Pressemitteilung 🞍 uschi liebl pr

**\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

14. August 2024

Zurück zu den kulinarischen Wurzeln

Österreichischer Spitzenkoch Stefan Speiser wird Chef de Cuisine im Das Central

**Nach mehreren Jahren kehrt Stefan Speiser, der bereits einen Michelin-Stern und vier Hauben für zwei Restaurants erkochte, zurück ins Fünf-Sterne-Hotel Das Central nach Sölden. Dort übernimmt er die Leitung des Küchenteams, mit dem er sowohl für die Gourmeterlebnisse beim abendlichen Fünf-Gänge-Menü als auch für die Kreationen in der Ötztaler Stube, Söldens einzigem Drei-Hauben-Restaurant, verantwortlich sein wird. Dabei liegt Stefan Speisers Fokus auf der Verwendung nachhaltiger und regionaler Produkte, die er als Fan der klassischen Küche dennoch gerne mit internationalen Akzenten neu interpretiert.**

Das Central bietet seit 40 Jahren Tiroler Küche auf Hauben-Niveau: hier treffen alpine Traditionen auf moderne Einflüsse und frische Zutaten aus der Region. Das junge und dynamische Küchenteam, dessen Leitung Stefan Speiser als Chef de Cuisine übernehmen wird, kombiniert traditionelle Rezepte mit globalen Ideen und bietet Gästen außergewöhnliche Kreationen in höchster Qualität. Nachdem er von 2003 bis 2009 bereits Teil des Küchenteams gewesen ist, kehrt Stefan Speiser nun im Oktober 2024 zurück ins Fünf-Sterne-Hotel Das Central. „Im Central entsteht erneut Großes“, so Hoteldirektor Michael Waschl. „Nach dem Bau des neuen Summit Spa schreiben wir unsere Geschichte weiter und schlagen nun auch kulinarisch ein neues Kapitel auf. Mit Stefan Speiser haben wir zukünftig einen Spitzenkoch an unserer Seite, der unsere Philosophie bereits bestens kennt. Wir freuen uns darauf, dass er mit seinen frischen Ideen nach unserem Motto ‚Fest verwurzelt. Und hoch hinaus‘ das Gourmet-Erlebnis auf ein neues Niveau heben wird“.

Dass er Koch werden wollte, wusste der Aufsteiger des Jahres 2017 (Gault Millau) bereits mit 12 Jahren, und bis heute ist er von seinem abwechslungsreichen und spannenden Beruf begeistert, wobei er sein Küchenteam gerne als zweite Familie betrachtet. Ebenfalls seit 2017 landet Stefan Speiser jährlich auf der „100 Best Chefs Austria“ – Liste von Rolling Pin – in diesem Jahr auf Platz 36, und auch der Schlemmeratlas listet ihn in seinen Top 50. Nach mehreren Jahren als Sous Chef und später Chef de Cuisine im Hotel Imperial und dem dazugehörigen Restaurant Opus, für das er einen Michelin-Stern sowie drei Hauben von Gault Millau erkochte, folgten mehrere Jahre als Chef de Cuisine im Wiener Top Restaurant Apron, das seine Gäste gerne mit seinem innovativen Restaurantkonzept, modernen Interpretationen der österreichischen Küche und außergewöhnlichen Texturen überrascht. Dieses kochte Stefan Speiser 2020 zum ersten Michelin-Stern, Gault Millau prämierte es ebenfalls mit 4 Hauben und 17 Punkten und im Hornsteinranking Österreich belegt er mit dem Apron momentan Platz 27.

In der Küche setzt der gebürtige Niederösterreicher besonders aufdie Verwendung von frischen, lokalen Zutaten und innovativen Zubereitungsmethoden. Seine kreativen Gerichte werden stark durch die verschiedenen Saison- und Jahreszeiten geprägt. Regionale und saisonale Produkte kombiniert er mit aktuellen internationalen Einflüssen. Dabei verfolgt er stets eine klare Linie mit harmonischen Übergängen in seinen Menüfolgen. Sehr bodenständig beschreibt sich Stefan Speiser als „ehrgeizig, strebsam, etwas stur und ehrlich“ – eine wunderbare Ergänzung für das gesamte Team im Das Central - seine neue Familie in Sölden. “Stefan Speiser ist für uns ein echter Wunschkandidat“, so Angelika Falkner. „Er war bereits vor 15 Jahren Teil des Küchenteams im Das Central und kehrt nun mit vier Hauben und einem Michelin-Stern im Gepäck zurück zu seinen kulinarischen Wurzeln.”

Über Das Central

Das Fünf-Sterne-Hotel Das Central inmitten von Sölden ist aus dessen Erfolgsgeschichte hin zu einer weltbekannten Skidestination nicht wegzudenken. Seit 1969 wird das Haus von Gründerfamilie Falkner mit viel Leidenschaft, Engagement und Innovationsgeist geführt. Mit einer gelungenen Kombination aus Tiroler Tradition und alpinem Lifestyle, der in den Zimmern und Suiten durch kreatives Design aufgegriffen wird, bietet das renommierte Traditionshaus luxuriöse Eleganz und höchsten Genuss auf wahrhaft allen Ebenen. Die Ötztaler Stube, Söldens einziges Drei-Hauben-Restaurant, kredenzt kulinarische Meisterwerke, während die Zwei-Hauben-Küche im ice Q auf 3.048 Metern in stylischer Loungeatmosphäre mit alpiner Haute Cuisine auf höchstem Niveau verwöhnt. Der 30.000 Flaschen umfassende Weinkeller ist eine vinophile Schatzkammer - sei es eine erlesene Rarität oder der auf 3.000 Metern Höhe herangereifte PINO 3000. Das Thema Wein rückt so nicht nur beim jährlichen „Wein am Berg“-Festival in den Vordergrund. Zu einem entspannten Ausklang actionreicher Tage beim Wintersport, Biken oder Wandern verhilft seit Ende November 2023 das neue Summit Spa mit diversen Saunen, Ruheräumen und Infinity-Pool auf dem Dach. Weitere Informationen unter www.central-soelden.com.

Pressekontakt Das Central

Ein Bild, das Text, Schrift, Grafiken, Logo enthält.

Automatisch generierte BeschreibungPetra Munziyan / Laila Wiedemann  
uschi liebl pr, emil-geis-str. 1, 81379 münchen

tel. +49 89 7240292-14, fax +49 89 7240292-19  
e-mail: pm@liebl-pr.de / lw@liebl-pr.de