

Mount Med Resort | Wildschönau | Tirol

NEUERÖFFNUNG AUREA FINE DINING RESTAURANT MIT EXECUTIVE CHEF PHILLIP SCHNABEL



Am 6. Juni 2025 öffnet das Aurea Fine Dining Restaurant unter Executive Chef Phillip Schnabel im Mount Med Resort in der Wildschönau, Tirol, offiziell seine Pforten. Phillip Schnabel, der zuvor das ESSENCE (17 Punkte Gault&Millau) in München als Küchenchef leitete, setzt sich im Aurea edle Ziele: Er nimmt seine Gäste in den 850 Jahre alten Gewölben des Aurea mit auf eine Gaumenreise zur Essenz des goldenen Geschmacks. Eine Reise durch die Komplexität der Aromen und Texturen, die in einer emotionalen Geschmackstiefe mündet. Eine Reise, die sich ins Sinnesgedächtnis eingräbt – wie einst das Siegel des Klosters Seeon in das Wachs der Zehentbriefe.

DIE ESSENZ DES GOLDENEN GESCHMACKS

„Cuisinez-vous français ? Kochen Sie französisch? Diese Frage begleitet Phillip Schnabel seit Beginn seiner persönlichen kulinarischen Reise, die in der klassischen französischen Cuisine ihren Ursprung hat. Die französische Tiefe in der Aromen- und Texturenarchitektur ist in seinen Gerichten nach wie vor evident: „Komplex, aber nicht verkünstelt“, wie er selbst es gerne benennt. Diese Verwurzelung sieht Phillip Schnabel als das tragende Fundament seiner Kreativität, die sich auf dieser Basis frei entfalten kann. Seine Passion für die Kreation neuer Gerichte hat er unter seinem Mentor Christian Lohse entwickelt. Dazu kamen seine persönliche Leidenschaft für Sushi, mediterrane Einflüsse und vor allem sein kompromissloser Anspruch an Qualität. Aus dieser Symbiose entwickelt der Executive Chef seine Kompositionen. Besonders spannend ist dabei seine Herangehensweise. Die kulinarische Entwicklungsreise beginnt praktisch am Gipfel: „Am Anfang jedes neuen Gerichts steht eine Geschmacksvision“, erklärt Phillip Schnabel, der von Schlemmer Atlas bereits als Top-50-Chef ausgezeichnet wurde. „Von dieser Vision ausgehend baue ich die Rezeptur praktisch top-down bis zur letzten Zutat auf. Ich tüftle, addiere, subtrahiere und synthetisiere, bis ich meine Geschmacksvision erreicht habe und diese im Mund erhalten bleibt, bis zum finalen Biss.“

Im Gespräch mit Phillip Schnabel spürt man vom ersten Moment an: Er lebt für seinen Beruf – seine Berufung. In jedem Wort, in jedem Ablauf und jeder Schilderung eines Produkts liegen Leidenschaft, Know-how und Präzision. Diese Hingabe auf den Punkt und Teller zu bringen, sind seine Vision und Mission im Aurea Fine Dining Restaurant im Mount Med Resort.

„Essen ist Emotion. Meine Liebe zu meinen Kreationen und Produkten möchte ich über eine sinnliche Geschmackserfahrung spürbar an den Gast weitergeben.“

Executive Chef Phillip Schnabel

KULINARISCHE REISE IN SINNLICHEN ETAPPEN

Die kulinarische Reise im Aurea Fine Dining Restaurant gleicht der Forschungsreise eines Alchemisten, an deren Ende die Vision des selbst erschaffenen Goldes steht.

1. Kulinarischer „Check-in“

Die Reise beginnt in der historischen Tenne Lounge des Mount Med Resorts.

Ein überraschender Aperitif stimmt auf die Gefühlsreise am Gaumen ein. Anschließend führt der Weg in das historische Aurea-Gewölbe.

2. Emotionen & Inspirationen

Auf jeder Etappe finden neue, überraschende Inspirationen am Gaumen Platz. Die Aromentiefe und Texturvielfalt spiegeln sich in der Diversität der historischen Gewölbearchitektur wider.

3. Destination: der goldene Geschmack

Das Ziel der Reise liegt in der Entdeckung des goldenen Geschmacks: Aurea öffnet das Tor zum extrasensorischen Erlebnis, das im Ursprung der natürlichen Vielfalt wurzelt und in der Vollendung der sinnlichen Ästhetik gipfelt.

Am Ende bleiben die Spuren vollendeten Geschmacks, die sich tief in das sinnliche Gedächtnis graben, wie die Gesteinsschichten im historischen Gewölbe.

HISTORISCH GEWACHSENE GENUSSKUNST

850 Jahre Geschichte verbergen sich in den Gewölben des Fine Dining Restaurants Aurea. Die früheste schriftliche Erwähnung des historischen Gebäudes, das heute das kulinarische Herz des Mount Med Resorts bildet, stammt aus dem Jahr 1275. Der damalige „Probstenhof“ diente dem Kloster Seeon, einem Benediktinerkloster in Bayern, als Zehenthof. Die Mönche genossen die Gastfreundschaft, wenn sie kamen, um den Zehent der örtlichen Bauern – den besten Teil der Ernte – als Abgabe für die Kirche einzusammeln. In enger Zusammenarbeit mit dem Südtiroler Restaurator Markus Pescoller sowie dem Denkmalamt wurden die alten Strukturen sorgsam freigelegt und für die Jetztzeit zugänglich gemacht. Im Gewölbe des Fine Dining Restaurants Aurea wird die Geschichte spürbar, greifbar und komplettiert durch ein einzigartiges, verbindendes Design: Eigens angefertigte Tische aus naturroher Eiche, mit handgeschmiedeten Füßen schmiegen sich an mit Loro-Piana-Stoff gepolsterte Stühle und Bänke. Insgesamt finden im Aurea Fine Dining Restaurant acht Personen auf vier Zweiertischen Platz.

CRÉATEUR D'ÉMOTION

Phillip Schnabel ist gebürtiger Berliner, der seine Ausbildung zum Koch im 5-Sterne-Superior-Hotel Concorde in Berlin absolvierte. Seine kulinarischen Stationen führten ihn vom Concorde über die Gendarmerie Berlin (13 Punkte Gault&Millau) in das Fischers Fritz im Regent Berlin, das unter Christian Lohse mit zwei Michelin-Sternen ausgezeichnet wurde. Anschließend ging es für Phillip Schnabel in das Waldhotel Sonnora in der Eifel und schließlich in die Schweiz. Nach dem Kurhaus Bergün in Graubünden machte er Station im Gourmetrestaurant La Vie (3 Michelin-Sterne) in Düsseldorf, ehe er sich wieder Richtung Zürich begab. Vom Gourmetrestaurant Ecco verschlug es den aufstrebenden Souschef schließlich in das Hotel Schweizerhof in Saas Fee, wo er sich vom Souschef zum Chef de Cuisine kochte und mit 14 Punkten von Gault&Millau belohnt wurde. Die nächste Station war das Restaurant Attisholz in Solothurn mit einem Michelin-Stern und 17 Gault&Millau-Punkten. Über das Schloss Lieser in Rheinland-Pfalz und das ESSENCE (17 Punkte Gault&Millau) in München führte ihn sein Weg schließlich in das Mount Med Resort in der Wildschönau. Im Mount Med Resort zeichnet Phillip Schnabel nicht nur für das Fine-Dining-Erlebnis im Aurea, sondern für die gesamte Kulinarik des Resorts verantwortlich.



AUREA FINE DINING RESTAURANT

- ||| **Öffnungszeiten:** Do – So
- ||| **Beginn:** 18:00 – 18:30 Uhr | Aperitif in der Tenne Lounge des Mount Med Resorts
- ||| **Degustationsmenu**
 - Vegetarisches Menü: € 139 pro Person
 - Klassisches Menü: € 159 pro Person
 - Getränkbegleitung: Alkoholfrei € 55 | Weinbegleitung € 75
- ||| **Couverts** maximal 8 Personen

Tischreservierung: <https://www.mountmedresort.com/fine-dining-restaurant-aurea>



PRESSEKONTAKT

marketing deluxe | Claudia Reichenberger
Tannenberggasse 2/G1 | 6130 Schwaz | Austria
T +43 5242 61115 | presse@marketing-deluxe.at | marketing-deluxe.at

