



TREND
 PRIVAT
 GOURMET



HERBERT HACKER
 ist **trend**-Gourmet-
 experte und
 Chefredakteur
 des „Falstaff-
 Restaurant-Guide“

Newcomer aus Leogang

Herbert Hacker über einen Salzburger Geheimtipp.



Er gilt schon längere Zeit als Geheimtipp der Salzburger Gourmetszene:

Andreas Herbst von der **Riederalm** in Leogang. Bislang kochte der 33-Jährige allerdings nur für die Hausgäste des weitläufigen Spa-Hotels, weshalb er in keinem Gourmetführer zu finden war.

Jetzt wurde das Hotelrestaurant der Riederalm auch für À-la-carte-Gäste geöffnet und könnte sich schon bald zu einem neuen kulinarischen Hot-Spot der Region entwickeln. Der Zulauf ist jedenfalls schon jetzt beachtlich. Denn Herbst, der unter anderem bei Mario Lohninger in Frankfurt und bei Andreas Döllner in Golling in der Küche stand, ist nicht nur ein hochbegabter Koch, er gilt auch als Besessener in Sachen Produktqualität. In den vergangenen Jahren hat er ein dichtes Netz an Spezialproduzenten geknüpft, ob Fisch, Fleisch, Käse oder sogar Reis, fast alles kommt aus österreichischer Produktion.

Beim Fleisch etwa bezieht er Stücke vom Charolais-Rind, einer französischen Rinderrasse, die in Frank-

reich einen hohen Stellenwert genießt. Herbst bekommt das Fleisch aber nicht aus Frankreich, sondern vom Badmeisterhof in Leogang, einem Bauernhof, dessen Inhaber sich auf verschiedene Rinderrassen spezialisiert hat – darunter auch die vielgepriesenen Charolais-Rinder.

Auch die Fische kommen von diversen Fischzüchtern in Österreich aber auch aus dem Chiemsee in Bayern, das Wild von befreundeten Jägern der Gemeindejagd, ja, selbst Reis wird ihm von einem niederösterreichischen Jungbauern geliefert. Brot wird im Haus gebacken.

Wenn Herbst etwa eine Schwarzbachlachsforelle in Limetten-Butter konfiert auf der Karte hat, dann sollte man unbedingt zuschlagen, die Filets sind sagenhaft saftig und zart. Die Lamm-Consommé ist intensiv, so wie sie gehört, und dazwischen sorgt der Koch auch noch für so populäre Gerichte wie Cordon bleu vom Weideschwein mit einem Camembert, der auch nicht aus Frankreich stammt, sondern – wie nicht anders zu erwarten – aus Leogang.

RIEDERALM
 5771 Leogang,
 Rain 100
 Tel.: 06583 / 7342
 täglich von 11.30-13.30,
 ab 18.30 Uhr
 VS: 5,90- 8,90 Euro
 HS 15-21 Euro