



Neuer Küchenchef im TOP Hotel Hochgurgl Philippe Keller sorgt ab sofort für typische Tiroler Genussmomente und Gastfreundschaft im TOP Hotel Hochgurgl auf über 2.100 Meter Höhe

München / Hochgurgl, 20. Februar 2024 – Ein Hauch Frankreich in einem der höchstgelegenen Restaurants Österreichs: Ab sofort zeichnet Philippe Keller als neuer Küchenchef für das Fine-Dining-Konzept der beiden Restaurants mit drei historischen Stuben verantwortlich. Der gebürtige Franzose blickt auf über 20 Jahre Berufserfahrung zurück und verleiht der beliebten alpinen Küche des TOP Hotel Hochgurgls mit viel Fingerspitzengefühl und Einflüssen aus der asiatischen Küche frischen Schwung, ohne dabei den traditionellen Gerichten wie Fondue ihren bewährten Charme zu nehmen. Weitere Informationen unter www.tophotelhochgurgl.com.

Nach seiner Ausbildung im Lycée Stork begann Philippe Keller seine Karriere in mit Michelin-Sternen ausgezeichneten Restaurants wie dem Philippe Bohrer im Elsass oder dem La Cote St. Jacques im Burgund. Sein beruflicher Weg führte ihn 1999 von Frankreich in die USA, wo er im Restaurant Daniel unter Daniel Boulud (drei Michelin-Sterne) als Junior Sous Chef arbeitete. Nach einer weiteren Station als Executive Chef im Restaurant sketch by Pierre Gagnaire in London, zog es ihn 2005 für 15 Jahre nach Thailand. Hier arbeitete er als Executive Sous Chef und Executive Chef im Dusit Thani Hotel in Bangkok. Seit 2022 ist Keller zurück in Europa und steht ab sofort für das TOP Hotel Hochgurgl am Herd. Er wird das kulinarische Konzept mit modern interpretierten Tiroler Gerichten auf Basis regionaler Zutaten wie Ziegenkäse aus Obergurgl oder Fisch aus Längenfeld fortführen und mit der ein oder anderen asiatischen Note verfeinern. Abgerundet werden die Vier-Gang-Kreationen Philippe Kellers durch eine Weinbegleitung, die aus über 500 edlen Tropfen von regionalen Spitzenweinen bis internationalen Weinikonen schöpfen kann. Eine Auswahl, die von Sommelier Ralf Frenzel kuratiert wurde. Mit 2.150 Metern über Null zählt der Weinkeller des Tophotels Hochgurgl zu den höchstgelegenen im gesamten Alpenraum.

Über TOP Hotel Hochgurgl

Im TOP Hotel Hochgurgl erwartet Gäste die höchste Form der Tiroler Gastfreundschaft, und das nicht nur aufgrund seiner exklusiven Lage auf 2.150 Metern Höhe und seinen 112 Kilometern bestens präparierter Skipisten direkt vor der Hoteltür. Wintersportfans erkunden tagsüber das höchste sowie schneesicherste Nicht-Gletscherskigebiet Österreichs und entspannen in einem der Zimmer und Suiten im noblen Tiroler Stil. Highlight ist die komplett neue Kaisersuite mit zwei Schlafzimmern, großzügigem Wohnbereich mit Panorama-Bergblick sowie privater Sauna und Pool. Abends genießen Urlauber ein Vier-Gang Menü in einem der beiden Restaurants oder den drei historischen Stuben.



Das TOP Hotel Hochgurgl verfügt zudem über einen der höchstgelegenen Weinkeller der Alpen, ausgestattet mit einer großen Auswahl an edlen Tropfen, die jeden der regional inspirierten Gänge perfekt abrunden. Der großzügige Wellnessbereich verfügt über einen 18 Meter langen Indoor-Pool, ein Sole-Dampfbad sowie vier Saunen, die von Kräuter- bis hin zur Biosauna reichen. Der beheizte Outdoor-Infinitypool gibt den Blick auf die Skipiste sowie das 360-Grad-Panorama über die Öztaler Alpen frei. Weitere Informationen unter www.tophotelhochgurgl.com.

Bitte beachten Sie: Die Bildrechte liegen beim TOP Hotel Hochgurgl. Alle Fotos dürfen nur in Verbindung mit einer redaktionellen Berichterstattung unter Nennung des TOP Hotel Hochgurgl verwendet werden. Eine kommerzielle Nutzung ist ausdrücklich untersagt.

Buchungsadresse

TOP Hotel Hochgurgl
Hochgurglerstraße 8
A – 6456 Hochgurgl
Ötztal, Tirol, Österreich
Tel. +43 5256 6265
E-Mail: info@tophotelhochgurgl.com
www.tophotelhochgurgl.com

Presse- und Fotoanfragen

segara Kommunikation® GmbH
Sylvia Best
Harmatinger Straße 2
D – 81377 München
Tel. +49 (0) 89 552 797 24
E-Mail: sylvia@segara.de
www.segara.de