



Presseinformation

Christoph Rainer wird neuer Küchenchef im Tiger-Gourmetrestaurant



Frankfurt, 25. Februar 2015. Christoph Rainer übernimmt ab dem 3. März 2015 die Nachfolge von Andreas Krolik und wird somit neuer Küchenchef des Tiger-Gourmetrestaurants. Christoph Rainers Stationen sind ebenso eindrucksvoll wie sein weltoffener Küchenstil. Darunter sind solch herausragende Restaurants wie das Restaurant Residenz Heinz Winkler in Aschau im Chiemgau, die Villa Hammerschmiede bei Markus Nagy in Pfinztal und das Restaurant Dieter Müller in Bergisch Gladbach. Sie waren die wichtigsten Orte seiner damals noch jungen Laufbahn, bevor er bereits nach kurzer Zeit in der Villa Rothschild in Königstein 2 Michelin Sterne erkochte und von 2007 bis 2014 als Küchenchef wirkte.

Die Philosophie des ambitionierten Küchenchefs ist klar definiert: leichte Gourmetküche mit kreativen Geschmackskombinationen und Sinn für das Wesentliche. Sein Stil basiert auf den Wurzeln der französischen Küche, wird von ihm aber modern, zeitgemäß und weltoffen interpretiert. Für den ambitionierten Spitzenkoch spielt die ausgezeichnete Qualität der eingesetzten Produkte eine elementare Rolle. „Es gilt, den Geschmack des Produkts mit begleitenden Aromen zu unterstützen, aber nicht zu verfälschen. Kochen auf höchstem Niveau zeichnet sich durch beste Produkte und sorgfältige Zubereitung aus, gepaart mit einer guten Portion Experimentierfreude und Idealismus“, beschreibt Christoph Rainer seine anspruchsvolle Aufgabe. Somit entsteht die Küche, die Christoph Rainers so unverwechselbar macht.

Wir freuen uns Chris Rainer ab dem 3. März 2015 im Tiger-Gourmetrestaurant begrüßen zu dürfen und mit Ihm ein weiteres Kapitel der erfolgreichen Gastro - Geschichte im Tigerpalast beschreiben zu können. Dietmar Fritz, verantwortlich für Service und Weinkeller des Hauses, wird zusammen mit Christoph Rainer im Tiger-Gourmetrestaurant das Team bilden.

Neben dem Tiger-Gourmetrestaurant wird sich Christoph Rainer auch für die kulinarische Ausrichtung des Palastbar-Restaurants verantwortlich zeichnen und mit dem langjährigen Küchenchef Coskun Yurdakul zusammenarbeiten und seine Küchenideen im Palast-Restaurant durch ihn hervorragend repräsentiert und umgesetzt wissen.

Frankfurt 25.02.2015 Robert Mangold



Presseinformation

Über das Tigerpalast Variété Theater

Am 30. September 1988 eröffnen Margareta Dillinger und Johnny Klinker gemeinsam mit Kabarettist Matthias Beltz nach 3jähriger Gründungsphase das Tigerpalast Variété Theater und leiten damit eine Renaissance der klassischen Variétékünste im Nachkriegsdeutschland ein. Noch heute kommen aus New York, Paris und Moskau – den klassischen Zentren der internationalen Artistenkultur – die besten Künstler der Welt in den Tigerpalast im Herzen Frankfurts.

Geschäftsführer Robert Mangold, ebenfalls seit der Planungs- und Eröffnungsphase in der Führungsspitze dabei, zeichnet sich insbesondere für den gastronomischen Erfolg verantwortlich. Seit 1997 adelt der Guide Michelin die Gourmetküche des Tiger-Restaurants mit einem Stern. Besonders für Gruppen, aber auch Individualgäste bietet das Palast-Bistrot im stimmungsvollen Ambiente des Gewölbekellers kleine unkomplizierte Gourmetmenüs auf Basis frischer Produkte und ausgefeilter Menü-Rezepturen.

Weitere Infos unter:

www.tigerpalast.de

Pressekontakt:

Tiger & Palmen GmbH & Co KG

Robert Mangold

Palmengartenstraße 11, 60311 Frankfurt

Tel: 069 – 900 29 213, Fax: 069 – 900 29 145

Email: r.mangold@tiger-palmen.de