Höchste Punktzahl, höchste Kunst: Andreas Senn ist Gastgeber des Jahres 2026

Im prunkvollen Schloss Schönbrunn wurde Andreas Senn bei der ersten Tourismusstars-Gala zum 'Gastgeber des Jahres 2026' gekürt – mit 98 von 100 Punkten und ex aequo der Höchstbewertung seiner Kategorie. Eine Auszeichnung, die zeigt: Echter Genuss beginnt längst bevor der erste Gang serviert wird.

Copyright: DREAMS HAPPEN Kommunikation

WENN GASTFREUNDSCHAFT ZUR KUNST WIRD

Es gibt Orte, die man nicht vergisst – und Menschen, die dafür sorgen, dass man sich vom ersten Moment an wie zuhause fühlt. Andreas Senn ist einer von ihnen. Der Salzburger Patron und Küchenchef nahm die begehrte Trophäe der neu geschaffenen Tourismusstars mit bemerkenswert klaren Worten entgegen: "Gastgeber zu sein bedeutet für uns, unseren Gästen besondere Genussmomente zu schenken und einen Ort zu schaffen, an dem sie sich einfach wohlfühlen. Wenn genau dieses Gefühl bei den Menschen ankommt, ist das die schönste Bestätigung für unsere tägliche Arbeit." Mit 98 von 100 möglichen Punkten erreichte Senn – ex aequo mit Hubert Wallner – die Höchstbewertung seiner Kategorie. Für all jene, die Reisen als Suche nach authentischen Erlebnissen verstehen, ist dieser Award mehr als eine Branchenauszeichnung: Er ist ein Versprechen.

EIN ORT, DER GESCHICHTE ATMET UND ZUKUNFT SCHMECKT

Was SENNs von anderen Spitzenrestaurants unterscheidet, beginnt schon mit dem Rahmen: die ehemalige Glockengießerei im Salzburger Gusswerk, ein industrielles Juwel mit einer Atmosphäre, die man spürt, bevor man auch nur einen Bissen genossen hat. In diesem atemberaubenden Ambiente setzen Andreas Senn und Küchenchef Christian Geisler konsequent auf die besten Produkte, die der Weltmarkt zu bieten hat – kompromisslos, mit Präzision und unverkennbarer Handschrift. Das Ergebnis überzeugt nicht nur GastgeberInnen und Gourmetreisende, sondern auch die renommiertesten Foodführer der Branche: 2 Michelin-Sterne und zahlreiche nationale Top-Bewertungen und Auszeichnungen sprechen eine deutliche Sprache. Besonders beeindruckend ist dabei die Kontinuität – seit 2016 werden Senn und Geisler ununterbrochen im Michelin Guide 'Main Cities of Europe' geführt, die 2 Sterne bereits zum elften Mal in Folge. Senn gehört damit zu den besten Köchen des Kontinents.

ÜBER SENNS

Das Restaurant SENNS und die SENNS.Bar befinden sich in der historischen, aufgelassenen Glockengießerei im Salzburger Gusswerk. Patron und Küchenchef Andreas Senn sowie Küchenchef Christian Geisler stehen seit 2016 ununterbrochen im Michelin Guide 'Main Cities of Europe' – aktuell mit 2 Michelin-Sternen, 4 Gault&Millau-Hauben und 4 Falstaff-Gabeln ausgezeichnet. Beide Locations folgen derselben Philosophie: höchste Produktqualität, klare Handschrift und echte Gastfreundschaft in einem einzigartigen Ambiente.

SENNS.RESTAURANT UND SENNS.BAR

im Gusswerk, Söllheimerstraße 16

5020 Salzburg

info@SENNS.Restaurant

(kjz)
SENNS.Restaurant und SENNS.Bar {https://www.senns.restaurant/en/}

Copyright: Lifestyle/KJZ