



Neuer Küchenchef in der Post Lech

Michael Rieser peppt die traditionellen Alpen Köstlichkeiten der Post Lech mit neuen Einflüssen auf und setzt dabei auf Produkte aus der Region

München / Lech am Arlberg, 23. März 2023 – Neues Geschmackserlebnis in Lech mit der höchsten Gault Millau Hauben-Dichte pro Einwohner: Michael Rieser bringt mit einer Prise Frankreich und Asien neue, kulinarische Nuancen in die Post Lech. Der 31-Jährige blickt auf 17 Jahre Berufserfahrungen zurück und verleiht der beliebten Alpen Küche der „Post“ mit viel Fingerspitzengefühl und Einflüssen aus der asiatischen und französischen Küche frischen Schwung, ohne dabei den traditionellen Gerichten ihren bewährten Charme zu stehlen. Weitere Informationen unter postlech.com.

Regionale Produkte, hohe Qualität, ein wenig Kräuteröl und ein eingespieltes Team – diese Dinge sind für Michael Rieser beim Kochen unentbehrlich. Michael Riesers Detailgenauigkeit und Fingerspitzengefühl am Herd verleihen den Gerichten das gewisse Extra – und das in Lech am Arlberg, wo es vor Gault Millau Hauben nur so strotzt. Wie wichtig ein gutes Team ist, spüren Gäste nicht nur an der sympathischen und einladenden Atmosphäre in den Restaurants der Post Lech, sondern schmecken es auch: alle Zutaten sind aufeinander abgestimmt und schaffen ein kulinarisches Gesamterlebnis, das Gäste zu Stammgästen werden lässt. Mit diesen Eigenschaften, der Liebe zum Detail sowie zu regionalen Produkten passt Chef de Cuisine Michael Rieser ideal zur Post Lech, denn das Relais & Châteaux Haus lädt bereits seit über 85 Jahren Besucher dazu ein, ihren Aufenthalt im großzügigen Spa und in den 46 Suiten – die alle mit von Hand bemalten Möbeln ausgestattet sind – in allen Bereichen zu genießen. Deshalb gilt der Gasthof in Lech am Arlberg nicht nur als die Adresse, die Tradition mit Moderne verbindet, sondern steht für Genuss auf höchstem Niveau – nicht zuletzt aufgrund der besonderen Lage auf 1.500 Metern über dem Meeresspiegel.

Über Relais & Châteaux Post Lech

Das Fünf-Sterne Haus Relais & Châteaux Post Lech liegt wie im Bilderbuch, umgeben von blühendem Alpengarten und beeindruckender Bergkulisse, in Lech am Arlberg. Im Winter wie im Sommer ist die Post Lech ein Traumziel für Skisportler, Bergabenteurer und Golfer; auch Erholungssuchende finden im großzügigen Spa Ruhe und Entspannung. Wie kaum ein anderer Ort, zeichnet sich die Post Lech durch die harmonische Verbindung aus Familientradition, die bis in das Jahr 1937 zurückreicht, und modernem Stil aus. Die Gastgeber Sandra und Florian Moosbrugger empfangen Gäste in ihren 46 individuell eingerichteten Zimmer und Suiten sowie dem exklusiv im Winter buchbaren Chalet Saage. Kulinarisch verwöhnt der Tiroler Küchenchef Michael Rieser Gäste mit ausgesuchten Gaumenfreuden. Weitere Informationen unter postlech.com.

Die Bildrechte liegen bei der Post Lech. Alle Fotos dürfen nur in Verbindung mit einer redaktionellen Berichterstattung unter Nennung von Post Lech verwendet werden. Eine kommerzielle Nutzung ist ausdrücklich untersagt.



Buchungskontakt:

Gasthof Post GmbH & Co KG

Familie Moosbrugger

Dorf 11

6764 Lech am Arlberg

Tel.: +43 (0) 55 83 22 06 0

info@postlech.com

postlech.com

Presse- und Fotoanfragen:

segara Kommunikation® GmbH

Aline Vitzthum

Harmatinger Straße 2

D-81377 München

Tel.: +49 (0) 89 552 797 60

aline@segara.de

www.segara.de