

ECHO Salzburg

SALZBURGS ERSTES NACHRICHTENMAGAZIN

2022



→ JOURNAL
BILDUNG



DER WIRTSCHAFTSAUSBLICK FÜR SALZBURG

DIE INDUSTRIE PRÄSENTIERT SICH STARK, WÄHREND
GASTRONOMIE UND HANDEL GROSSEN AUFHOLBEDARF SEHEN.
DIE VORAUSSICHTLICHEN LOCKERUNGEN DER CORONA-
MASSNAHMEN WERDEN HELFEN.

Das Tre.Culinaria in Seefeld wurde im Frühsommer im Zuge des Travelers' Choice Award 2020 unter den besten zehn Prozent der Lokale weltweit gewählt.



Der Botschafter der Feinspitze

Nur sehr wenige und ausgewählte Betriebe bekommen den Titel Ambassadeur von der Champagne Barons de Rothschild verliehen und dürfen als Markenbotschafter fungieren. Einer davon ist Michael Jank, der den edlen Champagner exklusiv in seinem Tre.Culinaria in Seefeld ausschenkt, einem Feinkost-Tempel, den man auf seiner To-do-Liste notieren sollte.

Das, was Michael Jank heute macht, hat er von der Pike auf gelernt. Aufgewachsen am Weissensee in Kärnten, absolvierte er eine Bäckerlehre und startete seine berufliche Laufbahn mit der Zubereitung des wohl ureigensten Lebensmittels, das es überhaupt gibt. Der Bogen hin zum Brot spannt sich noch gut 25 Jahre später, da es im Tre.Culinaria in Seefeld, dessen Inhaber und Geschäftsführer Jank ist, neben erlesenen Weinen und viel Feinkost auch Handfestes wie Speck, verschiedenste Käsesorten und eben Brot gibt.

ES IST LEDIGLICH ESSEN UND TRINKEN – AUF HÖCHSTEM NIVEAU

Über 15 Jahre Erfahrung in der Top-Gastronomie, unter anderem als Führungskraft in verschiedenen Vier- und Fünf-Sterne-Hotels bis hin zum Vier-Hauben-Lokal sowie in Häusern mit bis zu drei Michelin-Sternen, zeigen die



Trippelkranz
2020 unter
Welt gerührt.

„Gäste verbindet ein ganz einfacher
Nenner. Sie sind bei uns, um
zu essen und zu trinken und um
sich zu unterhalten.“

Michael Jank

...Vielfältigkeit von Michael Jank, Oberkellner, Leiter
...oder Österreichs Koch des Jahres 2000, wer sich
...menschen über dessen Leidenschaft unterhält, kann
...nehmen.

...Culinaria am Seefeldler Plateau, genauer gesagt mitten am
...treffen sich internationale Gäste, Einheimi-
...„Sie alle verbindet ein ganz einfacher gemeinsa-
...Sie sind bei uns, um sehr gut zu essen und zu trinken
...zu unterhalten“, erzählt der Genussbotschafter. Und
...schlechter ist hier nicht als Floskel zu verstehen. Denn
...Jank ist Ambassadeur Champagne Barons de Rothschild
...der Edelbrennerei L. Psenner. Außerdem ist er
...und Initiator des Genussgipfel Seefeld.

...Culinaria finden sich verschiedene Stuben und der sich
...Prüfung lädt dazu ein, sich in den Gastgarten des Lo-
...geben. Nur die Weinauswahl muss man dann noch ganz
...bewegen. „Derzeit führen wir zirka 2.000 verschiedene
...davon stammen von österreichischen Winzern,
...40 Prozent sind internationaler Herkunft“, so Jank.
...wird nur noch zu sagen: „Siri, wie lange dauert die Fahrt
...?“

Christian GRANBACHER

„Derzeit führen wir zirka 2.000 verschiedene
...davon stammen von öster-
...sich internationaler Herkunft.“

Michael Jank,

Inhaber und Geschäftsführer Tre.Culinaria



tre.culinaria

