

Hidaway im Wienerwald baut seine Gourmetküche aus Neuer Küchenchef im Schlosspark Mauerbach

25.7.2019

Für alle Freunde der guten Küche ist das Restaurant „4 Jahreszeiten“ im 4 Sterne Superior Hotel Schlosspark Mauerbach am Stadtrand von Wien längst ein Begriff. Jetzt wurde das von Gault & Millau mit 14 Punkten prämierte Küchenteam erweitert. Um das Fine Dining Angebot für À la carte-, Wellness- und Seminargäste konsequent auszubauen und weiter zu entwickeln, hat der 35jährige Christian Wallner die Leitung der Küche übernommen.

Die Stationen der bisherigen Kochkarriere von Christian Wallner waren unter anderem das Steirereck, das Ambassador mit Toni Mörwald, die Bergstation mit Reinhard Gehrler, sowie das Hauben-Restaurant Weinzierl im Konzerthaus.

„Ich freue mich sehr auf diese neue Herausforderung“, meint der sympathische Chefkoch. „Wir möchten unsere Gäste, ob Business oder Erholungssuchende, kulinarisch auf besondere Art verwöhnen mit Gerichten, die in Erinnerung bleiben. Weil sie oft verschiedene Wünsche haben - möchten wir sowohl in der Menüauswahl À la carte als auch beim Gourmet-Halbpensionsangebot noch besser auf unsere Gäste eingehen“, erzählt Wallner.

Die erfolgreiche traditionelle Küchenlinie der letzten Jahre bleibt auch für Christian Wallner die Basis. Regionale Zutaten, die eine eigene Geschichte haben, sind für ihn sehr wichtig. Dabei holt er Partner und Bauern aus der Umgebung oder Produzenten im Ort vor den Vorhang. „Solch qualitativ hochwertige Zutaten mit oft längst vergessenen Geschmacksnuancen lassen in der Kreation viel mehr Spielraum. Zudem ist für mich der respektvolle Umgang mit der Natur und seinen Ressourcen von großer Bedeutung“, meint dazu Wallner.

Einige neue kulinarische Highlights wird es auf der Karte im Schlosspark Mauerbach geben. „Ich verfeinere ungewöhnlich, das war immer schon mein Ansporn in der Küche. Ich probiere gerne neue Kombinationen aus und hole mir natürlich ab und zu auch Inputs aus den aktuellen Trends“, verrät Christian Wallner.

Die „Kraft des Waldes“ und „Ruhe des Waldes“, die sich als Erlebniskonzepte in allen Bereichen des Schlosspark Mauerbach wiederfinden, werden von Wallner besonders für die Wellness-Gästen in den Gerichten interpretiert. „Die Wellness-Gäste haben Zeit für das Essen, um in Ruhe die Gourmetkreationen zu genießen und die Vielfältigkeit im Geschmack herauszufinden. Gerne möchten das Küchenteam und ich das individuelle Entspannungserlebnis der Gäste kulinarisch fortsetzen“, ergänzt Wallner. Man darf gespannt sein!

[LINK zu allen Infos und Fotoauswahl in Hochauflösung zum Download](#)

Rückfragehinweis:

Paan Creativ KG, Angelica Freyler, Tel.: +43 660 55 40 739, af@paan-creativ.com,
Anna Trost: at@paan-creativ.com

FOTOAUSWAHL



Christian Wallner, neuer Chefkoch im Schlosspark Mauerbach © Pavel Laurencik