



## PRESSEINFORMATION

### TV- und Sternekoch mit kulinarischen Events in Kitz

### Christian Lohse und Leo Junior gastieren im Boutiquehotel Erika

Rostock/Kitzbühel, 2. März 2023 – Sternstunde in Kitzbühel: Christian Lohse, bekannt als TV-Koch und viele Jahre lang vom Guide-Michelin mit zwei Sternen gekrönt, stattet der Alpenstadt einen Besuch ab – mit zwei Menüs im Gepäck. Am Abend des 14. April können Gäste im Boutiquehotel Erika sein Veggie-Menü genießen, am 15. April tischt Christian Lohse ein Crossover-Menü unter dem Motto „Paris meets New York“ auf. Begleitet werden die Menüs von edlen Tropfen des Weinguts Leo Hillinger im burgenländischen Jois. Leo Hillinger Junior wird an beiden Abenden vor Ort sein und die Weine präsentieren.

Die Kulinarik hat bei arcona Hotels und Resorts einen besonders hohen Stellenwert. Deshalb holte Geschäftsführer Alexander Winter 2021 Christian Lohse als kulinarischen Berater an Bord. Er feilt an den Food-Konzepten der Häuser, schärft ihr gastronomisches Profil und organisiert Kulinarik-Events. Dabei arbeitet der erfahrene Koch eng zusammen mit den Küchenchefs der jeweiligen Häuser sowie Geschäftsführer Alexander Winter.

### **Veggie-Menü am 14. April 2023**

Vegetarische Gerichte sind längst viel mehr als ein Patchwork aus Beilagen. Was alles möglich ist, beweist Christian Lohse mit seinem Veggie-Menü im Restaurant RIKS des Boutiquehotels Erika. Im Mittelpunkt stehen erstklassige Produkte und kreative Ideen, ideal für alle, die sich vegetarisch ernähren oder einfach nur einen Ausflug in die vegetarische Küche wagen möchten.

Das Veggie-Menü:

LOHSES GRÜNE HANDSCHRIFT

Brot by Christian Lohse, Olivenöl und halbgesezene Butter

- I. Crostini mit Thymianzwiebeln und Petersilienwurzel
- II. Vinaigrette vom Lauch mit gebrannten Kirmesmandeln
- III. Veloute vom Muskatkürbis mit Salbeikrusteln
- IV. Risotto Milanese
- V. Kaffee-Kakaocreme mit geeistem Cappuccino  
Passionsfrucht-Marshmallows

### **Crossover-Menü "PARIS MEETS NEW YORK" am 15. April 2023**

Crossover-Küche, die das Flair der beiden wichtigsten Kulturmetropolen des Westens vereint – nichts weniger hat sich Christian Lohse für seinen zweiten Menüabend in Kitzbühl vorgenommen. Mit erstklassigen Produkten und Klassikern wie dem Waldorfsalat und der glasierten Kalbshaxe verbindet der Meisterkoch beide Städte auf einer gemeinsamen kulinarischen Achse.

Das Crossover-Menü:

PARIS MEETS NEW YORK

Brot by Christian Lohse, Olivenöl und halbgesezene Butter

- I. Shortbread mit Tomate und Thunfischbauch
- II. Waldorfsalat at its best mit allem, was dazu gehört, und gerösteter Wachtel
- III. Pochiertes Ei mit Hummerspinat und Sauce gebutterter Verjus
- IV. Glasierte Kalbshaxe „The Cirque“ mit grünem Petersilienwurzelstampf und Sauce Bearnaise
- V. Lohses Cheesecake mit Karamelleis  
Mango-Marshmallows

Für beide kulinarischen Events ist eine **Reservierung** unter Telefon: +43 5356 64 885 oder E-Mail [office@erika-kitz.at](mailto:office@erika-kitz.at) erforderlich.

Der Preis für den Veggie-Abend beträgt 129 Euro pro Person, der Preis für den Crossover-Abend 159 Euro pro Person, jeweils inklusive Weinbegleitung. Beide Abende zusammen kosten 249 Euro pro Person.

### **Christian Lohse: Meister am Herd – Tausendsassa auf Sendung**

Über viele Jahre hinweg mit zwei Michelin-Sternen ausgezeichnet, zählt Christian Lohse zu den besten und vielseitigsten Köchen in Deutschland. Unter seiner Leitung wurde das Restaurant „Fischers Fritz“ im Regent Hotel am Berliner Gendarmenmarkt von 2007 bis 2017 mit zwei Michelin-Sternen ausgezeichnet. Zuvor hatte bereits sein 1994 in Bad Oeyenhausen eröffnetes Restaurant „Windmühle“ zwei Sterne erhalten.

Der gebürtige Nordrheinwestfale absolvierte seine Koch-Ausbildung in Dijon und vertiefte seine Kenntnisse in Spitzenrestaurants in Paris und Tours. Im legendären „The Dorchester“ in London engagierte ihn der Sultan von Brunei als Privatkoch. Seit 2013 wirkt Christian Lohse als TV-Koch und Juror an verschiedenen Kochshows mit.

### **Jugendstil-Charme in Toplage**

Chic, charismatisch und cosy – so präsentiert sich die Erika den vielen Stammgästen, Urlaubern und Einheimischen, die im Zentrum von Kitz stilvoll entspannen möchten. 1897 erbaut, zählt das Boutiquehotel mit seinen 54 Zimmern und Suiten zu den bekanntesten Häusern in Kitzbühel und wird seit der Wiedereröffnung 2021 von arcona betrieben. Das First-class-Hotel befindet sich in Gehentfernung zum Zentrum und zum Skigebiet am Hahnenkamm. Es verbindet den Charme der Jugendstil-Architektur mit modernem Komfort und bietet eine Wellness-Landschaft mit Pool, Beauty- und Entspannungsangeboten.

Das Restaurant RIKS unter der Führung seines Küchenchefs Frank Ackermann verwöhnt die Gaumen der Gäste mit seiner gehobenen saisonalen und regionalen Küche. In der Greenhouse-Bar & Lounge genießen Hotelgäste und Locals frisch gemixte Drinks entweder an der Bar oder in den samtigen Sitzgruppen der Lounge. Regelmäßig lädt das RIKS auch zu „wine & dine“-Verkostungen mit Wein und kulinarischen Köstlichkeiten ein.

***Fotomaterial zum Download finden Sie [hier](#).***

**@arcona HOTELS & RESORTS**

### **arcona HOTELS & RESORTS**

*2008 gegründet, sind die arcona Hotels & Resorts mit Sitz in Rostock auf den Betrieb und die Entwicklung erstklassiger Freizeit- und Ferienhotels spezialisiert. Die derzeit neun arcona Häuser befinden sich in teils denkmalgeschützten Immobilien an namhaften Urlaubsdestinationen wie Rügen, Sylt und Kitzbühel. Zum Portfolio zählen unter anderem das bekannte Hotel Elephant Weimar, das traditionsreiche Romantik Hotel auf der Wartburg und der Golfclub Schloss Teschow.*

*Neue Projekte treibt arcona in den Alpen und an den deutschen Küsten voran. Als Lizenznehmer des von Til Schweiger entwickelten Barefoot-Konzepts betreibt arcona außerdem Barefoot Hotels an etablierten Destinationen wie Mallorca, ein weiteres Barefoot ist in Bad Wiessee am Tegernsee in Planung. Inhaber und Gesellschafter von arcona sind Alexander Winter und Treugast-Gründer Prof. Stephan Gerhard. Firmensitz ist die denkmalgeschützte Zeeck'sche Villa in Rostock.*

Weiteres Bildmaterial sowie Infos unter [www.arcona.de](http://www.arcona.de)



**Anschrift des Hotels:**

ERIKA Boutiquehotel Kitzbühel  
powered by arcona HOTELS & RESORTS  
Josef-Pirchl-Straße 21  
A-6370 Kitzbühel  
Telefon: +43 5356 64 885  
E-Mail: [office@erika-kitz.at](mailto:office@erika-kitz.at)  
[www.erika-kitz.at](http://www.erika-kitz.at)

**Unternehmenskommunikation:**

arcona HOTELS & RESORTS  
Christiane Winter-Thumann  
August-Bebel-Straße 55, 18055 Rostock  
Tel.: +49 381 - 873 949-30  
E-Mail: [c.winter-thumann@arcona.de](mailto:c.winter-thumann@arcona.de)  
[www.arcona.de](http://www.arcona.de)

**Pressekontakt:**

StörrFaktor PR, Frau Michaela Störr  
Burgstraße 12, 93093 Donaustauf  
Tel.: +49 (0) 89 - 42 09 56 69 12  
E-Mail: [info@stoerrfaktor.de](mailto:info@stoerrfaktor.de)