

The Imperial Riding School Vienna, A Renaissance Hotel – Pressedienst

c/o currycom communications GmbH

Mariahilfer Straße 99, 1060 Wien

Tel.: 01/59950, Fax: 01/59950-509

E-Mail: kirsten.stadlmann@currycom.com; martin.bauer@currycom.com

Ansprechpartner: Kirsten Stadlmann, Martin Bauer

Zurück aus der Sommerfrische:

Ab sofort ist er wieder da, der Bio-Saibling im Restaurant Borromäus des *The Imperial Riding School Vienna, A Renaissance Hotel*

Wien, 5. September 2011. Nach einer kurzen Sommerpause heißt es wieder „Genuss mit einem Lächeln“, denn der frische Bio-Saibling im Wintergarten des Restaurant Borromäus verwöhnt seine Gäste mit dem Erlebnis der Ursprünglichkeit und dem Genuss vom Feinsten: Qualitätsfisch aus heimischen Gewässern, der auf Wunsch selbst ausgesucht werden kann, erst kurz vor der Zubereitung „gefischt“ und dann ganz frisch vom Küchenchef nach Wunsch zubereitet wird. Innovativ und traditionsbewusst zugleich – die Saiblinge im hauseigenen Fischbecken stammen aus zertifizierten österreichischen Bio-Fischwirtschaften, gezüchtet in Gewässern mit höchster Wasserqualität. Das zeigt sich auch am zarten Geschmack des heimischen Lachsfischs – ob im Ganzen gebraten, gedämpft oder in Butter souffliert.

Mit den Saiblingen im Süßwasseraquarium des Restaurants Borromäus lässt man im Imperial Renaissance Hotel im 3. Bezirk die Wiener Tradition des hauseigenen Fischbeckens erneut aufleben. Waren Fischbecken in den 80er-Jahren in zahlreichen Restaurants noch gang und gäbe, wurden diese wegen der hohen Kosten und der Pflicht, die strengen Richtlinien einzuhalten, in vielen Lokalen aufgegeben – und damit die Zubereitungsart „Blaukochen“ für die der Fisch frisch gefangen sein muss. Der Saibling im Imperial Renaissance Hotel ist ein abwechslungsreicher und ausgewogener Genuss – ob im Ganzen gebraten, gedämpft oder in Thymianbutter souffliert. Küchenchef Markus Trocki schätzt die hohe Qualität des Bio-Saiblings und betont die kulinarische Vielfalt des heimischen Süßwasserfischs: „Der Saibling

ist ein sehr ursprüngliches Produkt. Er braucht nicht viel, um seinen feinen Geschmack zu entfalten. Wir freuen uns darauf, dass unsere Gäste in Zukunft die Gelegenheit haben werden, jeden Monat neue Saiblings-Kreationen zu probieren. Dabei legen wir großen Wert auf eine klassische Zubereitung mit Fokus auf die einzigartige Qualität des Fisches, die sich schlussendlich in seinem Geschmack widerspiegelt.“ Die köstlichen Fische entstammen klaren österreichischen Gewässern und folgen damit dem aktuellen Trend zum heimischen Fisch. Der Saibling ist nicht nur wertvoller Teil der leichten Küche, die geprüfte Herkunft wird auch modernen Ansprüchen an die Nachhaltigkeit gerecht. Mit Herbstbeginn findet sich der Bio-Saibling wieder in köstlichen Varianten auf der Speisekarte des Restaurant Borromäus im Imperial Renaissance Hotel.

Glückliche Fische – reiner Genuss

Der Saibling zählt zu den Salmoniden und bevorzugt kalte, sauerstoffreiche Gewässer. Er besitzt einen torpedoförmigen, gemusterten Körper und kann bis zu 90 cm lang werden. Der Saibling des Imperial Renaissance Hotels stammt aus kontrollierter Biofisch-Zucht aus dem Waldviertel, die erstklassige Wasserqualität, gesunde Fische und den Schutz wertvoller Ökoflächen garantiert. Dabei wird auf den Einsatz chemischer Wachstumsförderer, den Einsatz von Hormonen, Gentechnik, Spritz- und Düngemittel so wie auf synthetische Zusatzstoffe in den Futtermitteln verzichtet. Auf Grund der strikten Einhaltung der Prinzipien der biologischen Wirtschaftsweise auf dem Gebiet der Fischzucht und der Weiterentwicklung zu einer qualitätsorientierten biologischen Wirtschaft wurde der Lieferant Bio-Fisch mit der Austria Bio-Garantie ausgezeichnet. Das Einhalten der strengen Bio-Richtlinien wird von unabhängigen und staatlich zertifizierten Kontrollstellen regelmäßig überprüft. www.biofisch.at; www.bio-austria.at

Hauseigenes Fischbecken

Regelmäßig werden die Bio-Saiblinge direkt vom Naturteich ins *The Imperial Riding School, A Renaissance Hotel* geliefert und dort ins Fischbecken des Hotelrestaurants Borromäus umgesiedelt. In einem über zwei Meter langen Wasserbecken leben die Bio- Saiblinge dann mit ausreichend Platz und einer an die Bedürfnisse der Tiere angepassten Temperatur – Faktoren, die einen stressfreien Aufenthalt der Bio-Saiblinge im historischen Ambiente des Hotels garantieren. Peter Lorenz, General Manager des *The Imperial Riding School Vienna, A Renaissance Hotel* begrüßt das Frische-Angebot des Hauses: „Guten Fisch gibt es vielerorts, frisch gefangen und das mitten in Wien, ist der Bio-Saibling im Imperial Renaissance Hotel ein einzigartiger Genuss. Und das wissen auch unsere Gäste zu schätzen – wir sind überzeugt, dass der Bio-Saibling durch seine herausragende Qualität in Kombination mit der

schmackhaften Zubereitungsweise unseres Küchenchefs Markus Trocki und seines Teams auch nach der Sommerpause wieder erfolgreich sein wird.“



Bild 1: Markus Trocki, *Executive Chef des The Imperial Riding School Vienna, A Renaissance Hotel*

Fotocredit: pictureborn, Helga Nessler

Bild 2: "Genuss mit einem Lächeln" – der Bio-Saibling im Restaurant Borromäus. Täglich frisch.

Fotocredit: Wolfgang Krautzer

Wien, 5. September 2011

Unternehmensprofil The Imperial Riding School Vienna, A Renaissance Hotel

Als ehemalige k.u.k. Militärreitschule spiegelt das The Imperial Riding School Vienna, A Renaissance Hotel die kaiserliche Vergangenheit der österreichischen Hauptstadt auf elegante Weise wider. Das neoklassizistische Hotel im 3. Bezirk in Wien bietet Reisenden ein kulturelles Umfeld, modernste Ausstattung und individuelle Betreuung. Der exklusive Zubau „Imperial Club“, der wunderschöne City Garden sowie das ausgewählte Food und Beverage Programm zeichnen das historische Haus aus. Mehr Infos unter ImperialRenaissance.at.

Renaissance Hotels & Resorts ist eine hochwertige Hotelmarke mit 145 unverwechselbaren Häusern weltweit – von historischen Schmuckstücken bis hin zu ultra-modernen Kultgebäuden – Renaissance ist die einzige Hotelmarke, die ihre Gäste dazu inspiriert, bei jedem Aufenthalt etwas Neues zu entdecken, sodass ihre Reisen nicht zur Routine werden - egal an welchem Ort man sich befindet. Mehr Infos unter RenHotels.com und www.twitter.com/RenHotels.

Die **Marriott Gruppe Österreich** umfasst aktuell 7 Hotels der Marken Marriott Hotels & Resorts, Renaissance Hotels und Courtyard by Marriott und ist damit in Graz (Courtyard by Marriott Graz), Linz (Courtyard by Marriott Linz) und Wien (Courtyard by Marriott Wien Messe, Courtyard by Marriott Wien Schönbrunn, Imperial Riding School Vienna – A Renaissance Hotel, Renaissance Wien Hotel, Vienna Marriott Hotel) vertreten.

Jedes Haus ist der Philosophie des „Spirit to Serve“ gegenüber Mitarbeitern, Gästen und der Gesellschaft verpflichtet. Dabei wird größter Wert auf eine gute Beziehung zu den Mitarbeitern als Grundlage für das Wohlbefinden der Gäste gelegt. Höchste Service- und Sicherheits-Standards, eine einheitliche Buchungsplattform, das gemeinsame Bonusprogramm „Marriott Rewards“ sowie permanente Innovationen sind die verbindenden Konstanten. Die Angebote der einzelnen Marken erfüllen die Bedürfnisse unterschiedlicher Reisender im Leisure- und Business-Bereich. Rund 920 Mitarbeiter aus über 40 Nationen machen es sich in den österreichischen Hotels der Marriott-Gruppe zur täglichen Aufgabe, die Erwartungen der Gäste zu übertreffen.

Marriott International gehört zu den führenden Hotelgruppen weltweit und betreibt über 3.500 Hotelanlagen in 70 Ländern und Regionen. Marriott International unterhält derzeit folgende Marken: Marriott, JW Marriott, The Ritz-Carlton, The Autograph Collection, Renaissance, Residence Inn, Courtyard, TownePlace Suites, Fairfield Inn, SpringHill Suites und Bulgari. Zudem betreibt Marriott den Marriott Vacation Club, The Ritz-Carlton Destination Club, Grand Residences by Marriott sowie The Ritz-Carlton Residences, JW Marriott Residences und Marriott Residences, Marriott Executive Apartments, Marriott ExecuStay und Conference Center. Der Hauptsitz der Kette ist in Bethesda, Maryland, USA. Newsweek zeichnete die Hotelgruppe als eines der umweltfreundlichsten Großunternehmen Amerikas aus, FORTUNE als einen der besten Arbeitgeber.

Weitere Informationen zu Marriott International unter www.marriott.de und www.marriott.com, die aktuellsten Unternehmensneuigkeiten finden Interessierte unter www.marriottnewscenter.com.