

Betreff:

Spitzenkoch Michiel Van den Berg kocht jetzt im Salzburgerhof Zell am See

Zell am See / Salzburger Land

Neuer Küchenchef im Salzburgerhof Zell am See

Im Hotel Salzburgerhof Zell am See kommt gibt es einen neuen Küchenchef. Nach 16 erfolgreichen Jahren verabschiedet sich Stefan Reiter aus seiner Position. Ab sofort übernimmt der erfahrene Spitzenkoch Michiel Van den Berg die Leitung der Kulinarik im 5-Sterne-Superior-Hotel.

Der gebürtige Holländer wurde von Rolling Pin unter die „Top Chefs Austria 2025“ gewählt und konnte im Fritz & Friedrich in Obertauern drei Hauben erkochen.

„Wir sind stolz, einen Koch mit internationaler Strahlkraft und außergewöhnlicher Kreativität für unser Hotel gewonnen zu haben“, so Hoteldirektorin Bettina Tiefenbacher. „Ab 11. November 2025 präsentieren wir unser neues Degustationsmenü.“

Michiel Van den Berg zeichnet für die aromenreiche Symbiose aus alpiner Kochkunst und asiatischem Touch verantwortlich. Dabei stellt er raffiniert den Eigengeschmack der sorgfältig ausgewählten Produkte in den Mittelpunkt. Eines seiner Signature Dishes ist Rehrücken gebraten an Sellerie-Misocreme mit geröstetem Paprika und Kresse.

Samstag, 13.12.2025, Beginn: 18:30 Uhr

Gourmet-Festival im Salzburgerhof Zell am See

Beim Gourmet-Festival kann Küchenchef Michiel Van den Berg und den anwesenden Gastköchen über die Schulter in die Kochtöpfe geschaut werden. Gemeinsam kreieren sie ein Meisterwerk in 6 Gängen.

Preis: € 145,- pro Person inklusive 6-Gänge-Menü

Um Reservierung wird gebeten.

Hotel Salzburgerhof *****

Auerspergstraße 11, 5700 Zell am See | +43 (0)6542 765

5sterne@salzburgerhof.at, www.salzburgerhof.at