

Neuer Küchenchef im Romantik Hotel GMACHL

05.11.2015, 13:02 | Tourismus, Auto & Verkehr

Pressemitteilung von: *STROMBERGER PR*

Presseagentur: *STROMBERGER PR*



Christian Kastenmeier

Der älteste Familienbetrieb Österreichs hat einen neuen Küchenchef: Christian Kastenmeier übernimmt ab sofort die Leitung der gesamten Gastronomie im Romantik Hotel GMACHL in Elixhausen bei Salzburg und hat damit das kulinarische Zepter des à la carte Restaurants, der Bar sowie der Bankett-Abteilung in der Hand. Der gebürtige Niederbayer war zuletzt als Sous Chef in dem Vier-Sterne-Superior-Hotel tätig und tritt nun in die Fußstapfen von Tilo Bahn, der sich neuen beruflichen Herausforderungen stellt. Seine Ausbildung absolvierte Kastenmeier im Sport und Wellnesshotel Angerhof in St. Englmar, bevor er in den Restaurants NOMA in Kopenhagen, das zu den besten Adressen weltweit gehört und im Schweizer Le Tapis Rouge Erfahrungen sammelte. Zu den weiteren Karrierestationen des 27-Jährigen zählen das Hofgut Hafnerleiten Bad Birnbach und das Fünf-Sterne-Hotel Porsche Mondsee, in dem er vier Jahre unter Leitung von Joachim Windhager kochte.

Seine eigene Küche bezeichnet der Familienvater als hochwertig und bodenständig kombiniert mit modernen Kreationen. "Mein Ziel ist es, unsere Gäste mit regionaler, ehrlicher Küche ohne viel Chichi und dafür mit handwerklichem Können zu überraschen", so der Küchenchef, "Mir liegen beispielsweise traditionelle Gerichte wie Gulasch und Rindsuppe sehr am Herzen. Diese gibt es fast überall, nur leider werden sie selten richtig gekocht. Ich denke, diese Liebe zu einfachen Gerichten zeichnet einen Koch aus." Ebenso wichtig sind ihm Authentizität und persönlicher Service - beides Attribute, für die das familiengeführte Hotel GMACHL seit 1334 steht. Seine Zutaten wählt Kastenmeier nach Saison und Heimatnähe aus. Dabei finden hausgemachte Produkte wie Fleisch aus der eigenen Landmetzgerei, im Bassin des Hotels gezüchtete Forellen und Kräuter aus dem hauseigenen Garten Verwendung.

Portrait

Nur zehn Autominuten von Salzburg entfernt befindet sich in ländlichem Idyll im Ort Elixhausen das Romantik Hotel GMACHL. Das Kleinod für Naturliebhaber und Paare ist der älteste Familienbetrieb Österreichs und steht seither für gelebte Tradition und herzliche Gastfreundschaft. Gastgeber Michaela und Fritz Hirnböck-Gmachl führen das heutige Vier-Sterne-Superior-Hotel mit 73 Zimmern und Suiten im Landhausstil nun in der 23. Generation. Immer am Puls der Zeit verbindet die Familie moderne Elemente und bewahrt dennoch den historischen Charme des Hauses. Nach einem aktiven Tag lädt das Panorama-Spa „Horizont“ mit Infinity-Pool, Saunalandschaft, Ruhepavillon und Panoramaterrasse mit Bergblick zum Entspannen ein.

News-ID: 878234 • Views: 1479 (Stand: 06.10.2026)

Link zur Pressemitteilung:

<https://www.openpr.de/news/878234/Neuer-Kuechenchef-im-Romantik-Hotel-GMACHL.html>