

Roman Luginger ist neuer Küchenchef im Gourmet-Hotel Jagdhof im Tiroler Stubaital

**Gelernt ist gelernt: Biobauer,
Metzger und Koch**

Das 5-Sterne-Hotel Jagdhof in Neustift im Stubaital ist für seine einzigartig schöne Lage, ein exklusives Spa und kulinarische Spitzenleistungen bekannt. Jetzt wird der 32 Jahre alte Roman Luginger für die Gastronomie des 5-Sterne Spa-Hotels verantwortlich sein, darunter das Sternerestaurant Hubertusstube. Der Österreicher Luginger ist Biobauer, Metzger und Koch. Er arbeitete unter anderem bei Branchengrößen wie Gordon Ramsay und im Hanger-7 in Salzburg.



Küchenchef Roman Luginger

Der von einem Biobauernhof in Anthering stammende Luginger soll in der Hubertusstube für eine kreative Gourmetküche mit alpinem Charakter und regionaler Handschrift sorgen. Zum Einsatz kommen ausschließlich hochwertige Zutaten aus Tirol, etwa Wild aus dem hoteleigenen Jagdrevier, der Stubai-er Kwell-

Saibling oder ausgewählte Produkte heimischer Bauern.



Hotel Jagdhof Stubaital

Sein Handwerk lernte Luginger im 5 Sterne Hotel Goldener Hirsch in Salzburg sowie bei der Traditions-Metzgerei Ablinger von 1931, wo er eine Metzgerlehre absolvierte. Es folgten Ausbildungen zum Metzgermeister und Küchenmeister sowie Stationen bei Topköchen in ganz Europa, darunter das mit 3 Michelin-Sternen ausgezeichnete Restaurant Gordon Ramsay in London. Im Salzburger Hangar-7 verfeinerte er sein Können weiter. Neben seiner kulinarischen Expertise bringt Roman Luginger eine besondere Leidenschaft für Gestaltung mit – durch seine Arbeit mit Keramik, die sich auch in der Präsentation seiner Gerichte widerspiegelt. Die Hubertusstube wurde vom Michelin mit einem Stern ausgezeichnet, der Gault&Millau ehrte sie mit 17 Punkten.

Ein Highlight ist auch die Weinkarte des Jagdhofs mit 1.100 Positionen. Im Keller lagern rund 20.000 Flaschen. Man findet Raritäten aus Bordeaux und dem Burgund und stattliche Sammlungen von Romanée-Conti und Château Mouton Rothschild.

Photocredit: AV Media