



Shooting Star der Gastroszene: Florian Lintner wird Chefkoch im Schlosspark Mauerbach

Generationswechsel im Restaurant „Vier Jahreszeiten“ im Hotel Schlosspark Mauerbach: Florian Lintner übernimmt die Leitung der Gourmetküche von Robert Letz, der sich nach 6 Jahren in Mauerbach neuen Aufgaben zuwendet. Erst 25 Jahre, bescheiden, charmant, kreativ, voller Ideen – so präsentiert sich der neue Küchenchef in seiner ersten Woche als „Big Boss“ der Gault & Millau prämierten Haubenküche.

Die Entscheidung zur Nachfolge war rasch getroffen und fiel Eigentümer Dr. Georg Kaes nicht schwer. Statt sich auf dem Weg zu einer zweiten Haube einen arrivierten (Star)koch nach Mauerbach zu holen, gab er dem „Jungen“ den Vorzug, der die Küche bereits in den letzten Jahren mitgestaltet hat. Konstanz, Regionalität und Modernität soll so weiter die Speisekarte bestimmen.

Florian Lintner kocht seit 7 Jahren im Küchenteam vom Schlosspark Mauerbach, zuerst als Jungkoch, dann als Sous Chef und jetzt Chefkoch. „Ich freue mich einfach sehr über die Chance, hier meine kulinarischen Ideen verwirklichen zu dürfen und meine Arbeit der letzten Jahre mit diesem Team hier fortzusetzen“ meint Lintner zu seiner steilen Karriere.

Tradition trifft Moderne, ist und bleibt Lintners Küchenmotto. Regionale Zutaten, die eine Geschichte haben, am besten direkt von den Bauern aus der Umgebung oder von Produzenten im Ort sind für ihn sehr wichtig.

Über den Tellerrand geschaut hat er international bei einigen Spitzenköchen und dabei trotz seiner Jugend seine eigene Linie entwickelt, die sich jetzt voll entfalten kann. Die klassische heimische Küche ist seine Basis, gradlinig und elegant, ohne Firlefanz und fremdländischen Einschlägen. „Alles, was die Gäste traditionell gerne essen, neu interpretiert“, bringt er seinen Stil auf den Punkt. Was ihn interessiert, ist mit ungewöhnlichen Verfeinerungen der Gerichte zu überraschen und Gegensätze gekonnt zu einem harmonischen Ganzen zu komponieren. Im Schlosspark Mauerbach findet Lintner ideale Voraussetzungen, denn beinahe alle Kräuter und Gewürze kann er frisch aus dem weitläufigen Park, der das Hotel umgibt, pflücken.

Speck räuchert Lintner selbst, Dry aged Fleischprodukte werden von der Fleischerei Höllerschmid in Walkersdorf im Kamptal vorbereitet. Denn Fleisch und seine besondere Zubereitung ist für den jungen Chefkoch ein zentrales Thema. Der neue Schlosspark Burger wird ein gutes Beispiel zum Fleischverständnis von Lintner, wengleich er auch seine Gäste mit Neuem aus der vegetarischen und veganen Küche überraschen wird. „Das Schöne am Kochen ist, Geschmackserlebnisse für die Gäste zu kreieren, die sie bisher in der Form vielleicht noch nicht kannten“.

Auch das Thema Wald, das das Wohlfühlerlebnis des Hotel Schlosspark Mauerbach in allen Bereichen bis in den SPA prägt, wird in der Speisekarte stärker als bisher aufgegriffen. Die beiden Gegensätzen „Kraft des Waldes“ und „Ruhe des Waldes“ werden von Florian Lintner mit seinen Gerichten interpretiert und setzen das individuelle Entspannungserlebnis der Gäste kulinarisch fort.

Auch wird es im Herbst einige Neuheiten auf der Speisekarte geben, mit denen Florian Lintner seine Gäste überraschen wird.

Rückfragehinweis:

Paan Creativ, Angelica Freyler, Tel.: +43 660 55 40 739, af@paan-creativ.com, Nußdorfer Straße 20/28, 1090 Wien