



Pressemitteilung · uschi Liebl pr

22. Januar 2025

Premiere für Sölden

Die Öztaler Stube im Das Central erhält Michelin-Stern

Gestern Abend hat das Fünf-Sterne-Hotel Das Central in Sölden ein neues Kapitel in seiner kulinarischen Geschichte geschrieben. Im Rahmen der feierlichen Verleihung des Guide MICHELIN im Hangar-7 Salzburg wurde der Küchenchef des Hauses Stefan Speiser mit einem Michelin-Stern ausgezeichnet – eine Premiere für die Öztaler Stube und Sölden.

Nach 16 Jahren war es wieder soweit und der Guide MICHELIN Österreich ehrte im Rahmen der MICHELIN Guide Ceremony am 21. Januar 2025 die Kochelite des Landes. Dabei wurde die Öztaler Stube unter der Leitung von Stefan Speiser mit einem Stern in der österreichischen Restaurantauswahl 2025 ausgezeichnet. Stefan Speiser kehrte im Oktober 2024 nach 15 Jahren zurück in Das Central und begeistert die Gäste seither mit seinen innovativen Gerichten, die er zusammen mit seiner Souschefin Julia Gutenbrunner und dem Küchenteam kreiert. Dabei setzt der gebürtige Niederösterreicher besonders auf die Verwendung von frischen, lokalen Zutaten und innovativen Zubereitungsmethoden - Gäste erleben so eine Symbiose aus alpiner Tradition und moderner Küche. Die Auszeichnung mit dem ersten Michelin-Stern Söldens unterstreicht diesen Anspruch und macht die Öztaler Stube zur ersten Adresse für Feinschmecker in Sölden.

Die Öztaler Stube, der älteste Raum im Haus, vereint Tradition mit modernem Genuss. Seit 55 Jahren nahezu unverändert, sorgt das warme Zirbenholz für eine gemütliche Atmosphäre, in der alpine Tradition auf kulinarische Innovation trifft. Gäste erwartet ein Menü mit fünf oder sieben Gängen, das regionale Produkte mit internationalen Einflüssen verbindet und Highlights wie den Signature Dish „Butterkerze“ enthält. Begleitet wird das Menü von einer erlesenen Weinauswahl aus dem hauseigenen Weinkeller, der über 30.000 Flaschen fasst.



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 Öztaler Stube, Söldens einziges Drei-Hauben-Restaurant, das zudem im Januar 2025 mit einem Michelin-Stern ausgezeichnet wurde, 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

Petra 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

