



## enberger ist neuer Küchenchef der Domäne Lilienberg â€“ BILD

DOMÄNE  
**LILIENBERG** | 01.09.2023 | Kunde: Domäne Lilienberg | Ressort:  
Chronik Österreich | Personiameldung

**Er wechselt gemeinsam mit seinem erfahrenen Team vom 4-Hauben-Restaurant „Caram “ in das Restaurant „Das Lilienberg“ von Mirjam Orasch.**

Bilder zur Meldung in der [Mediendatenbank](#)

Tainach (LCG) – Das 3-Hauben-Restaurant „Das Lilienberg“, das vom führenden Magazin für kulinarischen Lifestyle mit 93 Falstaff-Punkten ausgezeichnet wurde, startet mit einem neuen Küchenchef in den kulinarischen Herbst. Mit September 2023 übernimmt **Thomas Guggenberger** (53) das kulinarische Zepter. Er wird die vielfach ausgezeichnete Kulinarik des eleganten Restaurants in den Tainacher Weinbergen der Domäne Lilienberg, Österreichs s dlichstem Weingut, weiterentwickeln.

„Auf den Tellern im Restaurant ‚Das Lilienberg‘ werden sich qualitativ hochwertige internationale Produkte mit ebensolchen Produkten aus unseren eigenen Gärten und den Gärten unserer regionalen Nachbarn zu anspruchsvollen Gerichten verbinden. Die Speisen sollen Erinnerungen wecken, durch Geschmack und Klarheit überzeugen und zeigen, dass moderne Küche ohne klassische Einflüsse nicht möglich ist“, beschreibt Guggenberger die künftige K chenlinie.

„**Thomas Guggenberger** bringt 26 Jahre Erfahrung als Küchenchef und sein bestens eingespieltes Team mit in das Restaurant ‚Das Lilienberg‘. Ab 28. September 2023 wird er unsere Gäste mit einer komplett neuen Karte überraschen und für frische, saisonale Genusshöhepunkte für alle Sinne sorgen. Auch die beliebten, stimmungsvollen Weihnachtsfeiern auf der Domäne Lilienberg werden auf ein neues gastronomisches Niveau gehoben“, betont Eigentümerin **Mirjam Orasch** .

Auf den weitläufigen Gütern der Domäne Lilienberg werden neben Wein auch Obst und Gemüse angebaut und saisonal frisch aus dem Garten im Restaurant ‚Das Lilienberg‘ serviert. Auf 23 Hektar werden in Südkärnten Weißer Burgunder („Ried Rosengartl“), Sauvignon Blanc („Ried Rosengartl“, „Ried Polzer“, „Ried Lilienberg“, „Liebling“), Chardonnay („Ried Rosengartl“), Grauer Burgunder („Ried Erlenrauschen“) und Gelber Muskateller („Ried Rosengartl“) sowie Burgunder („Jade“) und Riesling („Sweet Rock“) in Bio-Qualität angebaut. Aus den Weingütern in der Südsteiermark stammend, komplettieren Gelber Muskateller, Sauvignon Blanc und Weißer Burgunder das Angebot der Domäne Lilienberg. Zur Domäne Lilienberg gehört auch das Mikro-Ressort **Das Labitschberg** mit fünf luxuriösen Chalets an der Südsteirischen Weinstraße in Gamlitz.

**Thomas Guggenberger** wurde 1969 in Mödling geboren und startete seine Karriere 1997 als Küchenchef im Hotel Karnerhof in Egg am Faaker See. 2011 wechselte er in gleicher Position in das Klagenfurter Restaurant „Oscar“. Seit 2016 bekleidete er die Position des Küchenchefs im Restaurant „Caramé“ in Velden am Wörthersee, das mit 95 Falstaff-Punkten und vier Hauben ausgezeichnet wurde.

Weitere Informationen auf [lilienberg.at](http://lilienberg.at)

**+++ BILDMATERIAL +++**

Das Bildmaterial steht zur honorarfreien Veröffentlichung im

Rahmen der redaktionellen Berichterstattung zur Verfügung.  
Weiteres Bild-und Informationsmaterial im Pressebereich auf  
[leisure.at](https://www.leisure.at) (Schluss)