

HOTEL DAS UNABHÄNGIGE OFFLINE **MAGAZIN**

Das Magazin für einen erholsamen Urlaub

Nr. 1/2019
Verlag HZ.com.at
1190 Wien

HOTELmagazin-online.com
Preis: € 9,-

Mit
Südtirol
Special

Fusion von Genuss und Gesundheit

Alpen treffen Asien

Back to the roots

Andreas Herbst im Interview

Speisen auf 1.500 Meter

Kulinarik auf höchstem Niveau

Du bist, was du isst

Slow Food liegt im Trend

GAUMENFREUDEN

Hotels mit dem Genussfaktor



Back to the roots

Unter Insidern galt Andreas Herbst schon länger als Geheimtipp der Salzburger Gourmetszene. Nun hat sich der junge Patron und Küchenchef der Riederalm in Leogang entschlossen, die Gourmetküche des Genießerhotels auch für auswärtige à-la-Carte-Gäste zu öffnen. Womit Leogang einen weiteren Kulinarik-Hotspot erhält.



Eigentlich wollte der 33-jährige Andreas Herbst den kulinarischen Fokus seiner Küche nach der Rückkehr in die Heimat ausschließlich auf die Hausgäste des familieneigenen Hotels Riederalm richten. Aber wenn einer zuvor bei Mario Löhninger in Frankfurt und Andi Döllner in Golling gearbeitet hat, sind gastronomische Leidenschaft und Qualitätsanspruch natürlich entsprechend hoch. Und so wurde aus der Halbpension eine kreativ alpine Genießerpension, die einem à-la-Carte-Restaurant Ehre machen würde. Zumal Andi Herbst nicht nur bei der Umsetzung der Gerichte, sondern schon bei der Auswahl von Produkten und Produzenten ein Besessener ist.

From nose to tail

So kommt Wild von befreundeten Jägern der

Gemeindejagd, Lamm wird exklusiv für ihn beim Vorderrainerbauer gezüchtet, Rind bei anderen Leoganger Bauern. Bei Wildhühnern und Duroc-Schweinen gibt es ein gemeinsames Projekt mit dem Schattenbachbauer, Forelle und Saibling kommen von den Leoganger Fischzüchtern Grundner und Hansenuer, der österreichische (!) Wolfsbarsch stammt von einem steirischen (!) Biozüchter, die Enten aus Straden und sogar für Reis hat er mit Jakob Winter einen Jungbauern gefunden, der diesen nachhaltig in Niederösterreich (!) kultiviert, um nur einige Beispiele zu nennen. Gleiches gilt für Käse, Honig, Joghurts, Säfte und vieles mehr.

Dass dazu verschiedenste Brotsorten selbst gebacken und originelle Säfte zu den Menüs kreiert werden, ist ebenso Ehrensache der Küche wie die komplette Verarbeitung ganzer Tiere bis hin zu hauseigenen Würsten und Schinken.

Nun auch à-la-Carte-Gäste

Bislang war diese innovative Alpinküche Hausgästen vorbehalten. Angesichts der immer größeren Nachfrage auswärtiger Gäste stehen in der Riederalm aber ab sofort auch à-la-Carte-Tische bereit. Serviert werden dabei die täglich wechselnden (!), innovativen, mehrgängigen Gourmetmenüs der Hotelküche, ergänzt durch Empfehlungen und Wahlmöglichkeiten.

Wiehoch der kulinarische Anspruch der Riederalm ist, unterstreicht nicht zuletzt die Tatsache, dass sie nun in den elitären Kreis der „Genießerhotels & -restaurants“ aufgenommen wurde, die als gastronomische Opinion Leader im Alpenraum gelten und auch die offizielle Gourmethotel-Gruppe der Österreich Werbung sind. (h.z)

„Ich achte auf höchste Qualität der Produkte und möchte bei allem wissen, woher es kommt“: Andreas Herbst im Interview.



Nach welchen Kriterien wählen Sie täglich die Speisen aus? Wie werden Sie inspiriert?

Andreas Herbst: „Wir wählen die Speisen nach dem aktuellen saisonalen und regionalen Produktangebot aus. Viele unserer Gäste bleiben eine ganze Woche und wir wollen sie täglich aufs Neue begeistern. Daher wollen wir unseren Hausgästen ein abwechslungsreiches Programm für die ganze Urlaubswoche bieten. Und mit den verschiedensten Produkten entstehen immer wieder neue Ideen.“

Auf was legen Sie beim Kochen besonders viel Wert?

Andreas Herbst: „Besonders wichtig ist mir, dass das ganze Produkt geschätzt wird, dass unsere großartigen, hochwertigen Lebensmittel nicht verschwendet werden. Ich achte auf höchste Qualität der Produkte und möchte bei allem wissen, woher es kommt.“

Was zeichnet Ihren Stil als Koch aus?

Andreas Herbst: „Alpine Gourmetküche mit der Spezialisierung der Verwendung von Leoganger Produkten bzw. regionalen Produkten.“

Welche Basis braucht es für hochwertige Speisen?

Andreas Herbst: „Neben hochwertigen Zutaten braucht es viel Liebe und Leidenschaft für das Kochen.“

Worauf legen Sie bei der Auswahl der Zutaten besonders wert? Nach welchen Kriterien wählen Sie Ihre Lieferanten aus?

Andreas Herbst: „Woher das Produkt kommt und der Umgang mit dem Produkt. Es ist nicht so einfach, dass wir die geeigneten Lieferanten finden, da wir doch von allem eine große Menge brauchen. Bei guter Auslastung kochen wir täglich für über 180 Gäste. Ich bin stolz, dass unsere Zusammenarbeit mit den Bauern/Lieferanten so gut funk-

tioniert, und dass sie sich auf unsere saisonalen Gegebenheiten angepasst haben.“

Wie wirkte sich die Umstellung auf Gourmetküche für Haus- und Stammgäste aus? Gab es Bedenken innerhalb der Familie?

Andreas Herbst: „Es war schon ein schwieriger Weg, aber es war mir sehr wichtig, dass ich meine Philosophie verfolge. Einige „alte“ Stammgäste haben wir dadurch schon verloren, aber unser jetziger Weg bestätigt die Entscheidung. Meine Familie steht komplett hinter meiner Philosophie, obwohl meine Mutter mit einigen Umstellungen zuerst nicht ganz klar kam.“

Was ist ein absolutes „No go“ auf Ihrer Speisekarte?

Andreas Herbst: „Gerichte mit Fertigprodukten. Weniger ist mehr – um frisch und saisonal zu kochen, kann man nicht eine überdimensionale Speisekarte haben.“

Was kochen Sie am liebsten privat?

Andreas Herbst: „Am liebsten koche ich gemeinsam mit meinen Kindern und dann sind sie die Chefs.“

Wo machen Sie Urlaub? Was essen Sie im Urlaub?

Andreas Herbst: „Gerne in Österreich und Südtirol, ich genieße aber auch Städtereisen um mich fortzubilden, und hin und wieder Urlaub am Meer. Ich esse im Urlaub gerne regional, eben was zu der jeweiligen Region passt.“

Herr Herbst, vielen Dank für das Gespräch und viel Erfolg. Das Interview führte ChFR Helmut Zauner.

Die herzliche Gastfreundschaft der Familie Herbst prägt den Charme des Genießerhotels „Die Riederalm“. Dazu eine fantastische Fernsicht zu den Pinzgauer Bergen aus den Suiten, Familien- und Komfortzimmern, 2.000 m² Wellness die keine Wünsche übrig lassen und regionale Schmankerln in innovativer Aufbereitung und exquisite Gourmetküche. Besonders beliebt sind Attraktionen wie die Küchengaudi mit kleinen Verkostungen und Fachsimpeln, eine Weinreise-Degustation im Weinkeller und „Good Life“-Galadinner mit Musik & Cocktails. Apropos Weinkeller: In ihm befindet sich eine erlesene Auswahl an hochwertigen Lagen mit Schwerpunkt Österreich, wobei man sich getrost an die Empfehlungen von den Sommeliers Fernando Fanaro und Thomas Herbst halten kann.

Natürlich muss man sich nach soviel Indoor-Genuss auch Outdoor begeben. Direkt vor der Haustür eröffnet sich eine Ferienregion mit umfangreichem Aktiv- und Freizeitprogramm über das ganze Jahr. Ob Sommer oder Winter – von Wandern und Mountainbiken bis zu Skispaß und Langlaufen – sind unvergessliche Natur- und Bergerlebnisse garantiert. Die geniale Lage direkt an der Asitzbahn-Talstation (im Skicircus Saalbach Hinterglemm Leogang Fieberbrunn) sowie am weltmeisterlichen Bikepark Leogang machen die Riederalm auch zum Hotspot für Bike-Fans mit grenzenlosem Vergnügen auf 720 km Mountainbike- und 480 km Talradwegen.

- ✓ Das 4*-Hotel im Detail
- ✓ Wohnen: 66 Zimmer + Suiten
- ✓ 34-Gourmet-Pension, Willkommensdrink, Schlemmer-Frühstücksbuffet bis 10.30 Uhr (oder Langschläferfrühstück bis 11.30 Uhr), nachmittags Alpin-Buffer, abends 5-gängige Gourmetmenüs mit Wahlmöglichkeit, Käsebrett und einmal wöchentlich „Good Life“-Galadinner, Küchengaudi sowie Weinreise.
- ✓ Wellness: „Mountain Spa“ (nur Erwachsene) mit Thermalpool (33 °C), 6 Saunen, Schwitzattraktionen, Ruheräume und -garten und Kristall-Kneipp-Garten; „Pinzgauer Wasserfestspiele“ mit Hallenbad und verbundenem, beheiztem Außenbecken, Indoor-Wasserrutsche, Baby-pool, Familiensauna, Ruheräume, Relax-Wiese.
- ✓ Umfangreiches Hausprogramm.
- ✓ Garage & Parkplätze.
- ✓ Restaurant: Verschiedene Restaurantbereiche und rustikale Stuben mit teilweise tollem Bergpanorama. Küche à la carte: 11.30 – 13.30 Uhr und 18.30 – 20.15 Uhr. Kein Ruhetag.

www.riederalm.com



Restaurant Alpendorf



Waldast - Herbst



Mountain Spa



Penthouse Der Pinzgauer