



TOP Hotel Hochgurgl: Neuer Küchenchef mit neuem Kulinarikkonzept **Marco Löffler sorgt mit Zero Waste Ansatz und regional ausgerichtetem Genuss pünktlich zum Start der neuen Saison für perfekte Tiroler Gastfreundschaft auf 2.150 Metern**

München / Hochgurgl, 6. November 2024 – Zero Waste und Regionalität – das sind die beiden Säulen des Kulinarikkonzepts von TOP Hotel Hochgurgl, das der neuen Chefkoch Marco Löffler mit seinem Team seit September entwickelt, um optimal vorbereitet in die Wintersaison zu starten. Löffler zeichnet für die gesamte Kulinarik, vom Fine-Dining-Konzept mit täglich wechselndem Fünf-Gang-Menü im Restaurant mit seinen drei historischen Stuben bis zur Mittagskarte verantwortlich. Der Österreicher blickt auf über 20 Jahre Berufserfahrung zurück und führt die traditionell-alpine Küche des Hauses mit Augenmerk auf eine nachhaltige Lebensmittelverwertung fort. Weitere Informationen unter www.tophotelhochgurgl.com.

Nach seiner Ausbildung in Innsbruck fand der gebürtige Zillertaler als Chef Pâtissier seine kulinarische Heimat in den Tiroler Weinstuben der Familie Siegwart (15 Punkte Gault Millau) in Brixlegg. Während seiner Tätigkeit als Küchenchef im Innsbrucker Restaurant Kunstpause von 2006 bis 2009 ercochte er eine Gault Millau Haube. Anschließend arbeitete er als Chef Entremetier im Restaurant des Hotels Aurelio in Lech, das mit 17 Gault Millau Punkten ausgezeichnet ist. Von 2013 bis 2015 führte ihn sein beruflicher Weg nach Schlitters im Zillertal. Auch hier erhielt das Restaurant „Sennereck“ mit ihm als Küchenchef eine Gault Millau Haube. Es folgten weitere Stationen im Mohr Life Resort in Lermoos und im Hotel Berghof in Hintertux, bevor er bei „Rohrmoser kocht“ als Küchenchef unter Vertrag ging. „Es ist mir eine große Freude, in einem der höchstgelegenen Luxushotels Europas den Gästen meine Heimatküche näherzubringen.“ Dabei wird er verstärkt auf Nachhaltigkeit und Regionalität setzen. „Low Waste“ ist das Stichwort, mit dem TOP Hotel seinen ressourcenschonenden Umgang mit Lebensmitteln benennt. Neben der optimierten Verarbeitung der Zutaten werden Löffler und sein Team mit überwiegend regionalen Zutaten arbeiten. Das Mehl, die Milchprodukte, die Kartoffeln oder die Süßwasserfische stammen aus Tirol, so dass die alpine Küche Löfflers intensiv den Geschmack der Region entfaltet. Mit seiner „Natural Alpin Cuisine“ kocht er klassische Zutaten mit neuen Koch- und Garmethoden in modernem Gewand. Neben den neu interpretierten Klassikern werden auch Käsespätzle nach einem Rezept von Löfflers Großmutter serviert, die den Gästen in einem der höchstgelegenen Restaurants Österreichs die Vielfalt der landestypischen Küche näherbringen. Abgerundet wird das Menü durch eine Weinbegleitung, die aus über 500 edlen Tropfen, von regionalen Spitzenwinzern bis internationalen Weinikonen, schöpfen kann. General Manager Marc Thümmel freut sich, „dass mit Marco Löffler für TOP Hotel Hochgurgl ein Hauben-



Koch gewonnen werden konnte, der mit Familienrezepten auch eine persönliche Note einbringt.“ Dies gilt ebenso für die Tiroler Schmankerl und seine modernen Kreationen oder klassische Salate und Pasta-Gerichte, die Löfflers Team im Rahmen der Mittagskarte zubereitet und die bei Sonnenschein auf der Panoramaterrasse mit Blick auf schneeweißen Öztaler Alpengipfel, genossen werden können.

Über TOP Hotel Hochgurgl

Im TOP Hotel Hochgurgl erwartet Gäste die höchste Form der Tiroler Gastfreundschaft, die jüngst mit zwei Michelin Schlüsseln ausgezeichnet wurde. TOP Hotel Hochgurgl bietet Wintersportfans mit seiner exklusiven Lage auf 2.150 Metern Höhe das höchste sowie schneesicherste Nicht-Gletscherskigebiet Österreichs. 112 Kilometer bestens präparierte Skipisten stehen direkt vor der Hoteltür bereit. Gäste entspannen in einem der Zimmer und Suiten im noblen Tiroler Stil. Highlight ist die Kaisersuite mit zwei Schlafzimmern, großzügigem Wohnbereich mit Panorama-Bergblick sowie privater Sauna und Pool. Abends genießen Urlauber ein Fünf-Gang Menü im Restaurant mit seinen 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.

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 60
E-Mail: sylvia@segara.de
www.segara.de