

## PRESSEINFORMATION

### **Einfach gut: Thomas Wohlfarter ist neuer Chefkoch im 4\*s Schlosspark Mauerbach**

*Mauerbach, 20.9.21. Mit frischem kulinarischem Wind startet das 4 Sterne Superior Hotel Schlosspark Mauerbach am Stadtrand von Wien in den Herbst. Der für die buchstäbliche Einfachheit seiner Genusssküche bekannte Thomas Wohlfarter ist neuer Chefkoch des Resorts mit dem von Gault & Millau mit zwei Hauben prämierten Restaurant „Vier Jahreszeiten“.*

Die Stationen von Thomas Wohlfarter waren unter anderem das Dombeisl, das Amarantis und Palais Coburg. Im Schlosspark Mauerbach möchte er seinen Stil fortsetzen und mit Mut zur Einfachheit den Gästen des Wienerwald-Resorts besondere Geschmackserlebnisse bereiten.

„Ich koche jetzt, was ich in den letzten 20 Jahren als Essenz mitnehmen konnte. Kurz gesagt, alles, was am besten geschmeckt hat, wird neu durchdacht, verfeinert und im A la Carte Angebot in eine Art „Best of Wohlfarter“ zusammengefasst. Ich möchte den Gästen leicht zugängliche Klassiker der österreichischen Küche servieren mit Produkten, die man kennt. Exoten und Geschmacksexperimente wird man bei mir kaum finden, dafür die Aromen und Nuancen der Zutaten umso mehr spüren“, sagt Wohlfarter.

Sein Küchengeheimnis? Thomas Wohlfarter sieht sich als Handwerker mit Lust am Genuss. Klassisch bekannte Geschmackskombinationen, die man manchmal seit der Kindheit nicht mehr gegessen hat, sind die Basis. Er verfeinert und unterstreicht den Eigengeschmack der überwiegend regionalen Zutaten und holt so das beste Aroma vor den Vorhang. „Einfach gut“ trifft die Küchenphilosophie auf den Punkt. Mehr Augenmerk möchte er künftig auf Suppenvarianten legen und sich mit nachhaltigen „Superfoods“ aus dem Wienerwald und Waldviertel spielen.

Die Ruhe und die Kraft des Waldes, die das Wohlfühlkonzept von Schlosspark Mauerbach prägen, möchte Wohlfarter auch in die Kulinarik einbinden. Sich Zeit nehmen, Geschmacksnuancen herausfinden und genießen gehört hier ebenso dazu wie das Augenmerk auf erdverbundene Zutaten – von der Natur für die Natur.

„Meine größte Motivation ist es, Gerichte zu servieren, die dem Gast einfach schmecken. Ich freue mich sehr auf das gemeinsame Arbeiten mit dem kreativen Küchenteam. Im Schlosspark Mauerbach ist man neugierig und interessiert, eine kulinarische Entwicklung mitzumachen. Das stetige Streben nach mehr passt sehr gut zu meiner Persönlichkeit und lässt hohe Ziele mit großen kulinarischen Ansprüchen zu“, ergänzt der ambitionierte Küchenchef.

### **Highlights der neuen Karte (ab 4. Oktober 2021):**

- Beef Tartar mit Avocados, Auberginenaïoli und Bäckertoast
- Gebeizte Lachsforelle auf Feldgurken, mit Schnittlauchöl und Salzzitrone
- Geschmortes Donaulamm mit Artischocken, Mangold und Taggiasca Oliven
- Seesaibling auf roten Rübenlinsen, Blattspinat und Lorbeerjus
- Zwetschkentarte mit Mandeln, Rum und Powidl

### **Rückfragehinweis:**

Paan Creativ KG, Angelica Freyler, email: [af@paan-creativ.com](mailto:af@paan-creativ.com), Tel.: +43 660 55 40 739

Fotos: © Pavel Laurencik

Alle Infos, Fotodownload und weiteres Bildmaterial: [LINK](#)

