



PRESSE INFORMATION

Michael Gahleitner ist neuer Küchenchef im Hotel Sacher Salzburg

Salzburg, März 2017. Die kulinarischen Kreationen des Traditionshauses Hotel Sacher Salzburg entspringen ab sofort dem Kochlöffel von Michael Gahleitner (35).

Bereits seit über 10 Jahren ist der gebürtige Bremer nun erfolgreich in Salzburger Küchen tätig. Nach seiner Ausbildung zum Fleischer zog es ihn zunächst nach Linz und anschließend ins The Savoy nach London, bevor er als Sous Chef ins „Restaurant zur Festung Hohensalzburg“ nach Österreich zurückkehrte. Im Anschluss ging es für Gahleitner als Sous Chef ins Romantikhôtel Gmahl in Elixhausen, ehe er das mit zwei Hauben ausgezeichnete Restaurant „Atelier“ des Schloss Hellbrunn als Küchenchef übernahm und nun zuletzt seit 2014 die Restaurants im Travel Charme Bergresort Werfenweng führte.

Im Hotel Sacher Salzburg wird sich Michael Gahleitner ab sofort nicht nur für die Kulinarik im Haubenrestaurant „Zirbelzimmer“ verantwortlich zeigen, sondern ebenfalls für die Grillspezialitäten im „Salzachgrill“, für die Schmankerl des Café Sacher und der „Sacher Bar“ sowie für die köstlichen Menüfolgen bei Bankettveranstaltungen.

Zu den Klassikern wie Tafelspitz und Salzburger Nockerl werden sich spannende neue Kreationen gesellen, welche zu genussvollen Besuchen an der Salzach einladen. „Das Ziel ist es, gemeinsam mit meinem Team unseren Gästen ein unvergessliches Sacher-Erlebnis zu bieten, dabei klassische Gerichte raffiniert und einzigartig zu interpretieren und die Traditionen und Werte des Hauses Sacher zu wahren“, so Gahleitner.

Hotel Sacher Salzburg

Seit über 150 Jahren ist das Haus direkt an der Salzach liegend beliebter Treffpunkt für Gäste aus aller Welt. 111 neu renovierte Zimmer und Suiten, die Restaurants „Salzachgrill“ und das von Gault Millau mit einer Haube ausgezeichnete „Zirbelzimmer“, das Café Sacher, die „Sacher Bar“ und der Wintergarten für Feierlichkeiten für bis zu 120 Personen laden mit ihren großzügigen Terrassen mit Blick auf die Salzburger Altstadt zu einem unvergesslichen Aufenthalt ein.

www.sacher.com

www.facebook.com/hotelsacher bzw. [@sacherhotels](https://www.facebook.com/originalsachertorte)

Kontakt:

Hotel Sacher Salzburg, Armie-Angélique Lassiwe, alassiwe@sacher.com, +43 66288 977-0