



Presseaussendung vom Schlosshotel Freisitz Roith, Gmunden

Maximilian Aichinger bringt als Küchenchef
seine inspiriert österreichische Küche ins Schlosshotel Freisitz Roith

Gmunden (1. Mai 2011) Der kulinarische Frühling birgt so manche Überraschung. Maximilian Aichinger – der Shootingstar der ‚Jungen Wilden 2006‘ und eines der großen Kochtalente Österreichs – kehrt als Küchenchef in seine Heimat Gmunden zurück. Ab Ende Mai bietet er den Gästen im Schlosshotel Freisitz Roith eine inspiriert österreichische Küche. Für seine Kochkünste wurde er mit 2 Hauben und 1 Michelin Stern ausgezeichnet. Er löst nun Günther Maier als Küchenchef im Freisitz Roith ab, der dort drei Jahre lang auf 2-Hauben-Niveau gekocht hat.

Das Schlosshotel Freisitz Roith zählt seit den letzten Jahren zu den Fixsternen am oberösterreichischen Gourmethimmel und ist nicht nur für das erstklassige kulinarische Angebot, sondern auch für die herzliche Gastfreundschaft, das Wohlfühl-Ambiente und den einzigartigen Traunsee-Panoramablick bekannt.

Direktorin Susanne Lehner konnte als neuen Küchenchef den Gmundner Maximilian Aichinger gewinnen, der sich in den vergangenen Jahren bereits einen Namen als 2-Hauben und Sternekoch gemacht hat. Geboren wurde Maximilian Aichinger in Barcelona, seine Mutter ist Japanerin und sein Vater Salzburger. Und genau so weltoffen und dennoch mit einem sehr starken regionalen Bezug kocht der knapp 31-Jährige.

Zu seinen Lehrmeistern zählte der anerkannte Gmundner Haubenkoch Rudi Grabner, danach kochte im Meinel am Graben, sammelte bei Michel Rostang in Paris, im Suvrettahouse/St. Moritz und im Grand Hotel Residencia in Spanien internationale Erfahrungen und stand Jörg Wörther im Carpe Diem am Herd zur Seite. Auch am Life Ball und am Wiener Opernball schwang er den Kochlöffel.

Im Restaurant Magazin in Salzburg erkochte er zwei Hauben und einen Michelin-Stern. Und anschließend wurden seine Kochkünste im Restaurant Artner in Wien mit zwei Hauben ausgezeichnet. Zuletzt hat der Shooting Star im Kulinarium 7 für Geschmackserlebnisse der besonderen Art gesorgt.

„Traditionen wahren & neue Wege gehen‘ oder anders gesagt: ‚die Produkte der Region wertschätzen & dennoch weltoffen sein‘. Diesen Weg beschreitet Max Aichinger, seit er bei den „jungen wilden“ 2006 auf dem zweiten Platz landete. „Ich hab mir gedacht, dass ich als Zweiter der erste Verlierer bin. Was dann aber kam, hat meine Karriere wohl stark beeinflusst. Ich war in den Medien präsent und überall im Gespräch“, so Aichinger, der nur kurz nach seinem zweiten Platz bei den „jungen wilden“ zum Küchenchef im Salzburger Restaurant „Magazin“ befördert wurde und dort auf Anhieb zwei Hauben und einen Stern erkochte.

Und genau so soll die Erfolgsgeschichte des ambitionierten Kochs, der Ende Mai in seine Heimat zurückkehrt und die Küche des Freisitz Roith übernimmt, weitergeschrieben werden.



Bildtext/Foto: Maximilian Aichinger
Fotoquelle: Honorarfrei veröffentlicht von Werner Krug/ROLLING PIN

Rückfragen bitte an:

Susanne Lehner

SCHLOSSHOTEL FREISITZ ROITH

Traunsteinstraße 87

A-4810 Gmunden

Tel.: +43 7612 64 905

Fax: +43 7612 64 905 17

s.lehner@freisitzroith.at

www.freisitzroith.at