Vollmannstrasse 40
81927 München
Tel.: +49.89.92 33 30 0
Fax: +49.89.92 33 30 30
Mail: fs@sayegh-pr.de
Web: www.fedra-sayegh-pr.de