



Presse-Info  
Alpenhof Murnau  
August 2009

## **Sterne Koch Thilo Bischoff nutzt neue Spielräume für kulinarische Überraschungen**

Erst seit drei Monaten führt Andreas Kartschoke das Hotel. Schon jetzt weht ein frischer Wind durchs Haus.

Andreas Kartschoke ist als Turnarounder in der Branche bekannt. Seit 1. Juni führt er den Alpenhof Murnau und schon in dieser kurzen Zeit sind zahlreiche Veränderungen spürbar. „Mehr Wirtschaftlichkeit, perfekter Service für die Gäste und größere Spielräume fürs Personal – daran arbeite ich“, sagt Kartschoke.

Über größere Spielräume freut sich besonders Sterne Koch Thilo Bischoff, der schon seit 2005 für Gaumenfreuden im Alpenhof Murnau sorgt. Neben der Gourmet-Küche im Reiterzimmer und der gehobenen Küche im Hofmann's Restaurant kann er seiner Kreativität jetzt bei zahlreichen weiteren Anlässen freien Lauf lassen. Bereits fest etabliert sind der Sonntags-Brunch, die Event-Kochaktionen am Donnerstag und die Tapas-Nacht am Freitag. „Wir haben noch einige Überraschungen im Köcher“, sagt Bischoff, dem es sichtlich Spaß macht, gemeinsam mit Andreas Kartschoke an neuen Ideen zu feilen.

Der frische Wind im Haus reißt das komplette Restaurant-Team um Sandra Tober, Restaurantleiterin, Sommelier und TeaMasterin Gold und Guarino Tugnoli, den langjährigen Leiter des Gourmet-Restaurants Reiterzimmer mit. „Wir freuen uns alle über das große Vertrauen der neuen Geschäftsleitung und der Besitzerfamilie“, so Bischoff weiter. „Dafür bin ich sehr dankbar und es hat meine Loyalität dem Alpenhof gegenüber noch weiter gesteigert.“

Ein großes Projekt für Thilo Bischoff und seine Crew ist die bayerisch-rustikale Küche, die ab nächstem Jahr zum breiten Spektrum des 5-Sterne-Hauses gehört. Seit Mitte dieses Jahres befindet sich das benachbarte Gästehaus Steigenberger im Besitz des Alpenhof Murnau. Das traditionell bayerisch eingerichtete Gästehaus wird 2010 an das Hotel angegliedert, um ein Angebot im mittleren Preissegment zur Verfügung stellen zu können. „Dieses Haus ist der perfekte Rahmen, um regionale Spezialitäten zu kredenzen – in urigem Ambiente und mit jeder Menge Flair.“

---

### **PRESSEKONTAKT:**

**Kunz & Partner • Mühlfelder Straße 51 • D-82211 Herrsching**  
fon +49 (0) 81 52/39 58 87-0 • fax +49 (0) 81 52/39 58 87-29 • [info@kunz-pr.com](mailto:info@kunz-pr.com)



**Über Thilo Bischoff:**

Thilo Bischoff ist seit 2005 Küchenchef im 5-Sterne-Hotel Alpenhof Murnau. Seine Auszeichnungen im Überblick: 1 Michelin-Stern, 16/20 Punkte Gault Millau, drei 3 Schlemmerbestecke im Schlemmeratlas, vier Diamanten im Varta Führer mit VARTA TIPP Küche, Servicemännchen Gault Millau („besonders liebenswürdiger Service“).

**Über den Alpenhof Murnau:**

Der Alpenhof Murnau ist ein 5-Sterne-Hotel mit 71 Zimmern und Suiten, das zur exklusiven Vereinigung der Small Luxury Hotels of the World gehört. Unter Gourmets ist das niveauvolle Haus aufgrund der Sterneküche im Reiterzimmer mit 25 Plätzen bekannt.

**Weitere Infos:** Alpenhof Murnau, Ramsachstraße 8, 82418 Murnau, Tel. +49 (0) 88 41/491-0, [www.alpenhof-murnau.com](http://www.alpenhof-murnau.com).

---

**PRESSEKONTAKT:**

**Kunz & Partner** • Mühlfelder Straße 51 • D-82211 Herrsching  
fon +49 (0) 81 52/39 58 87-0 • fax +49 (0) 81 52/39 58 87-29 • [info@kunz-pr.com](mailto:info@kunz-pr.com)