

Presseinformation

26. November 2019



„Haubendorf Leogang“

Insgesamt 12 Hauben verleiht der Gault Millau an die Region Saalfelden Leogang

Das ist wirklich ungewöhnlich: Die kleine Urlaubsregion Saalfelden Leogang kann ab sofort mit insgesamt zwölf Gault Millau Hauben punkten – verteilt auf nur sechs Restaurants. Zehn dieser Hauben wurden in der nur 3.300 Einwohner zählenden Gemeinde Leogang vergeben, die sich nun zu Recht „Haubendorf“ nennen könnte. Die Hauben, also Kochmützen, die der Gault Millau verleiht, sind in Österreich etwa gleichbedeutend mit den Sternen des Guide Michelin in Deutschland.

Drei Hauben für das Restaurant von Michael Helfrich im Forsthofgut in Leogang

Echt gut essen. Was so simpel klingt, ist laut Gault Millau das Restaurant mit der höchsten Auszeichnung in der Region: das „Echt.Gut.Essen“ im Naturhotel Forsthofgut in Leogang. Haubenkoch Michael Helfrich konnte in seinem kleinen à-la-carte-Restaurant, in dem er maximal zehn Gäste bewirten kann, sogar noch eine weitere Haube hinzugewinnen und ist jetzt mit 3 Hauben und 15 von 20 möglichen Punkten ausgezeichnet. „Wir sind stolz darauf, ein Teil des Haubendorfs Leogang zu sein und zu einer Region zu gehören, die sich kulinarisch stets weiterentwickelt“, kommentiert Michael Helfrich die Auszeichnung. Über seine Küche schreibt der Gault Millau: „Das Feuerwerk an außergewöhnlichen Speisen startete mit Risotto und geräuchertem Aal mit in Weißwein eingelegten Rosinen und Cashewnüssen – bemerkenswert. ... Die Kreativität setzte sich fort bei der marinierten Ananas mit salzigem Karamell, Macadamianüssen und hausgemachtem Vanilleeis.“

Heimische Schmankerl ganz innovativ – die Riederalm in Leogang erhält zum ersten Mal zwei Hauben

Erstmals in den Reigen der Leoganger Hauben-Restaurants aufgenommen wurde das Genießerrestaurant Riederalm im gleichnamigen Good Life Resort an der Talstation der Asitzbahn. Chefkoch Andreas Herbst konnte mit seinem selbsternannten „The Epic Slow Food Leogang“, ein modern interpretierter alpiner Küchenstil, aus dem Stand zwei Hauben und 13,5 Punkte erkochen. Herbst verwendet für seine Küche regionale Produkte höchster Qualität von nahen Produzenten sowie Kräuter aus dem eigenen Garten. Heimische Schmankerl in innovativer Aufbereitung und exquisite Gourmetküche mit Pinzgauer Nuancierung prägen die täglich wechselnden Gerichte wie etwa Leoganger Kartoffel vom Ziefergut mit Gartenkräutern, Lammklein auf Milchkräpfenbrot mit Topinambur oder confierte Bauernente mit Honigweinlack.

Front-Cooking für hohe kulinarische Ansprüche im 2-Hauben-Restaurant ESS:ENZ im Puradies-Hotel

Im Restaurant ESS:ENZ in der Embachalm im Chaletdorf des 4*S PURADIES Hotel & Chalets in Leogang werden Gerichte aus lokalen Produkten und dem eigenen Bio-Bauernhof kreiert. Das pure und innovative Konzept genügt höchsten kulinarischen Ansprüchen, die ihren Höhepunkt im Front-Cooking finden, und wurde ebenfalls zum ersten Mal mit zwei Hauben und 13 Punkten ausgezeichnet. Neben Saibling-Variationen und hauseigenem Embachhof-Kalb gibt es im ESS:ENZ monatlich wechselnde Schwerpunkte wie etwa Sushi oder Grillabende.



SAALFELDEN
LEOGANG

Der Kirchenwirt in Leogang: Zwei-Hauben-Küche im denkmalgeschützten Ambiente

K1326 heißt das zwei Hauben- und 14,5 Punkte-Restaurant des Kirchenwirts in Leogang. Das 700 Jahre alte Haus ist mit seiner urkundlichen Erwähnung von 1326 Salzburgs ältestes Dorfwirtshaus. Den Bezug zum Mittelalter spürt man hier in jeder Ecke – am Marmorboden, an den ausgetretenen Holztreppe, an der Holzvertäfelung und an den uralten Holzdecken. Die Geschichte des Hauses prägt auch die Arbeit von Küchenchef Stefan Birnbacher, so ist beispielsweise das „Back to the roots“-Menü gleichermaßen historisch wie vegetarisch. „Lauch vermählt sich mit Gurke, ... dann eine prächtige Linsensuppe mit Ziegenfrischkäse. Eine Goldforelle sah sich ungewöhnlich süß von Topinamburcreme begleitet, ein Bratapfel schloss schön winterlich“, lautet das Urteil des Gault Millau.

Eine Haube für die Küche der Forsthofalm auf über 1.000 Meter

Das Holzhotel Forsthofalm liegt in Leogang auf 1.050 Meter am Berg – ideal für Skifahrer im Winter und Wanderer im Sommer. Ganzjährig interessant ist die Forsthofalm für Gourmets, denn die farb- und geschmacksintensive Küche von Thomas Hilpold wurde mit einer Haube und 12 Punkten ausgezeichnet. Serviert werden beispielsweise mit Almkräutern bedeckte Steaks vom Holzkohlegrill, aber auch vegetarische und vegane Gerichte. Die eingesetzten hochwertigen Bio-Produkte spiegeln sich im guten Geschmack wider.

Einziges Haubenlokal in Saalfelden: die Völlerei von Lukas Ziesel

Die Völlerei ist mit zwei Hauben und 13 Punkten das einzige Haubenlokal im Städtchen Saalfelden. Das Restaurant mit dem klingenden Namen befindet sich in den Gewölben des Hotels Die Hindenburg. Die Inhaber Lukas Ziesel und Harald Salzmann servieren hier regionale und gleichzeitig moderne, unkomplizierte Menüs – vom Kalbskopf über Gehacktes vom Pinzgauer Rind bis zu gerösteter weißer Schokolade.

Beste Bar, beste Natur- und beste Geheimtipp-Hotels: Für den Gault Millau hat die Region noch einiges mehr zu bieten

Die Kritiker des Gault Millau haben in der Region Saalfelden Leogang noch weitere interessante Orte gefunden. So wurde beispielsweise der Krallerhof als eines der besten Wellness-Hotels gewürdigt, das mama thresl als eines der besten Geheimtipp-Hotels und die Völlerei in Saalfelden zusätzlich als beste Bar im SalzburgerLand. Zu den besten Familienhotels in Österreich zählen laut Gault Millau die Riederalm und das Puradies in Leogang. Das Forsthofgut und die Forsthofalm gehören zu den besten Naturhotels.

Informationen für Medien:

Saalfelden Leogang Touristik GmbH
Selina Hörl
Mittergasse 21 a, A-5760 Saalfelden
Tel.: +43-6582-70660-22
selina.hoerl@saalfelden-leogang.at
www.saalfelden-leogang.com

genböck pr + consult
Nina Genböck
Märkisches Ufer 28, D-10179 Berlin
Tel. +49-30-224877-01
nina.genboeck@genboeckpr.de
www.genboeckpr.de



SAALFELDEN
LEOGANG