PRESSEINFORMATION | September 2025

4,5 VON 5 SCHLEMMER ATLAS KOCHLÖFFELN FÜR AUREA FINE DINING

Nur wenige Monate nach der Eröffnung wird das Aurea Fine Dining Restaurant des Mount Med Resorts in der Wildschönau mit einer ersten beeindruckenden Bewertung im renommierten Schlemmer Atlas ausgezeichnet: 4,5 von 5 Kochlöffeln erhält die weltoffene, französisch basierte Cuisine von Küchenchef Phillip Schnabel.

Für den leidenschaftlichen Küchenchef bedeutet diese Auszeichnung mehr als nur eine Bewertung:

> „Dass wir so kurz nach der Eröffnung bereits eine so hohe Bewertung erhalten, macht mich sehr glücklich. Ein herzliches Dankeschön an mein großartiges Team: Ihr macht diesen Erfolg möglich. Das ist ein großer Ansporn, weiterhin kulinarische Erlebnisse zu schaffen, die unseren Gästen unvergessliche Genussmomente bereiten", sagt Phillip Schnabel.

AUREA ERLEBNIS

Im intimen Ambiente eines liebevoll restaurierten historischen Gewölbes, mit nur acht exklusiven Plätzen, werden Gäste des Aurea auf eine sechsgängige Genussreise eingeladen – wahlweise in klassischer oder vegetarischer Variante. Jedes Menü ist eine Symphonie aus aromatischer Finesse, hochwertigen Zutaten und überraschenden Amuse-Bouches- und Petits-Fours-Kreationen. Zu den Highlights der saisonalen Fine-Dining-Menüs zählen Goldforelle, Hummer und Rochenflügel bis hin zu Reh und sogar „Fichtenzapfen" – alles mit Präzision und Finesse zu außergewöhnlichen Geschmackserlebnissen vereint. Auf Wunsch wir das Menü von Wein oder auch von spannenden alkoholfreien Getränken begleitet.

PHILLIP SCHNABEL – CREATEUR D'EMOTION

Der gebürtige Berliner absolvierte seine Ausbildung im 5-Sterne-Hotel Concorde Berlin und arbeitete in renommierten Häusern wie Fischers Fritz (2 Michelin-Sterne), La Vie (3 Michelin-Sterne) und ESSENCE in München (17 Gault&Millau-Punkte). Phillip Schnabels Küche basiert auf der klassischen französischen Cuisine, angereichert mit mediterraner und japanischer Finesse, und zeichnet sich durch eine emotionale, komplexe und zugleich ausgewogene Aromenarchitektur aus. Seine Rezepte entwickelt er von der klaren Geschmacksvision ausgehend bis zur kleinsten Zutat, experimentiert mit den Komponenten, bis die Vision realisiert ist. Seine Arbeit wurde unter anderem mit dem Eintrag als Top 50 Chef im Schlemmer Atlas gewürdigt. Seit 2025 prägt Phillip Schnabel nicht nur die gesamte Kulinarik des Mount Med Resorts, sondern lädt seine Gäste im historischen Gewölbe des Aurea Fine Dining Restaurants zu einer sinnlichen Geschmackserfahrung ein.

ÜBER DEN SCHLEMMER ATLAS

Der einmal jährlich erscheinende Schlemmer Atlas gehört zu den bekanntesten Restaurant- und Hotelführern im deutschsprachigen Raum. Er umfasst Deutschland, Österreich, Südtirol, die Schweiz und das Elsass und führt über 1.500 ausgewählte Adressen. Das Bewertungssystem basiert auf Kochlöffeln, von einem Löffel für ambitionierte Küche bis zur höchsten Auszeichnung von fünf Löffeln. Herausgegeben wird der Restaurantführer von der Busche Verlagsgesellschaft mbH aus Dortmund.

ZUR BEWERTUNG: Aurea Fine Dining in Wildschönau - Fine-Dining-Restaurant mit französischer und weltoffener Küche - www.schlemmer-atlas.de

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