

PRESSE-INFO

Das Aunhamer - Suite & Spa

6. November 2024



DAS AUNHAMER
SUITE & SPA

+++ kurz notiert aus dem Hotel Aunhamer - Suite & Spa +++

Kulinarik-News: Vegan im Fokus



Neuer Küchenchef mit bunter Vision. Seit September 2024 verantwortet Marcus Sackmann als neuer Küchenchef die Kulinarik im Bad Griesbacher Hotel Aunhamer - Suite & Spa. Zu seinen Stationen zählten unter anderem das ehemalige Zwei-Sterne-Restaurant Il Giardino im Columbia Hotels & Resorts, ebenfalls in Bad Griesbach, wo er als Souschef von Denis Feix arbeitete. „Ich möchte den Schwerpunkt auf Saisonalität sowie Regionalität legen und auf dieser Basis neben der bayerischen Küche auch das vegetarisch-vegane Angebot erweitern“, erklärt Sackmann seine Vision. „Zu unserem Küchenteam gehören Kollegen aus Bali, Vietnam, Kroatien und Kolumbien. Diese kosmopolitische Vielfalt möchte ich nutzen, um außerdem Anleihen aus der asiatischen, levantinischen und südamerikanischen Küche zu integrieren.“

Foto (download): Weniger Fleisch, mehr Spice – das ist die Vision von Marcus Sackmann, neuer Küchenchef im Hotel Aunhamer - Suite & Spa im niederbayerischen Bad Griesbach. © Andrea Vielhuber/Das Aunhamer - Suite & Spa



Kein Traum: Pizza auf dem Frühstücksbuffet. Der ein oder andere Gast glaubt vielleicht, er träumt noch: Pizza beim Frühstücksbuffet?! Ja, das gibt es seit Kurzem im Aunhamer in Bad Griesbach. Die Idee dazu hat sich der Chef des stylischen Adult-Only-Hauses von einem Boutique-Hotel in Prag abgeschaut. „Dort sind alle Nationalitäten und Altersgruppen darüber hergefallen“, erzählt Michael Buchinger. Ursprünglich waren nur vegane Sorten geplant. „Aufgrund von ‚Protesten‘ einiger

Gäste gibt es jetzt aber auch Pizza mit Schinken und Käse.“

Foto (download): Wer mal etwas Außergewöhnliches frühstücken möchte, sollte im Hotel Aunhamer in Bad Griesbach einchecken: Vegane, vegetarische und klassische Pizzen sind fester Bestandteil des Buffets. © Andrea Vielhuber/Das Aunhamer - Suite & Spa



„Your vibe attracts your tribe“. „Es klingt nach einem Klischee, aber Veganer:innen kommunizieren ihre Ernährungsweise mit mehr Missionseifer als der klassische Fleischesser“, erzählt Michael Buchinger. Zu beobachten sei das in den einschlägigen Bewertungsportalen. Überraschend dagegen findet der Chef des Hotel Aunhamer im niederbayerischen Bad Griesbach, dass sich mittlerweile nicht mehr an Alter oder Geschlecht festmachen lässt, wer sich vegan ernährt. Geändert haben sich auch die Erwartungen: „Zu hoffen,

dass die Buffetbeilagen diese Gästegruppe glücklich machen, reicht schon lange nicht mehr.“ Ausgefallen sollte es sein, weiß Küchenchef Marcus Sackmann. So wie seine fantasievolle Kreation eines Carpaccio vom marinierten Wassermelonen-Rettich mit gepufftem Reis und Hanf-Karamell-Sprinkles.

Foto (download): Dass im Hotel Aunhamer – Suite & Spa auch Veganer und Vegetarier sehr ernst genommen werden, hat sich in den Bewertungsportalen herumgesprochen. © Andrea Vielhuber/Das Aunhamer – Suite & Spa

Pressekontakt

Bettina Beck

+49 8807 21490-25
bettina@ahm-agentur.de

Amelie Koob

+49 8807 21490-18
amelie@ahm-agentur.de

AHM Kommunikation

Lachener Straße 4
D-86911 Diessen am Ammersee
+49 8807 21490-0
info@hermann-meier.de
www.hermann-meier.de