



PRESSEINFORMATION | Januar 2019

8 Hauben – 4 Hands im Gourmetempel Rosengarten

Zwei der besten Köche Europas machen gemeinsame Sache: Am Sonntag, 10.02.2019, vereinen sich im 5-Sterne Relais & Châteaux Rosengarten in Kirchberg-Kitzbühel 8 Gault&Millau-Hauben beim 4-Hands-Dinner „Très Belchic“ unter einem Dach. Simon Taxacher und Ralf Berendsen aus der belgischen Domaine La Butte aux Bois laden zur Gourmet-Superlative.

Ein belgisch-österreichisches Gourmet-Duett, das man so noch nie erlebt hat: Am Sonntag, 10.02.2019, lädt 4-Hauben-Koch Simon Taxacher sein Pendant aus Belgien, 2-Sterne-Koch Ralf Berendsen, in sein 5-Sterne-Hotel Rosengarten nach Kirchberg in Tirol. Belgien meets Tirol: Gemeinsam kreieren die Spitzenköche ein spannendes 6-Gang-Gourmet-Dinner – internationale Haubenküche alpin gekrönt für höchste Ansprüche.

Gepaart mit feinstem Porzellan & Kunstausstellung!

Très Belchic und kompromisslos in Sachen höchster Qualität geben sich die beiden vielfach prämierten Chefs de Cuisine auch bei der Präsentation ihrer Haubenküche. So werden die himmlischen Genüsse auf feinstem, von Hand gefertigtem Porzellan aus der Manufaktur Pieter Stockmans® aus dem belgischen Genk serviert. Der renommierte Künstler und Designer ist für seine einmaligen Kollektionen international bekannt und hochgefragt. So fertigte er unter anderem die Teller für die Prinzenhochzeit in Monaco und beliefert weltweit nur die besten Köche. Im Rosengarten stellt Pieter Stockmans® seine schönsten Kunstwerke exklusiv aus.

Über Ralf Berendsen

Der holländische 2-Sterne-Koch Ralf Berendsen, der am 10.02.2019 im Relais & Châteaux Rosengarten gastiert, ist die treibende Kraft hinter dem mit 2-Michelin-Sternen ausgezeichneten Restaurant La Source in der Domaine La Butte aux Bois – Belgiens erstes 5-Sterne-Superior-Hotel. Seinen ersten Michelin-Stern erkochte der passionierte Gourmet 2013 – nur zwei Jahre nach seinem denkwürdigen Start im La Source. 2017 dann der nächste Meilenstein: der zweite Michelin-Stern für Ralf Berendsen. „Nichts ist so gut, dass es nicht verbessert werden könnte. Dieses Credo muss immer der Ausgangspunkt sein. Es ist der Leitgedanke, der mich in meinem Tun prägt“, gesteht der niederländische Ausnahmekoch. Ein Perfektionist – ebenso wie sein österreichisches Pendant Simon Taxacher.

Über Simon Taxacher

Simon Taxacher begann seine Laufbahn mit einer Ausbildung in der Hotelfachschule Villa Blanka in Innsbruck. Erste Erfahrungen auf dem glanzvollen Parkett der Grande Cuisine sammelte er bei namhaften Kochgrößen im In- und Ausland. Im Jahr 2000 kehrte das junge Talent in den elterlichen Betrieb nach Kirchberg zurück und hob sein „Genießerrestaurant Rosengarten“ aus der Taufe. 2009 wurde Taxacher im Alter von 33 Jahren mit seinem „Genießerrestaurant“ mit 2 Michelin-Sternen ausgezeichnet – das erste und einzige Restaurant Tirols, das bis zur Einstellung des „Guide Rouge“ in Österreich diese Bewertung erreichte. Im Dezember 2010 eröffnete Simon Taxacher gemeinsam mit seiner Lebensgefährtin Sandra Kobald das – seit 2017 mit 5 Sternen klassifizierte – Hotel Rosengarten mit dem Gourmet-Restaurant *Simon Taxacher* (4 Hauben/19 Punkte) und dem Bistro-Restaurant Rosengarten (2 Hauben/15 Punkte) und verwirklichte damit seine Vision von perfekter Gastlichkeit.

niche

Factbox - Das Gourmet-Top-Event

Die exklusive Abendveranstaltung mit 6-Gang-Gourmet-Dinner von Simon Taxacher und Ralf Berendsen mit korrespondierenden Weinen, Aperitif und Kaffee sowie der Besuch der Ausstellung von und mit Pieter Stockmans® kostet € 310 pro Person. Der Arrangement-Preis - Dinner, Ausstellung und eine Übernachtung im Doppelzimmer Comfort samt Gourmet-Frühstück - beträgt ab € 465 (exkl. Ortstaxe) pro Person.

www.rosengarten-taxacher.com

PRESSEKONTAKT | marketing deluxe

Nicole Ginzinger | Marlene Fuchs

Wopfnerstraße 9 | 6130 Schwaz | Austria

T +43 5242 61115

presse@marketing-deluxe.at | marketing-deluxe.at