

PRESSEINFORMATION

Jürgen Lengauer ist neuer Küchenchef im Rainers Hotel Vienna



Das Rainers Hotel Vienna hat sich in den letzten 2 Jahren mit seinem fine dining Restaurant Rainers Wintergarten kulinarisch als eine der Top-Feinschmecker-Adressen in Wien etabliert. Dies belegt auch die jüngste Bewertung von Falstaff mit 80 Punkten und einer Gabel.

Seit Anfang April hat nun Jürgen Lengauer das Ruder der Rainers Gastronomiebereichs übernommen und löst Mike Köberl ab, welcher gerade in der Aufbauphase des Wintergartens viel für das Rainers Hotel geleistet hat. „Wir bedanken uns bei Mike Köberl für die gute Zusammenarbeit und seine hervorragenden Leistungen in den letzten Jahren.“, so Direktor Werner Magedler.

Mit Lengauer setzt das Haus auf frischen Wind. Der 31jährige sprüht vor innovativen Ideen und freut sich darauf, in der gerade erst bautechnisch erweiterten Küche des Rainers Hotel sein Talent und Engagement in neuen geschmacklichen Kreationen gekonnt umzusetzen.

„Wir freuen uns, mit ihm einen jungen, topmotivierten Koch an die Spitze der Rainers Küchenbrigade zu setzen und unseren Gästen mit dieser Besetzung auch in Zukunft kulinarische Highlights bieten zu können.“, begrüßt Direktor Werner Magedler den jungen Küchenchef.

Spritziger Elan gepaart mit Erfahrung

Seine ersten Kochversuche startete er im 2 Hauben Restaurant Villa Schrott in Bad Ischl. Schon sein damaliger Mentor Günter Gaderbauer erkannte sofort: „Der Junge hat Talent mit dem Messer – der kann so schön schneiden“. Der Lengauer blieb seiner Begabung treu und verfolgt seitdem zielstrebig seine Kochkarriere.

Mittlerweile ist Jürgen Lengauer längst kein Unbekannter mehr in der heimischen Gourmetszene.

Die letzten 2 Jahre verschrieb er sich als Executive Chef bei Food Affairs ganz der Erlebnisküche und hatte zB die Kulinarik der Seefestspiele Mörbisch, sowie das legendäre Muscheldinner im NHM gemeinsam mit Hubert Wallner und Sigi Kröpfl über. Als Austria Center Küchenchef zeichnete sich Lengauer verantwortlich für das Dinner der Lotterien-Gala „Nacht des Sports“. In dieser Aufgabe veröffentlichte er sein Kochbuch „Sportelite trifft Kochelite“ zugunsten der Sporthilfe.

In seinem Lebenslauf finden sich des Weiteren namhafte Stationen wie das DO&CO im Haas Haus, das Mario Plachutta sowie das Plachutta Wollzeile, wo er sein Talent bereits als Sous Chef unter Beweis stellte. Im Restaurant Ellas erkochte er gemeinsam mit Christoph Nägele eine Haube. Internationale Erfahrung sammelte Lengauer während seiner Zeit bei der Formel 1, wo er mit dem Team von DO&CO die Rennstars an den

berühmtesten Rennstrecken der Welt, von der Wüste von Bahrein bis Monaco, verköstigte, sowie im 5* Grand Formosa Hotel in Taipei, Taiwan und im Grand Hotel & Spa in Interlaken, Schweiz.

Haubenverdächtig

Engagiertes Ziel Lengauers ist es, 2016 die Auszeichnung mit einer Haube für das Rainers zu erkochen.

Oscarverdächtig ist seine Küchenleistung im Rainers Hotel bereits. Mit dem aktuellen, 7 gängigen Dinner of Fame 2015 verwöhnt er unsere Gäste mit einem kulinarischen Feuerwerk à la Hollywood, auf Voranmeldung, Montag – Freitag von 18:00 – 22:00 Uhr ab 4 Personen.

Kulinarische Highlights

Wer sich selbst von den Künsten des neuen Küchenchefs überzeugen möchte: das fine dining à la carte Restaurant des Rainers Wintergarten ist täglich für Sie geöffnet.

Hier findet auch an jedem 2. Wochenende der mittlerweile bereits legendäre, themenorientierte Sonntags-Brunch statt.

Über das Rainers Hotel

Das 4-Sterne Rainers Hotel Vienna liegt in unmittelbarer Nähe zum Wiener Stadtzentrum und des neuen Hauptbahnhofs. Mit seinen 179 Zimmern und 2 Suiten überzeugt das Rainers Kulturliebhaber, Wien-Besucher und Geschäftsreisende gleichermaßen. Das Rainers gilt mit seinen 1.000 Quadratmetern Seminarraumfläche als erstklassiges Tagungshotel, das zusätzlich zu bester Ausstattung auch mit kulinarischen Highlights punkten kann. Ausgezeichnet mit 5 Flipcharts als erste und bisher einzige Veranstaltungsortlocation Wien. Das Rainers Hotel wird selbst von der Rainer Gruppe - einem Familienunternehmen - geführt. Nähere Informationen zum Rainers Hotel finden Sie unter: www.rainer-hotels.eu.

Rückfragehinweis:

Magdalena Marhold - Rosam Change Communications

Monika Schmied - Rosam Change Communications

Tel: +43 1 90 42 142 – 226, +43 1 90 42 142 – 216

Email: Magdalena.marhold@rosam.at oder monika.schmied@rosam.at