

**Sand in Taufers, Südtirol, Italien**

## **Exklusives Pop-Up im OLM**

**Bern/Sand in Taufers, 11. September 2026 – Im Zusammenspiel zweier Küchenwelten entsteht vom 19. bis 30. Oktober ein täglich wechselndes Angebot. OLM-Kulinarik-Chef Berni Aichner und die Schweizer Köchin Michaela Frank verbinden dabei Südtiroler Regionalität mit modernen asiatischen Einflüssen zu einer aussergewöhnlichen Genussreise.**

Michaela Frank zählt zu den interessantesten Vertreterinnen der jungen europäischen Spitzengastronomie. Bereits in jungen Jahren wurde sie als jüngste Köchin der Schweiz mit 14 Gault Millau-Punkten ausgezeichnet. Nach Stationen bei Küchenmeister Nenad Mlinarevic sowie einer Förderung durch die Fundaziun Uccelin von Drei-Sterne-Koch Andreas Caminada entwickelte sie ihren unverwechselbaren Stil weiter. Nach ihrer Zeit als Küchenchefin des Zürcher Restaurants Rank, begeistert sie heute mit internationalen Pop-up-Konzepten und einer Küche, die Achtsamkeit, Regionalität und kulturelle Vielfalt auf beeindruckende Weise verbindet.

Ihre Schweizer Herkunft und die chinesischen Wurzeln ihrer Familie prägen ihre Kochphilosophie. Asiatische Aromen, Fermentation, moderne Kochtechniken und europäische Produktqualität verschmelzen zu einer Küche, die zugleich innovativ, überraschend und tief in hochwertigen Zutaten verankert ist.

Genau diese Haltung macht die Zusammenarbeit mit dem OLM Nature Escape besonders stimmig. Das Eco-Aparthotel steht für regionale Kreisläufe, biologische Landwirtschaft und einen respektvollen Umgang mit Lebensmitteln. Gemeinsam mit Kulinarik-Chef Berni Aichner und seinem Team interpretiert Michaela Frank Südtirols kulinarische Schätze neu und verbindet sie mit ihrer schweizerisch-asiatischen Handschrift.

Während der zwei Wochen erwartet die Gäste ein täglich wechselndes Angebot, das ausschliesslich in diesem Zeitraum erhältlich sein wird. Neue Geschmackskombinationen, innovative Kochmethoden und die besten regionalen Zutaten schaffen ein kulinarisches Erlebnis, das weit über klassische Fine Dining-Konzepte hinausgeht.

**Astrid Hellweger, Gastgeberin des OLM Nature Escape:**

«Mit Michaela Frank verbindet uns eine gemeinsame Philosophie: höchste Produktqualität, Nachhaltigkeit und der Mut, neue Wege zu gehen. Dieses Pop-up wird zeigen, wie spannend es ist, wenn unterschiedliche kulinarische Kulturen aufeinandertreffen.»

**Kulinarik-Chef Berni Aichner ergänzt:**

«Viele regionale Produkte bilden die Grundlage. Gemeinsam mit Michaela entwickeln wir daraus völlig neue Geschmackserlebnisse – überraschend, modern und dennoch tief mit unserer Heimat verbunden.»

**Bilder finden Sie [hier](#).**

**Für weitere Informationen und Bildmaterial (Medien):**

Gere Gretz & Kay Findling, Medienstelle OLM Nature Escape c/o forte pr gmbh,  
Bonstettenstrasse 10, 3012 Bern, Tel. 031 300 30 75  
E-Mail: [info@fortepr.ch](mailto:info@fortepr.ch)

### Über das OLM Nature Escape

Das OLM Nature Escape Hotel in Sand in Taufers bietet 40 Zimmer und eine exklusive Wellnesslandschaft mit Sauna, Naturteich und Dampfbad. Das Restaurant serviert regionale, nachhaltig zubereitete Küche. Für aktive Gäste gibt es ein Fitnessstudio und zahlreiche Outdoor-Aktivitäten. Die Architektur des Hotels ist einzigartig: Das Gebäude ist vollständig rund und fügt sich harmonisch in die alpine Landschaft ein. Der Fokus liegt auf nachhaltigem Design und der Verbindung von Natur und modernem Komfort. Mehr Informationen finden Sie [hier](#).