



## **Kochende Leidenschaft am Gardasee**

### **Der Südtiroler Sternekoch Peter Brunel verantwortet ab sofort die Kulinarik im Hotel Corte Valier**

Gusto des Gardasees: Am 26. Februar 2011 startet das Hotel Corte Valier in Lazise am Gardasee in die Saison und empfängt sogleich seine Gäste mit neuer Kulinarik. Unter Leitung des Südtiroler Sternekochs Peter Brunel serviert sein ambitioniertes Team im hoteleigenen Dome Restaurant zukünftig erlesene Gerichte mit regionaltypischer Note. Neben vielfältigen A-la-Carte-Menüs bietet das Hotel ab sofort auch die neu gestaltete Dachterrasse für romantische Candlelight-Dinner – den freien Blick auf den Gardasee und die Sterne inklusive. Die Übernachtungspreise im Hotel Corte Valier beginnen bei 70 Euro pro Person im „Confort Doppelzimmer“ einschließlich Frühstück. Weitere Informationen finden sich unter [www.cortevalier.com](http://www.cortevalier.com).



### **Geschmackssensenzen**

Die typische Küche des Gardasees ist geradlinig, bodenständig und legt viel Wert auf Frische und Natürlichkeit. Chefkoch Peter Brunel weiß, mit produktschonenden Kochtechniken den Charakter der einzelnen Zutaten zu erhalten. Kreativ kombiniert und mit Blick auf das Wesentliche konzentrieren sich seine Gerichte auf den unverfälschten Geschmack der heimischen Produkte. Ihm zur Seite steht mit Food & Beverage Manager Andrea Talmassons ein Kenner der heimischen Küche. Er spürt die fangfrischen Gardaseeforellen oder den würzigsten Käse vom nahen Monte Baldo auf und findet die besten Quellen für den erlesenen Trüffel aus den umliegenden Hügeln.

### **Koch aus Leidenschaft**

Schon als Teenager verdiente sich Peter Brunel sein erstes Geld in der Küche, um sich den Traum der eigenen Vespa zu erfüllen. Das Kochen ließ ihn seit dem nicht mehr los. Nach verschiedenen Stationen in Italien und Frankreich verschlug es den heute 34-Jährigen schließlich erstmalig an den Gardasee, in das über Italien hinaus bekannte Restaurant Villa Negri.

Hier erkochte er 2003 seinen ersten Michelin-Stern. Seit Beginn dieses Jahres zeichnet Brunel für das Gourmetkonzept des Vier-Sterne-Hotels Corte Valier in Lazise verantwortlich.

Das Hotel Corte Valier öffnete im April 2010 seine Tore und befindet sich in direkter Seelage an der Uferpromenade nur wenige Gehminuten vom historischen Ortskern in Lazise entfernt. Eingebettet in eine fast zwölf Hektar große Parklandschaft verfügt es über 78 Zimmer und sechs Suiten, einen Wellnessbereich mit Innen- und Außenpool, ein Fitnesscenter, ein Spielzimmer für die kleinen Gäste, Veranstaltungsräume sowie eine Bar und ein Panorama-restaurant. Natürliche Materialien und warme Farben wie Creme, Weiß und Braun dominieren das Design und lassen den Gast das mediterrane Flair mit Intensität spüren. Weitere Informationen finden sich unter [www.cortevalier.com](http://www.cortevalier.com).

München/Lazise, 24. Februar 2011

Für weitere Presseinformationen:

Karen Kretschmann/Anja Höbler  
STROMBERGER PR  
Haydnstraße 1  
D - 80336 München  
T +49(0)89/189478-80  
F +49(0)89/189478-70  
stromberger@strombergerpr.de  
www.strombergerpr.de

Domenico Esposito  
Hotel Corte Valier  
Via della Pergolana 9  
I - 37017 Lazise (VR)  
T +39 045/64712-10  
F +39 045/64712-23  
manager@cortevalier.com  
www.cortevalier.com