Pressemitteilung 🞍 uschi liebl pr

**22. Februar 2023**

Unterfranke kocht neu auf

Neuer Küchenchef im Posthotel Achenkirch

**Maurice Mehling übernimmt ab sofort die Leitung der Küche im Posthotel Achenkirch am österreichischen Achensee. Der gebürtige Karlstädter ist bereits seit fünf Jahren im Küchenteam des Adults-only Hotels in Tirol und hat an dem kulinarischen Konzept des Hauses, mit einem täglich wechselnden TCM-Menü, stark mitgewirkt. Nach der Ausbildung zum staatlich geprüften Küchenmeister serviert der 30-Jährige künftig den Gästen des Fünf-Sterne-Hotels zusätzlich das Beste aus der klassischen Alpenküche und setzt auf ein neues à-la-Carte Konzept in der Gaststube: ein Signature Menü wahlweise aus vier oder sechs Gängen mit hochwertigen Gerichten aus der Spitzengastronomie.**

Neben der Küche Frankreichs und der TCM-Küche, die der Lehre der fünf Elemente folgt, zählen innovative vegetarische Gerichte zur Leidenschaft von Maurice Mehling. Die besten fleischlosen Produkte mit der Vielfalt der Aromen und frischen Gewürzen zu verfeinern, faszinieren den jungen Koch.

Erfahrungen hat er nach mehreren Stationen in der Schweiz und in Österreich gesammelt, bevor sich der ursprüngliche Unterfranke vor fünf Jahren in Achenkirch in Tirol niedergelassen hat. Auf seinen regelmäßigen Reisen nach Schweden und in die Schweiz sammelt er weiterhin Inspiration. Dieses Jahr stehen Georgien und dessen Kulinarik auf dem Plan, um seinen Gourmethorizont zu erweitern. In seiner Freizeit geht er selbst gerne Sportfischen, sodass hin und wieder auch ein fangfrischer Fisch aus der Küche von Maurice Mehling serviert wird.

**Das Posthotel Achenkirch**

Das Posthotel Achenkirch lädt seine Gäste zu einer Reise zum Ich ein. Das Fünf-Sterne-Hotel nur für Erwachsene bietet viel Raum, um sich auszuprobieren und neu zu entdecken: Ob Lehrstunden mit dem Shaolin-Meister, das innere Gleichgewicht mithilfe der Ärztin für Traditionelle Chinesische Medizin (TCM) zu fördern oder um beim umfassenden Sportangebot mit Tennis, Golf, Squash, Wandern und Radfahren wieder in die eigene Kraft kommen. Die Lipizzaner des Hauses, eine der größten privaten Zuchten Europas, stehen für Begegnungen mit dem Pferd bereit. Die großzügige Wasser- und Saunawelt bietet auf 7.000 Quadratmetern Rückzug und Entspannung. Kulinarisch verwöhnen tägliche TCM-Gerichte sowie Klassiker der Tiroler Küche mit Produkten aus der eigenen Landwirtschaft. [www.posthotel.at](http://www.posthotel.at)

Pressekontakt Posthotel Achenkirch

Theresa Kögler  
uschi liebl pr, emil-geis-str. 1, 81379 münchen

tel. +49 89 7240292-18, fax +49 89 7240292-19  
e-mail: [tk@liebl-pr.de](mailto:tk@liebl-pr.de)