

Küchen-Wunder(er) in Naturns

Lindenhof Lifestyle DolceVita Resort begrüßt neuen Chefkoch - Andreas Wunderer setzt frische Akzente in der Kulinarik

Wiedereröffnung mit neuer Küchenleitung: Seitdem das Lindenhof Lifestyle DolceVita Resort in Naturns in Südtirol am 7. Mai 2021 die ersten Gäste in Empfang nahm, hält Andreas Wunderer das Küchenzepter in der Hand. Der gebürtige Südtiroler zeichnet fortan für das 20-köpfige Team und das Kulinarikkonzept des Vier-Sterne-Superior-Hotels verantwortlich. Dabei bleibt er seinem Stil treu, den er als klassisch französisch in der Zubereitung und modern mediterran in der Präsentation definiert. Durch den elterlichen Gastronomiebetrieb wurde Wunderer bereits als Kind an das Thema herangeführt. Inzwischen blickt er auf 16 Berufsjahre und mehrere verantwortliche Positionen in Sterneküchen zurück. So war er zum Beispiel sieben Jahre in Mario Gambas Restaurant Acquarello in München tätig und baute mit dem britischen Gastronom Shaun Rankin zwei Betriebe in England auf, darunter der Private Members Club 12 Hay Hill in Mayfair London. Die internationale Erfahrung und seinen ausgeprägten Sinn für Perfektion bringt er nun im Lindenhof ein. Hier hat den 34-Jährigen unter anderem die zukunftsorientierte Sichtweise der Gastgeberfamilie Nischler überzeugt, denn auch Wunderer möchte sich stetig weiterentwickeln und klassische Südtiroler sowie italienische Gerichte mit einer modernen Leichtigkeit neu interpretieren. Der Übernachtungspreis in einem PUR Zimmer im Neubau beginnt bei 157 Euro pro Person inklusive Dreiviertel-Gourmetpension. Diese umfasst das fünfgängige à la Carte Abendmenü. Reservierungen werden unter info@lindenhof.it entgegengenommen. Angebote und Informationen finden sich unter www.lindenhof.it.

.../2



Die Küche des Lindenhofs legt seit jeher einen großen Wert auf regionale und saisonale Zutaten sowie lokale Produzenten. Mit Andreas Wunderer konnte das Hotel einen Chefkoch gewinnen, der diesen Vorsatz voll mitträgt und den bewussten Umgang mit der Umwelt noch perfektionieren möchte wie zum Beispiel durch den Einsatz von mehr Recyclingprogrammen und einen verantwortungsvollen Umgang mit Wasser und Energie. Wunderer präferiert das Kochen mit offenem Feuer und setzt gerne Produkte ein wie essbare Moose und frisch gepflückte Waldbeeren, die man selbst in der Natur finden kann. So ist eines seiner Lieblingsgerichte ein Hirschrücken mit schwarzen Johannisbeeren und Knollensellerie. Die Knolle wird in der offenen Glut gegart und entwickelt dabei einen sehr intensiven Geschmack. Doch auch vegetarische Speisen und Varianten für eine vegane Ernährung finden sich auf seiner Karte.

Über das Lindenhof Lifestyle DolceVita Resort:

Seit dem großen Umbau 2018 zählt das Lindenhof Lifestyle DolceVita Resort in Naturns, Südtirol, zu den herausragenden Häusern für Entspannung, Wohlbefinden und Genuss. Mit 80 Zimmern verfügt das Hotel über reichlich Platz für alle Generationen, nur während der Adults-Only-Wochen liegt der Fokus auf Paaren und Alleinreisenden. Bewegung wird großgeschrieben, sowohl im Hotel als auch in der Natur. Es gibt Yoga- und Fitness-Räume, ein täglich wechselndes Aktivitätenprogramm mit den hauseigenen Trainern sowie Themenwochen rund um Sport und Wohlbefinden. Candle-Light-Dinner, Südtiroler Abende und hochwertige, regionale Zutaten zeichnen die Kulinarik aus.

München/Naturns, 20. Mai 2021

Für weitere Informationen:

Sina Gößler/Nathalie Knoblich
STROMBERGER PR GmbH
Kistlerhofstraße 70
Haus 5, Gebäude 188
81379 München, Deutschland
T +49(0)89/189478 81
gossler@strombergerpr.de
www.strombergerpr.de

Chiara Nischler
Lindenhof Lifestyle DolceVita Resort
Kirchweg 2
39025 Naturns, Italien
T +39(0)473/ 666242
info@lindenhof.it
www.lindenhof.it