



## **Premiere für „Olivers smarte Küche“ im Stadtgasthaus Eisvogel**

18 „Live-Koch“-Termine von Juni bis September mit Puls4-Starkoch Oliver Hoffinger

**Wien, 15. 6. 2015 - Mit einem neuen Projekt sind am Montag-Abend PULS 4-Küchenchef Oliver Hoffinger und Stadtgasthaus Eisvogel Besitzer Peter Petritsch gemeinsam mit seinem Küchenchef Toni Schrei an den Start gegangen. Unter dem Motto „Olivers smarte Küche“ bereitet der von Puls4 bekannte Starkoch Oliver Hoffinger live und vor Publikum ein smartes 3-Gänge-Menü zu. An insgesamt 18 Terminen von Juni bis September werden die Gäste des Stadtgasthaus Eisvogel künftig die einzigartige Chance bekommen, Oliver Hoffinger beim Kochen über die Schulter zu blicken.**

### **„Neuer Spirit“**

Auf einer eigens eingerichteten Sommerküche kocht Oliver Hoffinger entspannt direkt vor dem Publikum, das sich bei der Premiere höchst interessiert gezeigt hat und den einen oder anderen Tipp direkt von Hoffinger abstauben konnte. „Wir wollen neuen Spirit reinbringen und gemeinsam zusätzlich zur bestehenden Eisvogel-Karte leichte sommerliche Küche auf die Teller bringen“, bringt Peter Petritsch das Projekt auf den Punkt. Dass die Chemie zwischen Küchenchef Toni Schrei und Oliver Hoffinger stimmt, „haben wir schon bei unserem gemeinsam Charity-Projekt ‚Allianz des guten Geschmacks‘ gesehen. Wir haben hier gemeinsam riesig viel Spaß“, ergänzt Schrei. „Und ich bin richtig glücklich, nun auch wieder mal für Publikum live kochen zu können, dieses Projekt passt wunderbar zu meinem Job bei PULS4 und meiner Familie – besser gehts nicht“, strahlt dazu Oliver Hoffinger.

### **Leichte Sommerküche mit Anleihen aus der Wiener Küche**

Im Fokus der Speisen von Oliver Hoffinger steht die leichte Sommerküche, „die ich mit einem gewissen Twist auf die Teller zaubern werden. Ähnlich wie in meiner Kochsendung kommentiere ich die einzelnen Schritte. Besonders viel Spaß macht es mir, die Fragen der interessierten Gäste zu beantworten“, so Hoffinger, der bei seinen Rezepten auch Anleihen aus der Wiener Küche, die im Stadtgasthaus Eisvogel einen besonderen Stellenwert genießt, nehmen wird.

### **Eigene „Oliver Hoffinger Karte“**

Abgesehen von den Live-Koch-Terminen mit Oliver Hoffinger wird es zusätzlich zur traditionellen Karte im Stadtgasthaus Eisvogel auch während der Woche eine eigene „Oliver Hoffinger“-Karte geben, die sich ebenso auf leichte sommerliche Küche bezieht und vom bewährten Eisvogel-Küchenteam unter der Führung des Grandseigneurs Toni Schrei gekocht wird.

### **Drei-Gang-Menü um 65 Euro pro Person**

Das dreigängige Menü inklusive einem Glas Champagner von Veuve Clicquot, Couvert und einer Fahrt mit dem Wiener Riesenrad kostet 65 Euro pro Person. Die jeweiligen Live-Koch-Events beginnen mit dem Aperitif um 18:00, Start des Koch-Events ist dann um 19 Uhr. Die Termine: 29. Juni bzw. 3., 6., 9., 20., 23., 27., 30. Juli und 3., 6., 24., 27., 31. August sowie der 3., 10., 14., 21. und 24. September.

Für die LIVE-Termine ist eine Buchung obligatorisch. Anmeldungen werden unter [reservierung@stadtgasthaus-eisvogel.at](mailto:reservierung@stadtgasthaus-eisvogel.at) oder 01/908 11 87 erbeten.

Die Anzahl der Plätze pro Event ist begrenzt.

Rückfrage-Hinweis:

Ingo Dopplinger, [ingo.dopplinger@ddbvb.at](mailto:ingo.dopplinger@ddbvb.at) - 01 / 40 95 777

Pressekontakt:

Michael Fiala, [pr@ddbvb.at](mailto:pr@ddbvb.at) – 0699 / 108 47 619

Foto-Download unter

<https://www.ddbvb.at/#downloadcenter>