

## **PRESSEMITTEILUNG**

### **Eduard Hitzberger neuer Küchenchef im Grand SPA Resort A-ROSA Kitzbühel**

#### ***„Arme Leute-Menü“ in exklusivem Ambiente***

Kitzbühel, 09.06.2008 – Das A-ROSA Kitzbühel erhebt sich in den kulinarischen Sternehimmel: Der mehrfach ausgezeichnete Sternekoch Eduard Hitzberger (53) übernimmt ab sofort im A-ROSA Kitzbühel die Leitung aller gastronomischer Bereiche des 5-Sterne Superior Resorts. Neben dem Buffetrestaurant „Streif“ und dem „Restaurant im Golfhaus“ gehört dazu auch das Gourmetrestaurant „Kaps“. „Ich freue mich sehr, dass wir das A-ROSA Resort und damit auch Kitzbühel um eine exklusive gastronomische Adresse bereichern können“, sagt Hoteldirektor Stephan Meier. Das besondere Engagement des Küchenchefs gilt der kulinarischen Neukonzeption des „Kaps“, das unter seiner persönlichen Leitung am 19. Juni 2008 wiedereröffnet wird. Dabei holt sich Hitzberger einen renommierten Restaurantleiter an seine Seite: Der 25jährige Nils Blümke, der zuletzt in der Schwarzwaldstube der Traube-Tonbach, Baiersbronn, gearbeitet hat, wird zusammen mit Hitzberger für einen exzellenten Service stehen und außergewöhnliche Restaurantkonzepte einführen.

Derzeit erarbeitet Eduard Hitzberger die gastronomischen Konzepte der drei Restaurants und stellt die unterschiedlich verantwortlichen Küchenteams zusammen. „Es macht mir viel Freude, meiner kulinarischen Kreativität in diesem exklusiven Resort freien Lauf zu lassen“, betont Hitzberger. Als erste Maßnahmen erhält das Gourmetrestaurant ein eigenes Team sowie eine selbstständige Küchenabteilung, die ausschließlich für das „Kaps“ zuständig sind.

Hitzbergers Ziel ist es, neben den Gästen des Resorts künftig auch eine attraktive kulinarische Adresse für externe Gäste in Kitzbühl zu etablieren. Mit seinem „Lightstyle“ Konzept hat der Sternekoch auf höchstem Niveau Menüs entwickelt. Diese leichten Menüs sind auch in seinen Buchveröffentlichungen „Genuß statt Verzicht“ und „Große Küche light“ zu finden. Ein Baustein seines neuen Gourmet Konzeptes ist das „Arme Leute Menü“. „Hier werden längst in Vergessenheit geratene regionale Produkte überraschend zeitgemäß präsentiert und mit einer gesunden Küche kombiniert“, stellt Hitzberger seine Ideen vor. Die von ihm entwickelte Gourmetküche entspricht genau den Bedürfnissen der Gäste eines Grand SPA Resorts A-ROSA.

Der gebürtige Österreicher Hitzberger gilt als einer der renommiertesten Köche in der Schweiz. Bis zum Jahr 2007 war er Küchenchef im Restaurant „La Bellezza“ des Hotels „Paradies“ in Ftan. Dieses Feinschmeckerrestaurant wurde unter seiner Leitung mit zwei Michelin-Sternen und 18 Punkten im Gault Millau ausgezeichnet und gehörte damit zu den höchstdekorierten Adressen des Landes. Er wurde dreimal zum „Koch des Jahres“ in der Schweiz gewählt: 1998 durch die „Weltwoche“, 2005 durch die Zeitschrift „Bilanz“ und 2006 durch den „Bertelsmann Restaurant & Hotel Guide“.

*Im Stil eines alten Tiroler Schlosses in einmaliger Lage oberhalb von Kitzbühel wurde das A-ROSA Resort im Dezember 2005 eröffnet und ist umgeben von einem der traditionsreichsten Golfplätze Österreichs. Der Spa- und Sportbereich SPA-ROSA erstreckt sich über 3.000 Quadratmeter und bietet Wellness mit Anwendungen auf höchstem Niveau. Anfang Mai wurde das A-ROSA Kitzbühel mit dem SPA Diamond Award als „Bestes SPA-Resort des Jahres 2008“ vom Busche Verlag ausgezeichnet und vom „Großen Restaurant & Hotelguide“ von Bertelsmann zum besten Hotel 2008 in Österreich gekürt.*

Für weitere Informationen und Bildmaterial in Druckqualität wenden Sie sich bitte an:

A-ROSA Pressestelle  
Frau Aud Wiese  
Friesenweg 2b; 22763 Hamburg  
Telefon: +49 (0) 40 209 160 45  
eMail: [a.wiese@a-rosa.de](mailto:a.wiese@a-rosa.de)

Foto: Eduard Hitzberger

