

PRESSE-INFO

20. April 2023

Neun kulinarische Hotelkonzepte von alpin bis exotisch

Bergfrühstück, Sterneküche und Thai-Tapas

Für viele liegt darauf ein besonderes Augenmerk, für manche ist es vielleicht sogar das Wichtigste im Urlaub: die Kulinarik und der damit verbundene Genuss. Um Gästen einen unvergleichlichen Aufenthalt zu garantieren, greifen immer mehr Hotels auf innovative Konzepte im Bereich Food & Beverage zurück. Sei es eine mallorquinische Küche der Gegensätze, exklusive Weinerlebnisse in Südtirol auf buchstäblich allen Ebenen oder ein abwechslungsreiches Bergfrühstück unter dem freien Allgäuer Himmel. Während die einen mit gleich mehreren Restaurants für jeden Geschmack etwas bereithalten, überzeugen andere mit regionaler „Farm-to-table“-Philosophie oder ausschließlich leichter Kost von vegetarisch bis vegan. Welch kulinarische Vielfalt die Hotellerie heutzutage bereithält, zeigen im Folgenden unsere neun Locations von Österreich bis Thailand. www.ahm-agentur.de

Hotel Cort, Mallorca

Von roh bis gegrillt



Kulinarisches Spiel der Gegensätze im Hotel Cort auf Mallorca: Das **Restaurant Raw & Grill - The Brasserie** in Palma hält für jeden Geschmack etwas bereit. Während einerseits rohe Köstlichkeiten von Carpaccio über Tatar bis hin zu Ceviche serviert werden, dürfen sich Gäste auf der anderen Seite über Barbecue-Spezialitäten mit echtem Holzkohle-Aroma freuen. Dafür hat das Designhotel im Herzen der Inselhauptstadt eigens einen Indoor-Profigrill installiert. Auf den Rost kommen neben

Fisch und Fleisch zudem viele vegetarische und vegane Kreationen. Das Raw & Grill ist täglich von 12.30 bis 22.30 Uhr geöffnet. Vinophile buchen zum viergängigen Gourmet-Menü die Weinbegleitung von der hauseigenen Sommelière exklusiv dazu. www.hotelcort.com

Foto (download): Im Restaurant Raw & Grill - The Brasserie im Hotel Cort in Mallorcas Hauptstadt Palma ist der Name Programm: Sowohl rohe Köstlichkeiten als auch Herzhaftes vom Grill stehen auf der Speisekarte. © Hotel Cort

Haubers Naturresort, Allgäu

Bergfrühstück am Schwalbennest



Oberhalb von Haubers Naturresort in Oberstaufen befindet sich für Hotelgäste ein ganz besonderer Rückzugsort auf 950 Meter Höhe. Der Duft von Wald und Wiesen, der sanfte Klang entfernter Kuhglocken und Vögel sowie die Aussicht auf die Allgäuer Bergwelt machen Haubers Schwalbennest zu einem einzigartigen Naturgenuss. Einmal in der Woche findet dort das traditionelle Bergfrühstück statt. Bei schönem Wetter geht's entweder zu Fuß oder per Heuwagen und Traktor hinauf. Oben angekommen, genießen Hotelgäste unter

freiem Himmel ein buntes Frühstücksbuffet aus regionalen Produkten, darunter Bio-Bergkäse, Bratkartoffeln und selbstgebackene Waffeln. Der aromatische Kaffee wird frisch mit dem eigenen Quellwasser aufgebrüht. Die ungezwungene Atmosphäre und angenehmen Gespräche am Tisch sowie der Blick auf die Alpen sorgen für ein unvergleichliches Genuss-Event am Morgen. Haubers Bergfrühstück ist für alle Hotelgäste inbegriffen und findet bis November bei guter Witterung immer sonntags zwischen 9 und 11 Uhr statt.

Tipp: Das Schwalbennest dient auch als exklusive Abend-Location für zahlreiche Kulturveranstaltungen im Sommer 2023, kostenfrei für alle Haubers-Gäste. www.haubers.de

Foto (download): Unter freiem Allgäuer Himmel genießen Gäste von Haubers Naturresort das Bergfrühstück am Schwalbennest auf 950 Meter Höhe. © Haubers Naturresort

Indigourlaub: Kleebauer Hof Retreat Center, Oberösterreich

Tausche Braten gegen Leichtigkeit



Früher gab es in der gemütlichen Gaststube des Kleebauer Hofes im oberösterreichischen Mühlviertel bestimmt einen guten Schweinebraten. Seit der Übernahme durch den Reisespezialisten Indigourlaub werden im ehemaligen Pferdestall inzwischen Yogamatten ausgerollt und das Küchenteam verwöhnt die Kursteilnehmer mit **vegetarisch-veganen Leckereien**. Nach der morgendlichen Yoga-Einheit erwartet sie ein reichhaltiges Frühstücksbuffet, mittags

gibt es leichte Kost. Zum Abendessen stehen Salate, Hauptspeisen und Desserts zur Auswahl – natürlich alles fleischlos. Indigourlauber sind nicht allesamt Veganer oder Vegetarier, doch wie einfach Fleischverzicht sein kann, merkt man spätestens bei einem Aufenthalt. Yoga ist die Verbindung von Leichtigkeit, Bewegung und dem Loslassen, wohingegen deftiges Essen eher belastend wirken kann. Fast könnte man meinen, Yogis wären ihrer Zeit voraus: Seit einigen Jahren wächst der Anteil von Menschen, die sich vegetarisch-vegan ernähren – vor allem in der jüngeren Bevölkerung ist dieser Trend ausgeprägt. Der Kleebauer Hof geht seit jeher auf die kulinarischen Bedürfnisse seiner Gäste ein und bietet ihnen eine entspannte und stressfreie Auszeit in der Natur. www.kleebauerhof.com

Foto (download): Die veganen Kokosbällchen vom Kleebauer Hof im oberösterreichischen Mühlviertel gehören zu den Lieblingsrezepten von Küchenchefin Maria. © Indigourlaub

Hotel Vier Jahreszeiten Starnberg, Oberbayern
Kulinarischer Leuchtturm vor den Toren Münchens



25 Kilometer südlich der bayerischen Landeshauptstadt empfängt das Hotel Vier Jahreszeiten Starnberg seine Besucher mit einer geschmacklichen Vielfalt erster Klasse. Erst im April 2023 verteidigte das hauseigene **Gourmetrestaurant Aubergine** unter Leitung des Kulinarischen Direktors Maximilian Moser bereits zum 9. Mal in Folge den einzigen Michelin-Stern der oberbayerischen Starnberg-Ammersee-Region. Auch im Feinschmecker-Restaurant Oliv's genießen Haus- sowie

externe Gäste gehobene Küche in stilvollem Ambiente. Dazu bietet die Hemingway Bar des Vier Sterne Superior Hotels die größte Rumsammlung Süddeutschlands mit passenden Probier-Arrangements. Ein karibischer Rumflight, moderne Drinks und Cocktailklassiker sowie eine Auswahl an Barfood erwartet Genießer bei der Premiere des Bar-Events „Hemingway trifft Karibik“ am 24. Juni 2023. Weitere spannende Veranstaltungen und Highlight-Menüs des Hauses finden Gourmets ganzjährig im Kulinarischen Kalender – darunter das überregional bekannte „Food-Festival“ am 29. Juli 2023 mit Live-Cooking auf Sternenniveau, Swing-Musik und insgesamt rund 20 Schlemmer-Stationen. Auch Tagungsteilnehmer im Hotel Vier Jahreszeiten Starnberg profitieren vom innovativen „Meet Culinary“-Konzept, das persönlich betreute Meetings und Spitzengastronomie vereint. Das Besondere am kulinarischen Starnberger „Leuchtturm“: Von Barfood über Tagungssnack bis Sterneküche wird alles vom Team um den 37-jährigen Maximilian Moser kreiert. www.vier-jahreszeiten-starnberg.de

Foto (download): Das Gourmetrestaurant Aubergine befindet sich in einem exklusiven Anbau des Hotel Vier Jahreszeiten Starnberg/Oberbayern. © Hotel Vier Jahreszeiten Starnberg

Naturhotel Leitlhof und Atto Suites & Cuisine, Südtirol
Nachhaltiger Genuss hat immer Saison



Erlesene Kulinarik im Sinne des regional-saisonalen **Farm-to-table-Konzepts** erwartet Feinschmecker in den familiengeführten Betrieben Naturhotel Leitlhof und Atto Suites & Cuisine im Südtiroler Hochpustertal. Für den Gastgeber und Nachhaltigkeits-Pionier Stephan Mühlmann steht die Wertschätzung gegenüber Mensch, Tier und Natur auch in der Küche an oberster Stelle. So verwendet Chefkoch Markus Auer für seine Gerichte vorwiegend Zutaten aus eigener oder lokaler Produktion.

Zahlreiche Gemüsesorten sowie Kartoffeln werden von der dazugehörigen Landwirtschaft „Mühlhof“ bezogen, während die eigene Angus-Rinderzucht Fleisch der höchsten Güteklasse liefert. Dieser kulinarische Qualitätsanspruch wird auch im exklusiven Gästehaus Atto Suites & Cuisine verfolgt.

Selbstgebackenes Brot zum Frühstück und eine bewusst klein gehaltene Karte, die saisonbedingt wechselt, spiegeln die gelungene Verbindung aus Genuss und Leben im Einklang mit der Natur wider. www.leitlhof.com, www.attosuites.com

Foto (download): Direkt vom Hof kommt im Naturhotel Leitlhof nicht nur das Fleisch – neben der Angus-Rinderzucht liefern Gemüsebeete, Kartoffelacker und Kräutergarten wertvolle Zutaten für die Südtiroler Gourmetküche. © Naturhotel Leitlhof/Mike Rabensteiner

Centara Reserve Samui, Thailand

Thai-Tapas, Popcorn-Whiskey und bühnenhaftes Dinner-Erlebnis



Lokale Inspiration mit persönlicher Fünf-Sterne-Gastfreundschaft: Das erste Haus der Marke Centara Reserve auf der thailändischen Insel Koh Samui hat es sich zur Aufgabe gemacht, dass Gäste Gerichte nicht nur verzehren, sondern erleben. Mit gleich vier außergewöhnlichen Restaurants unter Leitung des australischen Spitzenkochs Christopher John Patzold ist im Centara Reserve Samui für jeden Geschmack etwas dabei. Bei Livemusik, Meeresbrise und Strandaussicht

wird im **Salt Society** vor allem frisches Seafood kredenzt. Zum Sundowner gibt's überraschende Cocktails wie den „Lavender Pearl“ mit zarter lila Blüte und Grapefruit, den „Honey Hemp“ mit Hanf-Rum oder Whiskey mit Popcorn-Geschmack. Während **The Terrace** zum Lunch an die Hotel-Piazza lockt, bekommen saisonale Zutaten und zeitgenössische Küche beim Dinner im Upscale-Restaurant **Act 5** ihren großen Auftritt. Jeder Gang wird bühnenhaft inszeniert, so sorgen Geschmack und Darbietung noch lange für Gesprächsstoff. Besonderes Highlight des Resorts ist das Konzept des **Sa-Nga**, wo Authentizität und Innovation aufeinander treffen. Kulinariker erwartet ein modernes thailändisches Tapas-Konzept. Leichte, avantgardistische Gerichte fusionieren mit den berühmten Aromen des Königreichs und zeigen eine lokale Küche, die vor Ort ihresgleichen sucht – nach dem Motto: auffallend und einfallreich. www.centarahotelsresorts.com

Foto (download): Das moderne thailändische Tapas-Konzept des Sa-Nga Restaurants im Centara Reserve Samui auf der Insel Koh Samui umfasst neue Interpretationen der klassischen Landesküche. © Centara Hotels & Resorts

Biohotel Schlossgut Oberambach, Oberbayern

Kraftort im Grünen mit Farm-to-table-Kulinarik



Farm to table lautet das kulinarische Motto im Schlossgut Oberambach oberhalb des Starnberger Sees. Bio ist dort seit mehr als 20 Jahren selbstverständlich, darüber hinaus setzt das Hotel durch seine enge Kooperation mit örtlichen Bauern, Metzgern und Fischern auf Saisonalität und absolute Frische. Zudem verfügt der denkmalgeschützte Landsitz über einen eigenen Demeter-Garten, wo auf einem Hektar Fläche allerlei Gemüse, Salate und Kräuter wachsen. So wandern Gurke, Tomate, Paprika, Karotte, Bohne, Zucchini und Co. vom

angrenzenden Feld direkt in die Hotelküche. Bio-Landgärtner Manuel China José zeigt Interessierten gern persönlich, was aktuell gedeiht und wie es sich besonders geschmackvoll verarbeiten lässt. Im „Gemüse-Häusl“ sind die täglich frisch geernteten Produkte für Hausgäste und Ausflügler auch zum Mitnehmen erhältlich. www.schlossgut.de

Foto (download): Im oberbayerischen Schlossgut Oberambach stammen Gemüse, Salate und Kräuter vom eigenen Demeter-Feld auf einem Hektar Fläche. © Schlossgut Oberambach/Robert Kittel

Der Weinmesser, Schenna **Im Zeichen des Rebensafts**



Der Weinmesser in Schenna oberhalb von Meran verbindet gekonnt Stil, Kulinarik und Wellness ganz im Sinn des Rebensafts. Dies beginnt in Südtirols erstem Weinhotel bereits beim „Wine & Dine“ im hauseigenen Rotweinkeller, während die kulinarische Erfahrung mit den Empfehlungen von Sommelière und Hausherrin Doris Kohlgruber veredelt wird. Aber auch im Wellnessbereich zieht sich das Konzept des Hotels konsequent durch. Schwitzen in der Weinsauna oder ein Treatment mit

feinster Traubenkernöl-Kosmetik entspannen nicht nur, sondern verleihen auch einen strahlenden Teint. Wer etwas mehr Zeit mitbringt, den erwartet im Schenner Vier-Sterne-Superior-Hotel ein vielfältiges Wochenprogramm mit exklusiven Geschmackevents – von klassischen Verkostungen über Gourmetwanderungen in die Rebberge bis hin zum sonntäglichen Galadinner samt Weinbegleitung. Kenner lernen dabei – umgeben von einem Sortiment aus über 600 Tropfen – ebenso viel Neues wie Anfänger auf dem Gebiet des Rebensafts. www.weinmesser.com, www.schenna.com

Foto (download): Im Vier-Sterne-Superior-Hotel Der Weinmesser in Schenna erleben Genießer die vielfältige Welt des erlesenen Rebensafts und kommen dazu noch in den Genuss der Gourmet-Küche von Inhaber Christian Kohlgruber. © Der Weinmesser/Rupert Mühlbacher GAS

Hotel Jungbrunn, Österreich **Ein Hotel, drei Restaurants**



Wer im Hotel Jungbrunn in Tannheim/Österreich zu Gast ist, erlebt kulinarische Höhepunkte in drei unterschiedlichen Genusswelten. Denn die Restaurants des mehrfach ausgezeichneten Tiroler Gutzeitorts mit dem 7.900-Quadratmeter-Spa lassen keinerlei Langeweile am Gaumen aufkommen. Im **Jungbrunn Kulinarium** etwa setzt Küchenchef Martin Pöll internationale Akzente von mediterran bis asiatisch. Sechs-Gänge-Menüs und Schlemmerbüffets sorgen neben einer herausragenden Weinbegleitung aus dem hunderte Sorten umfassenden

Keller für nachklingende Abende. Im **Jungbrunn Grill** liegt der Duft von kross gebratenem Fleisch, frischem Fisch und Gemüse in der Luft, die Grillmeister arbeiten am offenen Feuer mitten im Gastraum. Und wer sich nach traditioneller Tiroler Küche sehnt, verbringt den Abend im **Jungbrunn Wirtshaus**. Die liebevoll zubereiteten Schmankerl harmonieren mit dem Wohlfühlambiente der 300 Jahre alten wiederaufgebauten Stube, die dem Restaurant seine gemütliche Atmosphäre verleiht. Feinschmecker auf Reisen dürfen sich im Jungbrunn auf eine für Wellnesshotels ungeahnte Vielfalt freuen. www.jungbrunn.at

Foto (download): Am offenen Holzkohlefeuer des Jungbrunn Grill geht es heiß her – und dies ist nur eines von vielen Highlights in den drei Restaurants, die der österreichische Gutzeitort beherbergt. © Hotel Jungbrunn, Tannheim/Tirol

Pressekontakt

Tom Carlos Kupfer

+49 8807 21490-14

tc.kupfer@hermann-meier.de

Jessica Thalhammer

+49 8807 21490-15

jessica.thalhammer@hermann-meier.de

AHM Kommunikation

Lachener Straße 4

D-86911 Diessen am Ammersee

+49 8807 21490-0

info@hermann-meier.de

www.hermann-meier.de