

Welcome home, Federico Carsili! Der Profikoch kehrt als Küchenchef des Falkensteiner Hotel Kronplatz nach Italien zurück.



Frankfurt/Wien, 04. Oktober 2023. Federico Carsili ist neuer Küchenchef im Falkensteiner Hotel Kronplatz, Mitglied von The Leading Hotels of the World. Der weitgereiste und international erfolgreiche Koch kehrt damit nach mehr als zehn Jahren im Ausland zurück nach Italien. Im Falkensteiner Hotel Kronplatz hat er das 7Summit-Konzept – eine SlowFood Küche, die auf eine kulinarische Reise durch die Länder mit den höchstgelegenen Bergen Europas einlädt – weiterentwickelt und um eigene Gerichte ergänzt.

„Mit Federico Carsili haben wir einen international sehr erfahrenen Küchenchef an unserer Seite, der es versteht, unser 7SummitKonzept mit seiner eigenen Note zu perfektionieren. Unsere Gäste dürfen sich auf einen exklusiven und kreativen Genuss freuen – inspiriert von internationalen Gerichten und zubereitet aus regionalen Produkten“, so Petra Trapp, General Managerin des Falkensteiner Hotel Kronplatz.

Der 41-jährige Italiener aus Umbrien begann seine Ausbildung zum Koch im Alter von 16 Jahren. 2011 übernahm er seine erste Stelle als Küchenchef im JW Marriott Hotel Bukarest. 2014 wechselte er als Küchenchef ins Sheraton nach Katar. Es folgten Stationen in China und Jordanien, bevor Carsili schließlich wieder in seine Heimat zurückkehrte.

Das Falkensteiner Hotel Kronplatz

Das Falkensteiner Hotel Kronplatz in Südtirol ist ein 5-Sterne-Hotel, das insbesondere aktive und Wellness-Urlauber:innen anspricht. Das Hotel verfügt über einen 1.400 Quadratmeter großen Aquapura Mountain Spa sowie eine Indoor-Kletterwand. In unmittelbarer Nähe befinden sich der Golfclub Pustertal sowie der Tennis Club Bruneck, zu denen die Hotelgäste kostenfreien Zugang erhalten. Das Familienhotel verfügt über 97 Zimmer und Suiten, in denen auch Hunde willkommen sind.

Das 7Summit Konzept

Der Name des Konzeptes ist inspiriert von den höchsten Gipfeln Europas. Es kombiniert traditionelle Gerichte dieser Regionen mit kulinarischen Highlights der Südtiroler Küche und Gewürzen und Aromen aus alpinen Regionen. Die hochwertigen Produkte, die am Kronplatz verwendet werden, stammen von den umliegenden Höfen. Die Gerichte werden auch auf die Wünsche von vegetarischen und veganen Gästen sowie die Bedürfnisse von Allergiker:innen angepasst.

Über die Falkensteiner Gruppe:

Die FMTG - Falkensteiner Michaeler Tourism Group ist eines der führenden Tourismusunternehmen in privater Hand in sechs europäischen Ländern. Unter ihrem Dach vereint sie die Bereiche Falkensteiner Hotels & Residences mit derzeit 27 Vier- und Fünf-Sterne-Hotels, drei Appartement-Anlagen und einem Premium Campingplatz, die FMTG Development, die FMTG Invest und den Tourismusberater Michaeler & Partner.

Pressekontakt Falkensteiner Hotels & Residences:

Gabriele Kuminek & Carla Marconi

Senior Account Manager / Account Manager
Global Communication Experts GmbH
Hanauer Landstraße 184, 60314 Frankfurt/Main
Tel.: + 49 (0) 69 175371-028 / -040
falkensteiner@gce-agency.com
www.falkensteiner.com, www.gce-agency.com

Alexandra Geyer

Unternehmenssprecherin, Director of PR & Public Affairs
FMTG - Falkensteiner Michaeler Tourism Group AG
Walcherstrasse 1A, Stiege 2C, Top 6.04, AT-1020 Wien
Tel.: +43 664 9667194 / +43 69917187073
Alexandra.Geyer@falkensteiner.com
www.fmtg.com, www.falkensteiner.com