

PRESSETEXT

Jan Endl ist der neue Küchendirektor im Asia Hotel & Spa Leoben

Seine kulinarischen Kreationen haben bereits die Herzen der Gäste erobert

Mit viel Fingerspitzengefühl plant Jan Endl, die Küche im Asia Hotel & Spa zu verfeinern. Dabei strebt er an, den Gästen ein noch intensiveres Geschmackserlebnis zu bieten, indem er gezielte Weiterentwicklungen in Detail und Geschmack vornimmt, ohne dabei elementare Veränderungen vorzunehmen.

Seit Kurzem in seiner Rolle als Küchendirektor versteht er es, die Gäste auf eine sinnliche Gaumenreise mitzunehmen. Gekonnt kombiniert er Elemente der steirischen, österreichischen, französischen und asiatischen Küche zu einer verführerischen Speisekarte und verschmelzt traditionelle Aromen mit modernen, innovativen Zubereitungstechniken zu einer wahrhaft einzigartigen kulinarischen Erfahrung: Beef Tartar vom heimischen Weiderind, Jakobsmuscheln mit Paprikamisosud und Tapiokaperlen, Mediterranes Risotto oder Mango- & Kokosnusschaum versprechen höchsten Genuss, den die Köche des Asia Hotel & Spa als kunstvoll arrangierte Meisterwerke auf den Tellern der Gäste präsentieren.

Jan Endls beeindruckende Fachkenntnis und Erfahrung wurden in renommierten Restaurants perfektioniert. Er verbrachte zweieinhalb Jahre in einem exquisiten Dreisternerrestaurant am Tegernsee in der Nähe von München und war zuletzt viereinhalb Jahre als Souschef bei Finks Delikatessen & Gasthaus Haberl in der Oststeiermark tätig. Das Gasthaus wurde mit drei Hauben ausgezeichnet, und er konnte hier weiteres wertvolles Know-how sammeln.

Die Entscheidung, zum Asia Hotel & Spa in Leoben zu wechseln, war für Jan Endl eine ganz bewusste Wahl. Mit insgesamt 3 Restaurants an drei Standorten innerhalb des Betriebs bietet das Hotel eine außergewöhnliche Vielfalt, die unterschiedliche kulinarische Charaktere vereint und zu einem einzigartigen Gesamterlebnis verschmelzen lässt. Genau das reizt ihn an dieser neuen Aufgabe.

Die Gäste des Asia Hotel & Spa Leoben können sich also auf eine noch raffiniertere und vielseitigere Küche freuen, die die kulinarischen Sinne auf höchstem Niveau verwöhnen wird. Mit Jan Endl als Küchendirektor ist das Hotel bestens gerüstet, um weiterhin unvergessliche Gastronomieerlebnisse zu bieten.

2.233 Zeichen

Über das Asia Hotel & Spa Leoben: *Das Asia Hotel & Spa in einer Parklandschaft mitten in Leoben ist die einzigartige Wohlfühl- und Wellnesswelt in der Obersteiermark. Die 28.000 Quadratmeter große Spa- und Badelandschaft mit Bade- und Saunalandschaft, asiatisch inspirierten Wellness- und Beautybehandlungen und das moderne Lifestylehotel der Viersternekategorie mit Lifestylebar und Restaurant Styrasia sind bei Einheimischen wie bei Urlaubsgästen ein beliebter Ort für stilvolle Auszeiten vom Alltag. Mit dem Aubad und seinen zahlreichen Becken, Wasserrutschen und einer riesigen Liegewiese bietet das Asia Hotel & Spa während der Sommersaison in Leoben zusätzliche Freizeitqualitäten für Jung und Alt.*

Kontakt:

Asia Hotel & Spa Leoben

In der Au 1/3

8700 Leoben

Tel. Spa: +43 (3842) 24500

Tel. Hotel: +43 (3842) 405

Fax: +43 (3842) 24500-505

hotel@asiaspa.at

www.asiaspa.at

Pressekontakt für Rückfragen

FEUER & FLAMME. DIE AGENTUR

Leonie Stolz	Sabine Rasch	Antje Seeling
Wimmelsweg 10	Wimmelsweg 10	Langenburger Str. 33
D - 22303 Hamburg	D - 22303 Hamburg	D – 70435 Stuttgart
+49 (40) 506816894	+49 (38206) 744790	+49 (711) 50448110
ls@fufda.de	sr@fufda.de	as@fufda.de
www.feuerundflamme-dieagentur.de		

Gern stehen wir Ihnen für weitere Informationen zum Asia Hotel & Spa Leoben zur Verfügung. Auf unserer Internetseite finden Sie im Presseportal unter www.fufda.de/asia-spa-leoben druckfähiges Bild- sowie weiteres Textmaterial.