## Neuer Küchenchef im Hotel Bergblick begeistert: Das Hotel gilt als angesagte Gourmet-Adresse

**James Gutierrez lebt für das Kochhandwerk. Der erfolgreiche Spitzenkoch sorgt in der „Grunstube“ im Bergblick Hotel & Spa\*\*\*\*\* für Furore.**

Das **Bergblick Hotel & Spa** ist das einzige **Fünf-Sterne-Hotel** im **Tannheimer Tal**. In **traumhafter Alleinlage** im Hochtal, das als eines der schönsten in Europa gilt, zelebriert das Luxushotel einen wunderbar entschleunigten Lebensstil. Seit April bekleidet **James Gutierrez** die Position des **Küchenchefs**. Im **Fine Dining Restaurant „Grunstube“** begeistert er gemeinsam mit der hoch talentierten **Chef-Pâtissière Bianka Pecz** die Gourmets. Durch die Zusammenarbeit mit Gutierrez hat das Bergblick seine kulinarische Kompetenz als **außergewöhnliche Gourmetadresse** weiter gefestigt.

Der aus Manila stammende 30-jährige James Gutierrez hat die anspruchsvolle Aufgabe übernommen, insbesondere die „Grunstube“ im Bergblick unter die **besten Restaurants Tirols** zu bringen. **Hoteldirektor Daniel Braun**, der das ausgezeichnete Wellness- und Genusshotel („Hotel des Jahres 2024“) seit Jahren erfolgreich leitet, zeigt sich sehr zufrieden: „Mit unserem neuen Küchenchef haben wir unsere kulinarischen Ambitionen auf den Punkt gebracht. James arbeitet sehr fokussiert, bringt **frische Impulse** ein und begeistert unsere **genussorientierten Stammgäste** sofort“, erzählt der Hotelier.

**Manila-Österreich-Grän**

**James Gutierrez** zog nach seiner Schulzeit in Manila mit seiner Familie nach Wien, wo er den Kochberuf erlernte. Parallel dazu machte er sein Abitur und schloss ein Studium des Tourismus-Event-Managements ab. Seine kulinarische Karriere führte ihn in renommierte Wiener Küchen, darunter das Restaurant „Labstelle“, „Steirereck“ sowie das „Sofitel Wien“. Seine erste Position als Küchenchef übernahm er im „Steigenberger Hotel MAXX“. Es folgten Stationen im „Vila Vita Pannonia“ in Pamhagen, im „Chesa Monte“ in Fiss und im Hotel „Hohenfels“ in Tannheim. Seit April 2024 ist er im „Bergblick“ tätig. An seiner Seite ist seine Lebenspartnerin **Bianka Pecz**, eine talentierte Chef-Pâtissière, deren Können im Tannheimer Tal sicherlich noch für Aufsehen sorgen wird. Zusammen bilden sie ein **perfektes Team**, vereint durch ihre **Leidenschaft für das Kochhandwerk**.

**Innovative Genussimpulse und lokale Partnerschaften**

Die Gäste des Bergblick Hotel & Spa dürfen sich auf interessante kulinarische Impulse freuen. James Gutierrez will lokale Bauern und Produzenten im Hochtal finden und mit ihnen strategische Partnerschaften eingehen, um eine **lokale Wertschöpfungskette** für seine Küche aufzubauen. Sein Ziel ist eine **naturnahe Produktküche**, die den ursprünglichen Geschmack in den Vordergrund stellt. Das Fine-Dining-Erlebnis im „Bergblick“ will er ungezwungener und kommunikativer gestalten, auch durch **Sharing-Konzepte**. Asiatische Kreationen sollen als Aperitif-Häppchen zum Champagner in der Hotellobby serviert werden. Mit großer Leidenschaft entwickelt Gutierrez seine **puristische Frischeküche** weiter, die er mit **mutigen Gewürzen akzentuiert.**

**Wellnessluxus und Naturparadies**

In das **Hideaway** Bergblick Hotel & Spa kommt man, um zu genießen. Das **SPA** ist ein Refugium zum Krafttanken. Eintauchen in den **großzügigen Innenpool**, im **ganzjährig wohltemperierten Außenpool** den Bergen entgegen schwimmen, herrlich saunieren und sich mit **hochwertigen Treatments** verwöhnen lassen. Das Beauty-Team setzt dabei auf die exklusiven Produkte von Team DR. JOSEPH - Hightech Natural Cosmetics für eine neue Generation der Hautpflege. Die Liegestühle am Pool stehen für ein Sonnenbad bereit. In den Ruheräumen „wiegen“ die Wasserbetten in den Schlaf. Zwischen dichten Wäldern, hohen Gipfeln und blühenden Wiesen kommen die Gäste des Bergblick Hotel & Spa zur Ruhe. **Yoga** hilft, die innere Mitte zu finden.

Draußen lockt die Natur. Das Tannheimer Tal legt Naturliebhabern ein Ensemble aus Bergwiesen und imposanten Gipfeln, klaren Bergseen, Almen und Wäldern zu Füßen. Für Wanderer gibt es **300 Kilometer Wanderwege** in allen Schwierigkeitsgraden. Radfahrer freuen sich, in dieser Topdestination in die Pedale zu treten. **Rennradfahrer** und **Mountainbiker** sind gleichermaßen begeistert vom Tannheimer Tal. Der **kostenlose Wanderbus** hält direkt vor dem Hotel. Mountainbikes und E-Bikes können bequem im Hotel ausgeliehen werden. Mit dem Ticket **„Sommerbergbahnen inklusive“** können Bergfreunde die vier Sommerbergbahnen einmal pro Tag gratis benützen.

GourmetZeit (Anreise Mi. und Do.)

**Leistungen:** 2 Übernachtungen, 2 x Frühstücksbuffet, am Mittwoch 4-Gänge-Abendmenü im Restaurant, am Donnerstag exklusives 7-Gänge-Gourmet-Abendmenü im Gourmetrestaurant „Grunstube“, Bergblick-SPA – **Preis für 2 Personen.:** ab 990 Euro

4.676 Zeichen

**Abdruck honorarfrei,**

**Belegexemplar erbeten!**