



Michael Reiser neuer Wirt auf dem Taubensteinhaus

Beitrag

Michael Reiser (33) wird neuer Pächter und Wirt auf dem Taubensteinhaus, das die Sektion München des Deutschen Alpenvereins e. V. Ende Februar von der Sektion Bergbund München übernommen hat. Für die im Juni 2022 geplante Eröffnung des Taubensteinhauses konnte Michael Reiser bereits ein vierköpfiges Team mit jahrelanger gastronomischer Erfahrung zusammenstellen. Reiser: „Wir werden auf dem Taubensteinhaus typische alpine Kost anbieten. Alle Zutaten werden vorzugsweise aus der Region – zum Teil sogar vom familieneigenen Hof bei Miesbach – stammen und höchsten Ansprüchen an Qualität genügen. Das Angebot wird ganz selbstverständlich Veganer, Vegetarier und Fleischliebhaber ansprechen.“ Michael Reiser weiter: „Der Spitzing ist mein zweites Wohnzimmer. Ich kenn hier jeden Gipfel und jeden Weg, bin selber zu allen Jahreszeiten hier in der Region unterwegs – auf Skiern, dem Radl oder zu Fuß.“

Günther Manstorfer, Vorstand der Sektion München: „Genau diese Kombination aus Küchen- wie Hüttenerfahrung und Gebietskenntnis haben wir gesucht. Michael konnte sich daher mühelos gegen mehrere Kandidaten und Kandidatinnen durchsetzen. Wir wünschen ihm für den Start in einigen Wochen, sowie für die erste Saison und die gemeinsame Zukunft alles erdenklich Gute.“

Zur Person:

Michael Reiser (33) wurde in Tegernsee geboren. Nach seiner Schulzeit absolvierte er erfolgreich eine Ausbildung zum Koch beim ehemaligen Gasthaus Sachs in Neuhaus. Nach ersten Erfahrungen im Alpenhof Bayerischzell war er auf mehreren Hütten im Spitzinggebiet tätig. So kann er auf Erfahrungen auf dem DAV-Haus Spitzingsee, der Oberen Maxlrainer Alm und zuletzt der Schönfeldhütte zurückgreifen. Michael Reiser wohnt zusammen mit seiner Freundin Lena (34) und dem gemeinsamen Sohn Xaver (1) in der Nähe von Fischbachau.

Bericht und Foto: Deutscher Alpenverein München

BIKE SALE



bikePARK
SAMERBERG



1.490 **EURO**
STATT 2.600 EURO

SOLO A50

Kategorie

1. Gastronomie