



Les Clefs d`Or Austria

CONCIERGE d`HOTEL

Die Heimatliebe mit Andreas Senn zieht nach Salzburg

Heimatliebe sensationell in Salzburg gestartet

Andreas Senn Zieht mit dem Restaurant Heimatliebe in den Sommermonaten vom A-ROSA Kitzbühel in die HDW Salzburg.

Ja, so beginnt die Pressemitteilung und wir durften quasi die „Vorreiter“ sein. Seit 11.Juni ist die Heimatliebe eröffnet. Ich habe Euch den Pressebericht, das Menü und die Weinfolge beigelegt.

Jegliche Beschreibung ist hier schon fast überflüssig, da die Bilder für sich sprechen. Aber ich darf Euch jetzt bitten einfach durch diesen Beitrag Revue zu „genießen“.

Das Menü mit Weinbegleitung:

Langostino, Gurke, Tomate und Melone

Gänseleber, Orangenschale, Aperol, Fenchel & Malz

Saibling, Kopfsalat, Radieschen & Saft von gebratenem Kohlrabi

Jakobsmuschel, Brathuhn, Spitzkraut & Paprika

Black Cod, Miso, weißer Spargel & Manlok

Joselito Secreto, Zwiebel, rote Rüben & Senf

Maibock, Shiso, Sellerie & Chicoree

Rhabarber, Himbeer & Sauerklee

Karotte, schwarzer Reis & Mango

Wir bedanken uns nochmals bei dem Chef Andreas Senn und seinem Team für diesen besonderen Event und wünschen Ihnen viel Spaß am und im Restaurant Heimatliebe im HDW im Gusswerk.

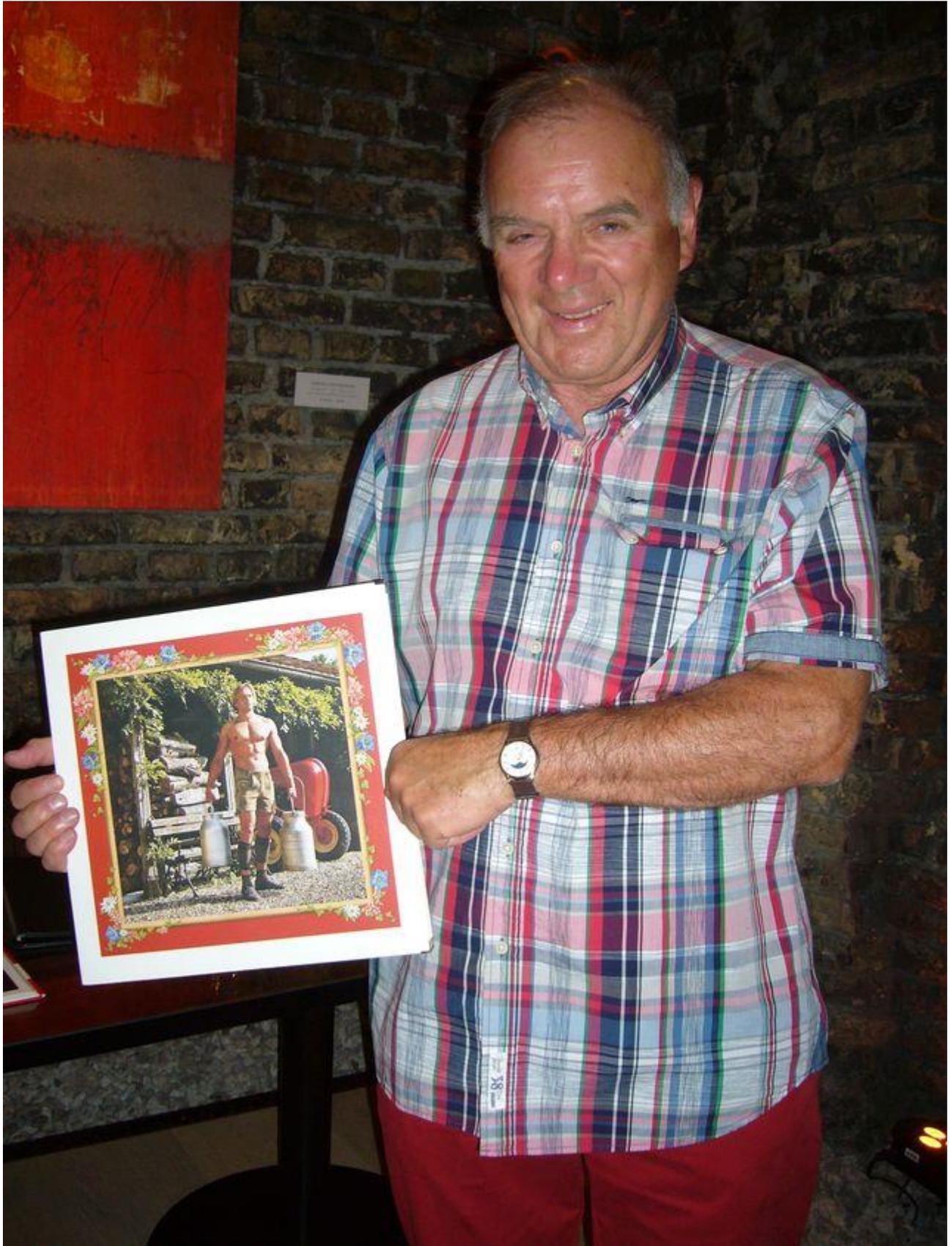
Vives les Clefs D`or

Friedhelm



Les Clefs d'Or Austria

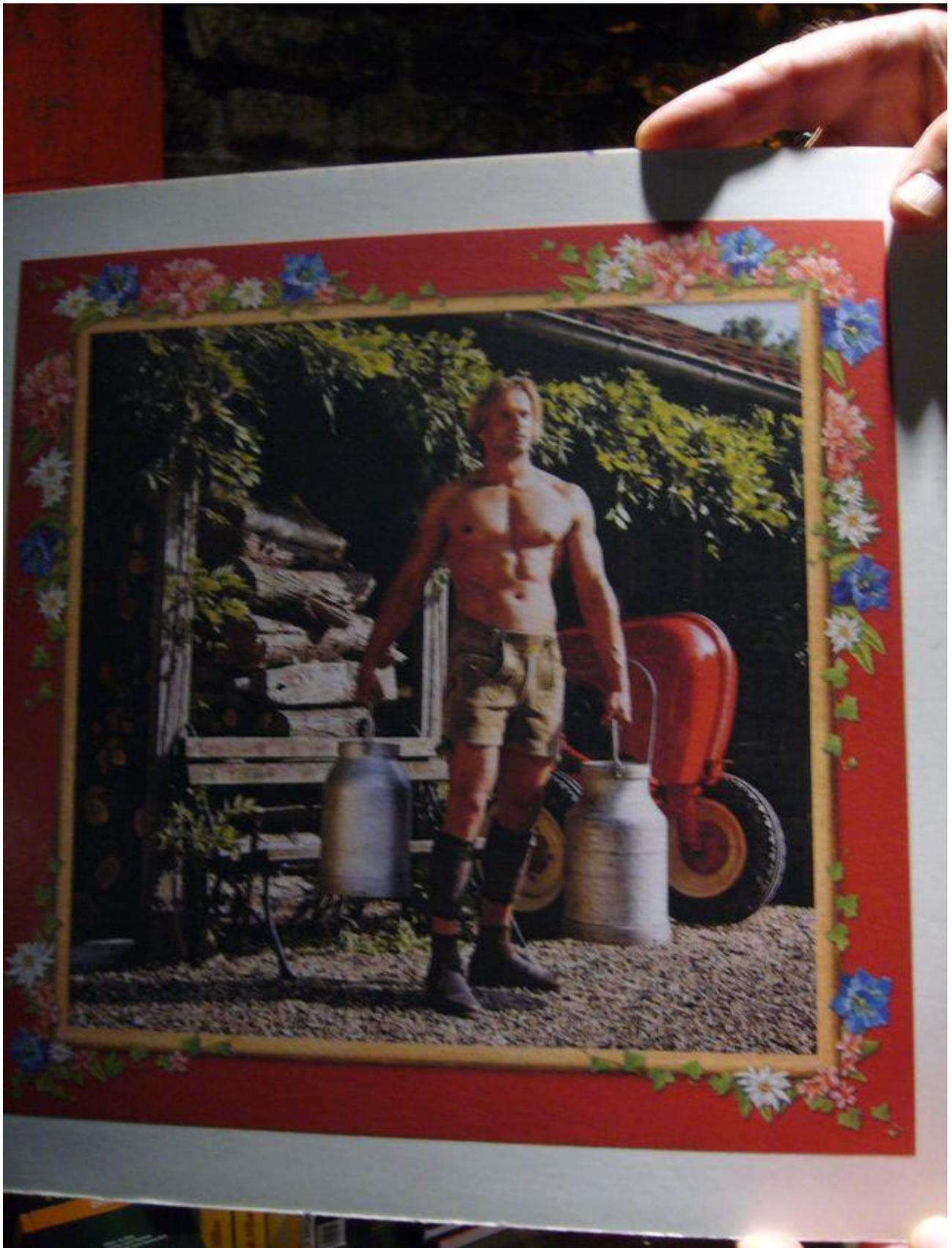
CONCIERGE d'HOTEL





Les Clefs d'Or Austria

CONCIERGE d'HOTEL





Les Clefs d`Or Austria

CONCIERGE d`HOTEL





Les Clefs d'Or Austria

CONCIERGE d'HOTEL





Les Clefs d`Or Austria

CONCIERGE d`HOTEL





Les Clefs d'Or Austria

CONCIERGE d'HOTEL





Les Clefs d`Or Austria

CONCIERGE d`HOTEL





Les Clefs d`Or Austria

CONCIERGE d`HOTEL





Les Clefs d'Or Austria

CONCIERGE d'HOTEL





Les Clefs d`Or Austria

CONCIERGE d`HOTEL





Les Clefs d`Or Austria

CONCIERGE d`HOTEL





Les Clefs d'Or Austria

CONCIERGE d'HOTEL





Les Clefs d`Or Austria

CONCIERGE d`HOTEL





Les Clefs d`Or Austria

CONCIERGE d`HOTEL





Les Clefs d`Or Austria

CONCIERGE d`HOTEL





Les Clefs d`Or Austria

CONCIERGE d`HOTEL





Les Clefs d`Or Austria

CONCIERGE d`HOTEL





Les Clefs d`Or Austria

CONCIERGE d`HOTEL





Les Clefs d`Or Austria

CONCIERGE d`HOTEL





Les Clefs d'Or Austria

CONCIERGE d'HOTEL





Les Clefs d`Or Austria

CONCIERGE d`HOTEL





Les Clefs d`Or Austria

CONCIERGE d`HOTEL





Les Clefs d`Or Austria

CONCIERGE d`HOTEL





Les Clefs d`Or Austria

CONCIERGE d`HOTEL





Les Clefs d`Or Austria

CONCIERGE d`HOTEL





Les Clefs d`Or Austria

CONCIERGE d`HOTEL





Les Clefs d'Or Austria

CONCIERGE d'HOTEL



PRESSEMITTEILUNG

Heimatliebe sen(n)sationell in Salzburg gestartet

Andreas Senn Zieht mit dem Restaurant Heimatliebe in den Sommermonaten vom A-ROSA Kitzbühel in die HDW Salzburg

KITZBÜHEL/SALZBURG, 10.6.2014 - Salzburg ist um eine Attraktion reicher. Das Restaurant Heimatliebe, eine der kulinarischen Top-Adressen Österreichs, hat ihre neue Sommer-Residenz in der Festspielstadt eröffnet. Spitzenkoch Andreas Senn begeistert nun die Genießerstadt Salzburg in der HDW in der Söllheimerstraße im Gusswerk Salzburg. Der hoch dekorierte Künstler am Herd siedelt in den Sommermonaten mit seinem ganzen Küchen-Stab samt Equipment vom A-Rosa Resort Kitzbühel nach Salzburg über. Die außergewöhnliche Hotel&Design Werkstatt passt hervorragend zum frischen Interpretationsstil von Andreas Senn. Der „Aufsteiger des Jahres“ (Falstaff 2013), nominiert für „Trophée Gourmet“ à la Carte 2014 für kreative Küche, kocht mit einer weltläufigen Leichtigkeit und einer spektakulären handwerklichen Präzision. An seiner Seite arbeitet und kreiert auch in Salzburg Stefan Csar, der von „Leaders of the Year“ ausgezeichnete „Sous-Chef des Jahres 2013“.



Les Clefs d`Or Austria

CONCIERGE d`HOTEL

Sechs Jahre hat Andreas Senn auf dieses Projekt hingearbeitet – mit vielen Hürden. Dass er nun endlich in dem ehemaligen Industriegebäude seine Gäste begeistern darf, macht ihn glücklich. „Das ist eine wunderbar inspirierende Umgebung für meine Küchenlinie“, schwärmt der junge Spitzenkoch über seine künftige Wirkungsstätte in einer ehemaligen Glockengießerei.

Auf rund 1.400 m² ermöglichen hier namhafte Partnerfirmen aus Industrie, Gewerbe und Handwerk innovative und individuelle Erlebnisse im Bereich Hotellerie/Gastronomie. „Mit großem Vergnügen nehme ich die Herausforderung an, in diesem trendigen Ambiente das anspruchsvolle Salzburger Publikum von meinen Kompositionen zu überzeugen.“ Wie A-ROSA Resort Direktor Uwe Schramm erklärt, wird die Winterdestination Kitzbühel Stammsitz des vom Gault Millau mit drei Hauben und 17 Punkten gekürten Restaurants bleiben. Gleichzeitig sollen durch den Umzug in die Mozartstadt von Juni bis November die – verglichen zur Wintersaison – schwachen Sommermonate besser genutzt werden. „Die Entscheidung für Salzburg ist gefallen, weil wir hier dank der Festspielgäste zahlreiche Gourmets erreichen, denen wir mit den Menüs von Andreas Senn ein spannendes und einzigartiges Geschmackserlebnis bieten können“, so Schramm.

Zu den Tagesöffnungszeiten stehen im Cafebetrieb von 12 bis 18 Uhr ca. acht bis zehn verschiedene Snacks für die Mitarbeiter und Gäste der HDW bereit. Dazu gibt es ein wechselndes Tagesgericht. Das Gourmetrestaurant mit ca. 40 Plätzen öffnet im Abendbetrieb von 18.30 bis ca. 21.30 Uhr. Angeboten wird je nach Gusto wählbar ein 4- bis 9-gängiges Menü aus den Händen des Spitzenkochs Andreas Senn. Ganz unbekannt ist der Senkrechtstarter in der Mozartstadt nicht: Vor seinem Engagement im Kitzbüheler 5-Sterne Resort war Andreas Senn vier Jahre lang Souschef im Salzburger „Ikarus“. Man darf von diesem Ausnahmetalent zurecht noch viel erwarten.