

Ein Mann für alle Geschmäcker

SIE SUCHEN DAS AUSSERGEWÖHNLICHE? ER HAT ES: DENN NICHT NUR, DASS MICHAEL JANK VOR ELOQUENZ SPRÜHT, NEIN, ER IST AUCH HERR ÜBER DIE HERAUSRAGENDSTEN AROMEN – OB WEIN, SAFT, BIER ODER KÄSE.



Das Genusszentrum in Seefeld ist bereits jetzt eine Institution des guten Geschmacks. Liebhaber der feinen Aromen geben sich dort seit Dezember 2010 die Klinke in die Hand, denn wo auch sonst gäbe es einen etwa 150 Jahre alten Balsamico von Modenas Essig-Guru Giuseppe Giusti, Steinbocksalsiz aus Graubünden und Safranblüten aus Mancha zu kaufen oder etwa auch einen Romanée Conti – La Tache 1999?

Dieser üppige Feinkostladen ist die Spielwiese von Michael Jank. Der Spitzen-Sommelier ist im „Delikatessen Plangger SEEFELD“ Geschäftsführer, Mitinhaber und die erste Adresse, wenn es um richtige Kulinarik-Kaliber geht. „Wir bieten hier nur die absoluten Top-Produkte an, man kann sich uns als Schmelztiegel der außergewöhnlichsten Produkte vorstellen. Aber unser Ziel ist zudem, den Kunden eine perfekte Beratung zu geben und den Gästen im Restaurantbereich die besten Pairings zu präsentieren.“ Was für einen Top-Mann wie Jank kein Problem ist. Denn

Kontakt

Delikatessen Plangger SEEFELD
Klostergasse 43 | A-6100 Seefeld
Tel.: +43 (0) 650/200 75 00
info@tre-culinaria.com
www.plangger.net

daheim fühlte sich der 30-Jährige immer schon im gehobenen Ambiente. Als Lehrling im „Gartenkofel Hotel“ am Nassfeld startete er seine Karriere, mit 22 Jahren war er bereits Oberkellner. Seine Qualitäten waren daraufhin auch bei Martin Sieberer gefragt, wo Jank die servicetechnischen Geschicke in der „Paznauner Stuben“ im Trofana Royal in Ischgl einst leitete. Der damals 28-Jährige befehligte dort 38 Mitarbeiter und war für den 25.000 Flaschen zählenden Weinkeller verantwortlich. Geadelt wurde Jank schließlich im „Tennerhof“ in Kitzbühel 2010 von Gault Millau: mit der Auszeichnung für das „beste Service in Österreich“.

„Heute ist der Restaurantbesuch wie eine Inszenierung eines Theaterstücks. Statt guten Appetit wünscht man viel Vergnügen.“ Sein gesamtes Repertoire spielt Jank nun in seinem Genusszentrum aus – obwohl er auch einen anderen Weg einschlagen hätte können: „Ich hatte letztes Jahr die Wahl zwischen einem Posten als Hoteldirektor eines sehr renommierten Hauses oder eben der Selbstständigkeit. Ich habe mich bewusst für das Genusszentrum entschieden. Denn hier kann ich täglich Neues lernen und mich weiterentwickeln.“

Doch Jank hat weitere Pläne: „Wir tüfteln an der Umsetzung, aber wenn alles nach Plan läuft, werden wir eine Weinkellerei in Verbindung mit einem Restaurant launchen. Das wird groß.“ Und gut, wie alles, was Jank anfängt.

Die private Note

Michael Jank ganz persönlich...

Was treibt Sie an?

Ich habe mein Ziel, meine Bestimmung erkannt

Was waren Ihre Sehnsüchte als Kind?

schnell groß werden

Was ist für Sie als Erwachsener eine Versuchung?

alles was mit Geschmack zu tun hat

Für welchen Wein würden Sie viel Geld ausgeben?

Chateau Mouton Rothschild

Ein Erlebnis, das Sie nie vergessen?

Trist Genussfestival

Ihre Henkersmahlzeit?

Kartoffelkiste von Christian Jürgens