



14 Hauben für Restaurants in Saalfelden Leogang: Heimisch, kreativ, biozertifiziert, einfallsreich

Zugegeben, Spitzenköche und Gourmet-Restaurants gibt es überall auf der Welt. Aber in über 1000 Metern Höhe, mit fantastischem Ausblick auf die Berge oder in einem 700 Jahre alten Wirtshaus – das findet man so nur einmal. Der Restaurantführer Gault & Millau hat in der Urlaubsregion Saalfelden Leogang 14 Hauben (in Deutschland werden Sterne vom Michelin Guide vergeben) an sechs Restaurants verteilt. Heimisch, kreativ, biozertifiziert, innovativ. Jedes hat sich seine Hauben verdient, jedes aus ganz unterschiedlichen Gründen.

Kreative Alpinküche: Die beste Küche im ältesten Haus

So liebevoll das 700 Jahre Gourmetwirtshaus Kirchenwirt in Leogang in ein denkmalgeschütztes Boutique-Hotel mit nur 17 Themenzimmer und Suiten verwandelt wurde, so liebevoll verwandelt Küchenchef Stefan Birnbacher & Team auserwählte Produkte und Rezepte aus dem europäischen Alpenraum in echte Hochgenüsse. Der Kirchenwirt seit K1326 (die erstmals urkundliche Erwähnung des Gasthauses aus dem Jahr 1326) hat sich in Saalfelden Leogang zum besten Restaurant am Platz aufgeschwungen. Erstmals kürt Gault & Millau den Kirchenwirt mit vier Hauben.

Das bekannte „K1326 Gourmet Menü: Alpen gestalten“ präsentiert spannende Kombinationen mit sorgfältig ausgewählten Produkten des Alpenraumes – Österreich, Südtirol und der Schweiz. Professionelles Handwerk gepaart mit einer unglaublichen Produktvielfalt. Im „Back to the roots Menü“ lebt das Prinzip „From Leaf to Root“. Heilkräfte von wildwachsenden Kräutern, Knollen & Pflanzen aus dem Alpenraum werden kreativ gepaart mit alten Rezepturen. Gerichte locken mit Namen wie „Alpenüberquerung“ oder „Gipfelglück“. Gault & Millau schreibt kurz und knapp: „Es haben einfach alle Gerichte geblüht.“

Für absolute Begeisterung sorgt auch der historische Weinkeller, den Patron Hans-Jörg Unterrainer (er führt den Kirchenwirt zusammen mit seiner Schwester Barbara Kottke) hegt und pflegt. Unterrainer, der als Snowboarder 2006 an den Olympischen Spielen in Turin teilnahm, bekommt dafür viel Lob von Gault & Millau: „Ein wunderschöner alter Weinkeller erfüllt alle Weinträume. Diese Auswahl ist Weltklasse.“ Zudem wurde Unterrainer dieses Jahr mit dem Award „Best Sommelier of the year“ von der Association des Jeunes Restaurateurs d’Europe in la Rioja in Spanien ausgezeichnet.

Heimatverbunden: Der Aufsteiger mit fantastischem Ausblick

Der Name des Restaurants „dahoam“ im Genießerhotel Riederalm ist eine Punktlandung. Denn Patron und Küchenchef Andreas Herbst ist in seine Heimat zurückgekehrt, nachdem er zuvor bei Mario Lohninger in Frankfurt und Andi Döllner in Golling gearbeitet hat. Jetzt ist er im elterlichen Betrieb aktiv und erkochte sich drei Hauben von Gault & Millau.

Darüber hinaus lebt Herbst in seiner Küche das „dahoam“: Er verwendet fast ausschließlich Produkte von regionalen Bauern und Betrieben, die Kräuter stammen aus dem eigenen Garten. Seine Philosophie fürs „dahoam“: „Die Grundlagen und alten Rezepturen schätzen, wahren und in neuen Kreationen weitertragen. Das Ergebnis sind heimische Schmankerl mit internationalem Flair.“

Die Speisekarte des Restaurants, das auch vier und sechsgängige Überraschungsmenüs anbietet, ist eine spannende kulinarische Reise. Gault & Millau schwärmt vom Kalbskopf mit Sauerampfer-Tarte, Karotte und Wildmasthendl und nennt das Dessert – Bienenwachseis mit Löwenzahnsirup und Leoganger Safran – „erstklassig“. Und all die Köstlichkeiten genießt man zusammen mit einem traumhaften Ausblick auf die Leoganger Steinberge.

Klein aber fein: Schulterblick und Tricks vom Chef

Der Name des Fine-Dining-Restaurants im Naturhotel Forsthofgut hält, was er verspricht: „echt. gut essen“. Gault & Millau feiert die „außergewöhnliche Kreativität der Küche“, zeichnet diese jetzt mit drei Hauben aus. Küchenchef Michael Helfrich (vorher Salzburger Hof und Schloss Mönchstein) setzt auf saisonale und regionale Produkte, präsentiert ein wöchentlich wechselndes Fünf- oder Acht-Gang-Menü. Regionales trifft Modernes: Die Hauben-Verleiher versuchten sich an Safran-Risotto mit Veltliner-Rosinen, gerösteten Cashewkernen und Räucheraal („vorzüglich“) und der Kalbshochrippe mit Paprika-Kürbis-Püree, Ofensellerie und gebratener Polenta („ein besonderer Genuss“).

Was ein Abend im „echt. gut essen“ so außergewöhnlich macht: Man ist ganz nah dran. Helfrich bewirbt maximal zehn Gäste, lässt sich bei seiner Arbeit über die Schulter schauen und verrät beim Plausch auch den einen oder anderen Küchentrick.

Rustikaler Hüttencharme: Hochgenuss vom eigenen Bio-Bauernhof

Gemüse, Obst, Fleisch und Eier vom eigenen Bio-Bauernhof. Chefkoch Albert Dschulnigg weiß ganz genau, was er in seinem Restaurant ESS:ENZ im Naturresort Puradies auf den Tisch bringt. Feinste Naturküche direkt vor den Augen der Gäste, in der Schauküche seiner rustikalen Hütte. Steif und schick, das braucht er nicht. Gault & Millau zeichnet seine innovative Küche mit zwei Hauben aus, nennt „das auf den Punkt zubereitete“ rosa Kalbsfilet mit Madeirasauce, Polenta, Pilzen und Parmesanchips ein „Geschmackserlebnis“.

Küchenchef Dschulnigg ist übrigens nicht nur Künstler am Herd, sondern auch an der Leinwand. Im Puradies veranstaltete er auch schon Vernissagen, malte zum Beispiel berühmte Charakterköpfe wie Maria Callas oder Mick Jagger in Acryl.

100% Bio: Alpin bis vegan

Der österreichische Küchenchef Stefan Vasiljevic hat dem Bio-Hotel Rupertus in Leogang eine Haube erkocht. Vor allem, weil er das Bio-Versprechen des Genusshotels perfekt und gekonnt umsetzt. Alle regionalen Lieferanten werden vorgestellt. Gault & Millau lobt: „Die Küche ist 100 Prozent biozertifiziert, und die Auswahl an veganen Gerichten ist erstaunlich.“ Das Alpin-Ratatouille und die Süßkartoffel-Cashew-Bällchen nennen die Gastro-Kritiker „verführerisch“.

Am höchsten: Farbenfroher Genuss auf über 1000 Meter

Die höchstgelegene Haube hat sich das Restaurant „Kukka“ im Holzhotel Forsthofalm verdient. In der offenen Schauküche mit Grill und Steak-Reifeschrank der Essential-Elements-Kitchen wird großer Wert auf regionale, saisonale, sowie Bio-Produkte gelegt. Bei allen Kreationen bedenkt das Küchenteam von Karl Schmid Vegetarier und Veganer gleichermaßen und stellt eine große Auswahl zur Verfügung, sodass jeder Besucher auf seine Kosten kommt. Kurzum - gesund, kreativ, nachhaltig und vor allem unglaublich gut. Traditionelle Gerichte werden dort neu interpretiert und verzaubern nicht nur die Hotelgäste des Holzhotels. Gault & Millau: „Richtig gut der karamellierte Kaiserschmarren.“

Bio-Höfe beliefern Hotels: 24 Stunden Gemüse und Leoganger Safran

Regionale Produkte sind in der Urlaubsregion Saalfelden Leogang eine wichtige Komponente. Und die Auswahl ist groß: Mehr als 60 Prozent der Landwirte sind Bio-Bauern, von denen viele mit den Hotels der Region hervorragend zusammenarbeiten. Es gibt viele innovative Konzepte wie der online Milchvertrieb „Mei Muich“ oder die 24h Gemüsehütte vom Stechaubauer Biohof, wo jedermann 24 Stunden am Tag und sieben Tage die Woche Gemüse kaufen kann. Spannend: Selbst Safran wird in Leogang angebaut und an Restaurants geliefert. Das grüne Qualitätssiegel „Echt.Gsund.Guad.“ kennzeichnet die Produkte aus der Region.

Weitere Informationen unter: www.saalfelden-leogang.com

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

Bildunterschriften:

Bild 1: Das „dahoam“ im Genießerhotel Riederalm: Bei diesem Ausblick schmeckt das Essen gleich noch besser.

@Carmen Huter

Bild 2: Die beste Küche der Region findet man im geschichtsträchtigen Kirchenwirt im „K1326“ Es wird seit 130 Jahren von der Familie Unterrainer geführt.

@K1326

Bild 3: Da läuft einem das Wasser im Munde zusammen: Feinen Fisch gibt es im „echt. gut essen“ im Naturhotel Forsthofgut.

@ Naturhotel Forsthofgut

Bild 4: Die Küche des Bio-Hotels Rupertus hat sich verpflichtet, 100 Prozent Bio-Lebensmittel zu verarbeiten und 100 Prozent Bio-Getränke zu servieren.

@Heldentheater

Bild 5: Puradies-Küchenchef am Werk: Albert Dschulnigg bei der Arbeit in der Schauküche des „ESS:ENZ“.

@Puradies

Bild 6: Zauberhafte und außergewöhnliche Kreationen werden im Restaurant „Kukka“ im Naturhotel Forsthofalm serviert.

@Fendstudios