



HOTEL HOCHSCHOBER

Alpe-Adria auf dem Teller

Hotel Hochschober startet mit neuem Küchenchef in den Sommer - Kärntner Sternekoch gibt dem Kulinarikkonzept frische Impulse

Gerichte von regional bis international: Mit Beginn der Sommersaison am 26. Mai 2023 übernahm der österreichische Sternekoch Arnold Pucher die Leitung des Küchenteams im Hotel Hochschober. Der gebürtige Kärntner, der zuletzt in Italien wirkte, bringt noch mehr Vielfalt auf die Speisekarte des Vier-Sterne-Superior-Hauses auf der Turracher Höhe. Dabei legt er einen besonderen Fokus auf die Alpen-Adria-Küche mit Aromen aus Kärnten, Friaul und Slowenien sowie auf Klassiker der heimischen Küche. Auch asiatische Aromen kommen immer mal wieder zum Einsatz. Zusätzlich zu den veganen Speisen stehen auch vermehrt kreative, leicht bekömmliche vegetarische Gerichte auf der Karte. Gäste freuen sich jeden Abend auf ein anderes Motto und auf neue Genusserlebnisse wie ein wöchentlich stattfindender Chef's Table, wo das Küchenteam Feinschmeckern in kleiner Runde ein erlesenes Abendmenü aufischt. Eine Übernachtung im Hotel Hochschober kostet ab 203 Euro pro Person im Klassik Doppelzimmer mit Verwöhpension und den über 100 Inklusivleistungen des Hotels. Reservierungen werden an urlaub@hochschober.com und telefonisch unter +43(0)4275 8213 entgegengenommen. Mehr Informationen finden sich unter www.hochschober.com.

Nachdem Arnold Pucher vor einigen Jahren in seinem eigenen Betrieb am Nassfeld innerhalb von kürzester Zeit zwei Michelin-Sterne und 18-Gault-Millau-Punkte ercochte und dann in Italien weilte, entschied er sich nun für den Schritt zurück in die Heimat. „Wir freuen uns, einen so renommierten, erfahrenen Koch mit Kärntner Wurzeln für den Hochschober gewonnen zu haben. In ihm sehen wir die ideale Besetzung, um unser hochwertiges Kulinarikangebot noch weiter auszubauen und unsere Gäste stets aufs Neue zu überraschen,“ so Karin Leeb, die das Hotel mit ihrem Mann Martin Klein führt. Pucher legt einen weiteren Schwerpunkt auf die stetige Aus- und Weiterbildung seines Teams, das derzeit aus 25 Mitarbeiter:innen, darunter fünf Auszubildenden, besteht.

... / 2



Künftig bietet das Hotel Hochschober noch mehr kulinarische Highlights. So können sich Gäste montags auf frische Pasta und dienstags auf Kärntner Spezialitäten freuen. Süße Verführungen sind mittwochs der Star, dank eines besonders großen Dessert-Buffets. Donnerstags gibt es einen typisch italienischen Aperitivo, zu dem Alpen-Adria-Tapas gereicht werden. Dienstags und freitags starten Gäste mit einem Sektempfang in den Abend. Samstag serviert Arnold Pucher Köstlichkeiten aus Fernost. Auch der Trend des Sharings wird im Hochschober nun großgeschrieben. Immer sonntags bereitet das Küchenteam Vorspeisenvariationen zum Teilen zu.

Über das Hotel Hochschober

Maßgebende Innovationen, gelebte Tradition und die natürliche Herzlichkeit der Gastgeberfamilie Leeb und Klein sowie rund 130 Mitarbeiter aus 18 Nationen zeichnen das Vier-Sterne-Superior-Hotel Hochschober aus. Auf 1.763 Metern Seehöhe am Ufer des Turracher Sees in Kärnten gelegen, beherbergt es 116 Zimmer, ein Restaurant mit Chef's Table, Bibliothek, Spielraum, ein Basislager für sportlich Aktive, eigene Kinder- und Jugendvilla auf zwei Stockwerken mit Baumhausdorf sowie den Klangturm für Klein und Groß. Als Highlights begeistern ein orientalischer Hamam mit Waschungen aus 1001 Nacht, ein vierstöckiger authentischer Chinaturm, das einzigartige See-Bad sowie das Kristall Spa die Gäste. Unter dem Motto „HochschoberN“ versüßen über 100 Inklusivleistungen den Urlaub von früh bis spät.

München/Turracher Höhe, 6. Juni 2023

Für weitere Informationen:

Julian Rossello
STROMBERGER PR GmbH
Kistlerhofstr. 70, Haus 5, Gebäude 188
81379 München, Deutschland
T +49(0)89/189478-79
rossello@strombergerpr.de

Melanie Hauptmann
Hotel Hochschober
9565 Turracher Höhe 5
Österreich
T +43(0)4275/82-13-520
melanie.hauptmann@hochschober.com