

## QUERIDO CLIENTE GOURMET.

Comer es una necesidad, cocinar es un arte!



Nuestros tiempos, son la época de la comida rápida y de la comida chatarra, esta frase es legítima.

El cuerpo necesita tiempo para reponerse del estresante mundo del trabajo y también para aquello que es aún mejor, reunirse con la familia o amigos y sentarse a disfrutar de una comida nutritiva y bien preparada, conversar, reír y compartir entre todos.

Actualmente, las horas de ocio y de placer son valiosas y aportan parcialmente más al descanso que los costosos programas de ejercicio. Dese un tiempo, a usted mismo y a su pareja, para al menos dos veces por semana, cocinar y transformar un plato común en una comida elegante. De esta forma, se dará cuenta de que al estar equilibrado energéticamente logrará hacer solo cosas buenas.

Cocine con ollas y sartenes finas y prepare el ambiente de su comida con un lindo mantel, una decoración de buen gusto y un bufete agradable a la vista.

En este sentido, le deseo lo mejor en su comida.

Klaus Fleischhaker  
Restaurante Pfefferschiff zu Söllheini

### Familia Fleischhaker

Petra y Klaus Fleischhaker se dedican al gusto del más alto nivel. La sommelier y el máster chef dirigen el fino restaurante Pfefferschiff zu Söllheim desde 1991. Desde entonces, el dúo gastronómico ha tenido mucho éxito.

Sus calificaciones actuales:

<i>Guía Michelin:</i>	<i>1 estrella</i>
<i>Gault Millau:</i>	<i>3 gorras, 17 puntos</i>
<i>A La Carte:</i>	<i>4 coronas</i>
<i>VIPGourmetguide:</i>	<i>Mejor restaurante de Austria 2005</i>
<i>Bertelsmann:</i>	<i>Sommelier del año 2005</i>
<i>BOG:</i>	<i>Empresa del año 2004</i>
<i>Bertelsmann:</i>	<i>Cocinero del año 2004</i>
<i>Gault Millau:</i>	<i>Cocinero del año 2001</i>
<i>Asociación de cocineros de Austria:</i>	<i>Cocinero de cocineros 2004/2005</i>