



Gourmet Pop-up mit 4-Hauben-Starkoch Hubert Wallner im Almwelness Hotel Pierer.

Am Montag, dem 24. April 2023, wirkte zur Feier der drei erlangten Falstaff Gabeln Hubert Wallner, Fixpunkt der österreichischen Gourmetszene, als Gastkoch im Almwelness Hotel Pierer mit. Gemeinsam mit Küchenchef Georg Stückelberger und Team bereitete der vielfach prämierte Küchenvirtuose vom Wörthersee das sechsgängige Gourmetmenü am Abend zu, bestehend aus: Geröstete Steirerhuhn Consommé mit Buttermilchschaum, Kräuter Chrackling und Zwiebelkaramell als Amuse-Gueule, Lachsforelle mit Karotte, Verjus und Haselnuss zur Vorspeise, Reduktion vom Almheu mit Kalb, Kohl und Kren als Suppe, Kabeljau mit Maniok, Blumauer Tomate, Hanföl und Quitte als Zwischengericht, wahlweise Lammrücken mit grünen Bohnen, Speck, Barbarakresse und Maisbisquit oder Spargel mit Violakartoffel, Lilie und Okara (vegan) als Hauptgericht und zum Dessert Zotter Schokolade mit Karamell, Mango und Oxalis. Der Besitzer vom „Gourmet Restaurant Hubert Wallner“ und „Bistro Südsee“ sorgte mit seinen Kochkünsten der Spitzenklasse für ein ausgebuchtes Haus: Hotel- wie auch À la Carte Gäste waren begeistert von diesem Hochgenuss auf höherer Ebene. Gemeinsam mit der gebotenen Weinbegleitung aus dem Weintresor mit über 8.000 Flaschen war es ein gelungener, kulinarischer Abend.

Kontakt für Rückfragen und weiterführende Informationen:

Mag. Andrea Sajben

M.A.S. MARKETING - CONSULTING ANDREA SAJBEN

Unternehmensberatung für Tourismusmarketing

Life Center Gleisdorf | Schillerstraße 13/2 | 8200 Gleisdorf

Tel.: +43 3112 3858 1

marketing@andreasajben.com

Fotos zum Download: <https://we.tl/t-NIARjQPKtV>



v.l.n.r.: Küchendirektor Robert Reichmayr, Geschäftsführer Franz Pierer, Hoteldirektorin Rebecca Penz, Haubenchef Hubert Wallner, Serviceleiterin Kristina Benedikt, Geschäftsführer Alfred Pierer, Küchenchef Georg Stückelberger im Weintresor

Fotocredit: M.A.S. Marketing Consulting Andrea Sajben



v.l.n.r.: Küchendirektor Robert Reichmayr, Küchenchef Georg Stückelberger, Haubenchef Hubert Wallner und Sous Chef Rene Potz

Fotocredit: M.A.S. Marketing Consulting Andrea Sajben



v.l.n.r.: Küchenchef Georg Stückelberger und Spitzenkoch Hubert Wallner beim gemeinsamen Anrichten

Fotocredit: M.A.S. Marketing Consulting Andrea Sajben



v.l.n.r.: Haubenchef Hubert Wallner, Küchenchef Georg Stückelberger und Küchendirektor Robert Reichmayr

Fotocredit: M.A.S. Marketing Consulting Andrea Sajben



Das Küchenteam vom Almwelness Hotel Pierer samt Küchenteam Hubert Wallner
Fotocredit: M.A.S. Marketing Consulting Andrea Sajben



Hubert Wallner präsentiert die vegetarische Vorspeise
Fotocredit: M.A.S. Marketing Consulting Andrea Sajben



Hubert Wallner beim Anrichten

Fotocredit: M.A.S. Marketing Consulting Andrea Sajben



Die Pierer Stube erstrahlte in vollem Glanz

Fotocredit: M.A.S. Marketing Consulting Andrea Sajben



Die Vorbereitungen für den Gruß aus der Küche

Fotocredit: M.A.S. Marketing Consulting Andrea Sajben



Hubert Wallners Signature Gericht: Lachsforelle mit Karotte, Verjus und Haselnuss

Fotocredit: M.A.S. Marketing Consulting Andrea Sajben