

Wien: Palais Coburg hat mit neuem Konzept eröffnet

2-Sterne-Koch Silvio Nickol

bietet einen Kochkurs

mit ihm am Herd

Das historische Schmuckstück thront auf den Stadtmauern Wiens und steht nach zwei Jahren des Umbaus seit 3. August auch als Hotelresidenz mit neuen Suiten den Gästen wieder offen. Ein Spa nebst Pool und Sonnenterrasse liegt über den Dächern Wiens, 60.000 Flaschen Wein führen ganz nach unten in die uralten Gewölbekeller. Der 2-Sterne-Koch Silvio Nickol hat sein gastronomisches Konzept erweitert und bietet obendrein den Gästen als „Chef Of The Day“ die Möglichkeit mit ihm am Herd gemeinsam ein Menü zu kochen.



Silvio Nickol und sein Co Florian Daube

Seite an Seite mit Silvio Nickol dürfen Gäste seine Haute Cuisine hautnah erleben. Man soll die Philosophie dieser Sterneküche erfahren, raffinierte Techniken kennenlernen und gemeinsam mit dem Meister ein Menü zubereiten. Es beginnt mit dem Dienstantritt in Kochjacke. Danach folgen Tagesplanung, Passzuteilung, Warenannahme und Mise en Place. Sieden, dämpfen, garen, braten, backen, rühren, vakuumieren und

anderes mehr. Höhepunkt ist das gemeinsame Abendessen. Unter der „Nachbesprechung“ versteht sich ein Feierabendbier



Palais Coburg, Wien

Wien vor der Tür. Ruhe im Haus. Das Palais Coburg will kein klassisches Stadthotel sein, sondern ein privates Zuhause auf Zeit. Hinter den Mauern öffnen sich ein privater Garten und großzügige Räume. „Das Palais Coburg lebt von seiner Geschichte, ohne in ihr stehen zu bleiben“, sagt Jochen Manninger, General Manager des Palais Coburg. „Wir haben bewahrt, was diesen Ort prägt, und ihn zugleich zeitgemäß weitergedacht. Unsere Gäste sollen hier nicht nur übernachten, sondern in ihrem eigenen Rhythmus wohnen. Persönlich begleitet, mit viel Raum und der Diskretion eines privaten Zuhauses.“



Entenleberwald, Palais Coburg

Die hochpreisigen 36 Suiten sind jeweils anders gestaltet. Separate Wohn- und Schlafbereiche bieten Platz zum Arbeiten, Zusammensein und Zurückziehen. Das kulinarische Angebot begleitet den Tag vom Frühstück über Brunch und Afternoon Tea bis zum Dinner. In den obersten Etagen liegt das Spa über den Dächern Wiens. Pool und Sonnenterrasse bieten einen weiten Blick über die Stadt. Das Gym hat direkten Zugang zum Garten.

Silvio Nickols Gourmet Restaurant bleibt eine eigenständige Adresse im Palais. Das mit zwei Michelin-Sternen ausgezeichnete Restaurant steht für präzises Handwerk, kulinarische Tiefe und eine klare Handschrift.

In sechs historischen Kellergewölben, den historischen Kasematten unterhalb der ehemaligen Wiener Stadtmauer, lagern mehr als 60.000 Flaschen: Große Jahrgänge, Raritäten und andere Weine von Rang.

Preise & Informationen unter: www.palais-coburg.com

Fotos: Palais Coburg