



Arco, 08 Novembre 2019

Comunicato stampa

*Un nuovo maître di fama internazionale per il Peter Brunel ristorante gourmet*

È Christian Rainer la *new entry* al Peter Brunel Ristorante Gourmet. Maître sommelier d'alto profilo, sposa il "Progetto Brunel" aggiungendosi agli illustri colleghi, la Chef Loretta Fanella e il sommelier Alessio Delfino. La precedente esperienza al ristorante St. Hubertus in Alta Badia ed il recente premio della Guida Espresso 2020 fanno di Rainer uno dei migliori maître a livello nazionale ed internazionale. Per Rainer questa rappresenta una nuova sfida professionale ma anche un passo dal grande significato umano, vista l'amicizia di lunga data che lo lega a Chef Brunel. Dal 15 novembre maître Rainer e Chef Brunel sono pronti ad accogliere gli ospiti con il nuovo menù dedicato alla stagione invernale.

#### IL MAÎTRE

Christian Rainer è originario di Merano; il suo background è l'Alto Adige, terra estremamente innovativa sia in ambito enologico che culinario. Cresce tra i fornelli e le botti nell'hotel di famiglia, lo storico Goldenes Kreuz in Schnalstal.

Si forma al seminario vescovile Johanneum di Dorf Tirol e fa la sua prima esperienza al \*\*\*\*\* Grand Hotel Palace di Merano. Successivamente viaggia in Germania e Francia dove, in qualità di commis sommelier, frequenta hotel stellati come il \*\*\*\*\* Königshof di Monaco di Baviera e l' \*\*\*\*\* Auberge de l' Ill a Illhausern, affiancando grandi Sommelier.

Le sue spiccate doti manageriali e relazionali lo portano più tardi ad appassionarsi alla professione del maître di sala. Dal 2001 è a capo della brigata di sala del Ristorante 3 stelle Michelin St. Hubertus di Cassiano, fiore all'occhiello dell'Hotel Rosalpina.

Grazie alla sua formazione d'eccellenza si dedica sia alla consulenza che al ruolo di giudice in svariati concorsi nazionali per manager di bar e ristorante, come il famoso "Emergente Sala".

Rainer continua a coltivare una delle grandi passioni della sua vita, il vino, e nel 2015 è nominato vincitore del premio "Weinkultur", assegnatogli dal Consorzio Südtirol Wein-Vini Alto Adige.

L'operato di Rainer è premiato nella guida Espresso 2020 con il prestigioso premio "Intrecci" per il servizio di sala presso il pluri-stellato ristorante St. Hubertus.

La stima e l'affetto tra i due grandi professionisti, così come la visione condivisa sul nuovo ambizioso progetto, hanno portato ora Rainer ad unirsi allo staff di Chef Brunel sul Lago di Garda.



## CONTATTI

Peter Brunel | ristorante gourmet

+ 39 0464 076705

[ristorante@peterbrunel.com](mailto:ristorante@peterbrunel.com)

[www.peterbrunel.com](http://www.peterbrunel.com)

via Linfano 47 | 38062 Arco TN | Italy

Ufficio marketing-comunicazione mitCharme

Enrico Gastaldi

[enrico.gastaldi@mitcharme.com](mailto:enrico.gastaldi@mitcharme.com)

+39 0464 571228

+39 345 0402465