

## **Entdeckungen aus Vorarlberg**

(Geinberg, 9.11.2018)

Sascha Kemmerer, Küchenchef des 5 Sterne Hotels „lfen“ in Hirschegg / Vorarlberg, war für einen Abend im AQARIUM in Geinberg zu Gast. Der mit 3 Hauben und 1 Michelin Stern ausgezeichnete gebürtige Münchner begeisterte ein bis auf den letzten Platz gefülltes Restaurant und machte damit gute Werbung für einen Besuch seiner „Kilian Stuba“ im Kleinwalsertal.

Mitgebracht hat der 36 jährige unter anderem eine perfekte Kombination aus roh mariniertes australischer Gelbflossenmakrele mit Ponzumarinade, grünem Pepperonimayonnaise und gelben Tomatenconfit oder auch ein Sorbet aus Limette & Koriandergrün, welches den Gaumen verzauberte.

Auch das AQARIUM-Team unter Küchenchef Peter Reithmayr zeigte das ganze Können. Besonders das Dessert „Bean to Bar“, hergestellt aus 70% oberösterreichischer Schokolade, Ziegenmilch und Karamell konnte überzeugen. Sehr fein auch die Kombination von Spanferkel / Kümmel / Schalotte und Pink Lady.

Ein kulinarisches Highlight gibt es dieses Jahr noch in Geinberg: am Dienstag, 4. Dezember kommt es zu einer Weltpremiere: der Präsentation einer Kaviar-Praline, entwickelt von Peter Reithmayr gemeinsam mit dem oberösterreichischen Kaviarproduzenten Helmut Schlader. Daneben gibt es ein 5-gängiges Abendmenü, davor eine Kaviarverkostung im Weinkeller. Tischreservierungen sind bereits möglich.

*Aquarium*



PRESSEINFORMATION  
November 2018

### **Infobox**

Öffnungszeiten: **täglich** von 7.30 – 24 Uhr (bis 22 Uhr warme Küche)

Reservierung unter 07723 8500-2585

Weitere Infos unter [www.therme-geinberg.at](http://www.therme-geinberg.at)

Rückfragen gerne an:

SPA Resort Therme Geinberg

Mag. Wolfgang Niederhauser

Thermenplatz I, A-4943 Geinberg

T +43 (0)7723 / 8500-2503

M [wolfgang.niederhauser@therme-geinberg.at](mailto:wolfgang.niederhauser@therme-geinberg.at)