

Casino Baden verwöhnt künftig mit hauseigener Spitzenkulinarik

Ab Jänner 2014 steht die Casinos Austria Gastronomietochter CAGast in Baden an den Kochtöpfen.



(Foto: Casinos Austria)

Wer in Österreich am Abend ins Casino geht, tut das oft auch des guten Essens wegen. Dass man dafür bei Casinos Austria an der richtigen Adresse ist, zeigt jeder einzelne der zwölf österreichischen Betriebe mit seinem Gourmetangebot. In sechs von zwölf Casinos werden die Gäste durch das Küchenteam des Tochterunternehmens CAGast (Casinos Austria Gastronomie Betriebs GmbH) bekocht. Und dabei mit Gaumenfreuden verwöhnt, die auch höchsten Ansprüchen genügen: Drei der sechs hausintern betriebenen Restaurants – in Velden, Bregenz und im Kleinwalsertal – wurden zuletzt mit Gault Millau-Hauben ausgezeichnet.

Für Casinos Austria ist dies Bestätigung, beim Kulinarik-Angebot den eingeschlagenen Weg weiter zu gehen: So wird die CAGast ihr Können ab Jänner 2014 im Casino Baden, einem Standort mit traditionell hoher Besucherfrequenz, unter Beweis stellen. Der Pachtvertrag zum Betrieb des Badener Casinorestaurants mit DO & CO wurde Anfang September in beiderseitigem Einvernehmen gelöst. Für den Standort Innsbruck hat Casinos Austria entsprechende Verhandlungen bereits im

August abgeschlossen. Ab 1. Oktober 2013 wird dort der Restaurant- und Barbereich von der CAGast betrieben.

Das Casino Baden hat sich in den vergangenen Jahren zusehends als Hot Spot für kulinarische Events etabliert. Die Rolle als Drehscheibe zwischen Produzenten, Gastronomie und Konsumenten soll künftig noch verstärkt werden. Eine entscheidende Rolle kommt bei Casinos Austria der Auswahl an regionalen Speisen und der Verwendung saisonaler Lebensmittel aus biologischer Erzeugung zu. Auch bei den Weinen liegt der Schwerpunkt auf österreichischen Produkten.