

Andreas Herbst: Spitzenkoch aus dem Gourmetrestaurant „dahoam“/Riederalm in Leogang

Presstext kurz:

Text von A.R.T. redaktionsteam

Andreas Herbst, Sternekoch und Herdvirtuose mit regional tief verzweigtem Produzenten-Netzwerk

Die vom Guide Michelin mit einem Stern und einem grünen Stern ausgezeichnete Küche von JRE Andreas Herbst zählt schon seit geraumer Zeit zu den allerbesten der Region. Der auch der europäischen Elitevereinigung Jeunes Restaurateurs (JRE) angehörende Spitzenkoch kombiniert sein Handwerk mit ausgeklügelten Techniken in dieser modernen, kreativ inspirierten und zugleich extrem bodenverwurzelten Alpinküche. Er unterhält ein unglaublich breites wie tiefes Produzenten-Netzwerk in seiner unmittelbaren Umgebung und bezieht den überwiegenden Teil seiner Zutaten aus dem Ort, der Region und aus Österreich. Von Pinzgauer Traditionen geprägt, weiß der Herdvirtuose getreu seinem Motto „aus dem Beständigen Inspiration schöpfen“ die Grundlagen alter Rezepturen zu wahren und diese in innovativen Kreationen aufleben zu lassen - sowohl im Gourmetrestaurant "dahoam" also auch in der Halbpension, denn sogar dort erwartet Hausgäste in Familie Herbst's DIE RIEDERALM das Niveau von drei Gault Millau-Hauben!

Presstext mittel:

Text aus JRE-Kochbuch

Andreas Herbst könnte sich als Teil einer Hoteliersfamilie in Leogang zurücklehnen und auf seine wesentlichen Aufgaben als gastronomischer System-Erhalter konzentrieren, aber nichts liegt ihm so fern wie genau das. Herr Herbst kümmert sich um die Gäste der Riederalm, deren Frühstück und eine exzellente Dreiviertel-Gourmetpension, vor allem aber um Entwicklungsarbeit auf Basis der Erzeugnisse der lokalen Landwirte und Züchter in Leogang. Dazu muss gesagt werden, dass dieser Teil des Pinzgaus wie eine Boutique an Delikatessen auftritt, und wer einmal einen halben Tag mit Herrn Herbst Gelegenheit hat, seine Partner und Lieferanten zu besuchen, weiß das. Das kulinarische Portfolio des streng am regionalen Angebot orientierten Kochs reicht von Saiblingen und Flusskrebse aus Saalfelden über Gemüse von einem der ältesten Bio-Betriebe im deutschsprachigen Raum, einem Leoganger Safran-Bauern bis hin zu Milch und einem kleinen Produzenten von Wachteln und Enten. Nur ein Beispiel, wie Andreas Herbst arbeitet: Die Hendl kauft er dem Bauern im Ganzen ab, wie auch die gesamte Produktion. Sie reifen im Kühlraum, bis entschieden wird, welche Teile des Geflügels auf dem Teller der Hotelgäste und welche im Menü des Restaurants „dahoam“ landen – Herbsts Flagship-Restaurant, wo er ausspielt, was er gerade hat und was ihn gerade antreibt. Und wenn etwas zu viel Hendl da ist, wird daraus ein Garum gemacht. „Das ist dann ein Giveaway für unsere Hotelgäste.“ Eierschwammerl züchtet ihm keiner, dafür müssen er oder seine Mitarbeiter selbst in die Wälder. Herbst macht daraus ein delikates Püree und kombiniert es mit Artischocken aus Leogang. Aus Safranblüten zieht er ein Öl, wie ihm überhaupt das Konservieren und Weiterentwickeln von Aromen ein Anliegen ist. Die Abteilung Fermentation ist ein Schaustück und Lehrstück für kulinarische Wissenschaftler. Interessant, dass Andreas Herbst sich seine kolossale Ausbildung und sein Wissen nicht auf jahrelangen Auslandsreisen angeeignet hat, sondern durch Literatur und Austausch mit Kollegen. Mit dem Fermentieren habe er schon 2016 begonnen, unter Zuhilfenahme des legendären NOMA-Kochbuchs. Doch spielen bei diesem Handwerk viele Faktoren eine Rolle, wie Andreas erkennen musste. „Warum arbeiten Bakterien wie sie arbeiten? Jetzt verstehe ich das, damals verstand ich es nicht. Manches verstehe ich immer noch nicht.“

Die Gläser mit eingelegtem Sommer- und Wintergemüse für die Arbeiten in den Restaurants der Riederalm habe er schon lange nicht mehr gezählt, sagt er. Fermentation sei ja eigentlich alles, auch das Brot. Sauerteige benötigen Liebe und Aufmerksamkeit. Andreas Herbst gibt ihnen Namen: Gerda steht für Weizensauerteig aus 00-Mehl und wird unter anderem für Milchbrot und Pizzateige verwendet. Manfred ist das Naturtalent aus reinem Roggen und gibt dem Brot einen blumigeren Geschmack. Alois ist zuständig für Hartweizen, für Baguette und alles mit langer Gärführung. „Brotteige lassen wir in der Kühlung gehen. Da wird das Brot noch bekömmlicher.“

Wichtig bei der Fermentation: „Man muss immer aufpassen, dass es nicht zu freaky, also sauer wird. Wir arbeiten viel mit Knospen und Kräutern oder mit Flieder, die wir pickeln.“ Sauer ist Andreas Herbst sicher nicht, aber etwas freaky, also leicht verrückt, das ist er irgendwie schon.

- Regionale und saisonale Gourmetküche: Dreiviertel-Gourmetpension für Hotelgäste, exklusives Gourmeterlebnis im mehrfach ausgezeichneten Gourmetrestaurant „dahoam“.
- Exklusiver Wellnessbereich auf 2.000 m² mit separatem Adults-Only-Bereich und Thermalpool
- Paradies für die ganze Familie mit Trampolinhalle, Kinder-Verkehrspark und Wasserrutsche im Family Spa.
- Aktivurlaub das ganze Jahr: direkt an der Asitzbahn im Skicircus Saalbach Hinterglemm Leogang Fieberbrunn und dem Epic Bikepark Leogang.

Presstext lang: **Text Hotel Riederalm**

Andreas Herbst: Spitzenkoch aus dem Gourmetrestaurant „dahoam“/Riederalm in Leogang

Als Küchenchef und Gastgeber des Hotels Riederalm prägt Andreas Herbst das Good Life Resort nicht nur kulinarisch, sondern auch mit echter Leidenschaft für Regionalität. Gemeinsam mit seiner Familie führt er das Haus mit Herz und Hingabe – und bringt dabei seine ganz persönliche Handschrift auf den Teller.

Über die Jahre hat Andreas ein enges Netzwerk aus regionalen Produzentinnen und Produzenten aufgebaut, deren Qualität und Philosophie seinen hohen Anspruch teilen. So entstehen authentische Gerichte, die Heimat, Handwerk und Innovation in perfekter Balance verbinden – eine echte Genussreise durch die Salzburger Alpen.

Sein Können wurde vielfach ausgezeichnet: **1 MICHELIN-Stern, 1 Grüner MICHELIN-Stern, 4 Hauben von Gault&Millau** – und als Mitglied der **Jeunes Restaurateurs d'Europe (JRE)** zählt er zu den talentiertesten Spitzenköchen seiner Generation.

JRE Andreas Herbst – Visionär des guten Geschmacks

Den Spagat zwischen familiärer Verantwortung als Teil der Gastgeberfamilie und dem unermüdlichen Streben nach kulinarischer Exzellenz meistert Andreas Herbst mit beeindruckender Leichtigkeit. Als kreative Leitfigur der Riederalm-Gourmetwelt führt er nicht nur die Küche, sondern trägt auch entscheidend zur Vision des gesamten Hauses bei.

Andreas ist ideenreich, charakterstark und immer auf der Suche nach dem Besonderen. Er denkt anders, probiert Neues, bleibt dabei aber seinen Wurzeln treu – eine seltene Kombination, die seine alpine Gourmetküche so einzigartig macht. Seine Karriere als Spitzenkoch ist geprägt von Innovationsfreude und einer klaren Philosophie: höchste Qualität aus der Region, handwerklich meisterhaft veredelt.

Die Verbindung von ausgeklügelter Technik und Handarbeit mit einer kreativen und zugleich bodenverwurzelten Alpinküche ist Andreas' Handschrift.

Sein Heimatbezug spiegelt sich in seiner Küchenphilosophie wider. Kreativ verbindet er Traditionelles mit Modernem. Man fermentiert sehr viel, macht ein, pickelt, sammelt, stellt selbst verschiedene Schokoladen und Nougat aus hiesigem Getreide her... In dieser Hinsicht ist er gewissermaßen ein Vorreiter in der Region. Dabei geht er Brennesselpflücken am Waldrand, holt sich ein paar Holunderblüten dazu, überlegt, kreierte, probiert, organisiert sich die besten Stücke aus der Mutterkuhhaltung in der benachbarten Landwirtschaft und schafft die leckersten Genüsse, von denen Gourmets nur träumen können. Das Ergebnis sind heimische Schmankerl mit internationalem Flair – internationale Gourmetküche mit Pinzgauer Nuancierung. Neugierig? Willkommen bei Sterne- und Haubenkoch Andreas Herbst.

Regionale Küchenphilosophie & zero waste

Die Philosophie von Andreas Herbst ist ehrlich, heimatverbunden und zutiefst respektvoll gegenüber der Natur und dem kulinarischen Erbe der Region. Inspiration schöpft er aus

Überliefertem – aus alten Rezepturen, traditionellen Techniken und regionaltypischen Zutaten. Dabei geht es ihm nicht um bloße Nostalgie, sondern darum, das Ursprüngliche zu bewahren und in neuen, zeitgemäßen Kreationen weiterzuentwickeln. Jeder Teller erzählt eine Geschichte: von Handwerk, Herkunft und purer Qualität. Der Eigengeschmack der Produkte steht im Vordergrund – nichts wird übertüncht, nichts verschwendet.

Im Mittelpunkt stehen regionale Zutaten höchster Güte und die enge, persönliche Zusammenarbeit mit ausgewählten Partnern: Wild von der **Gemeindejagd Leogang**, Gemüseraritäten vom **Stechaubauern**, fangfrischer Fisch von **Hermann Hasenauer** sowie Wagyu-Rind vom **Schattbachbauer**, mit dem auch innovative Projekte rund um Wildgeflügel entstehen. Eine besondere Rarität stellt der von Hand geerntete Leoganger Safran vom **Ottingbauer** dar – ein Symbol für die Sorgfalt, mit der in Andreas' Küche gearbeitet wird.

Die Besinnung auf die umliegende Natur und der Ausschluss künstlicher Aromen und Geschmacksverstärker sind weitere wichtige Grundsätze seiner Küchenphilosophie. Das Ergebnis: authentischer Geschmack, kreative Raffinesse und eine Küche, die Regionalität nicht nur behauptet, sondern konsequent lebt.

Aktuelles aus der Riederalm-Küche: Hendl- und Saiblings-Garum nach dem Prinzip zero waste

Hühner, die aufgehört haben Eier zu legen, werden zumeist der Futtermittelindustrie zugeführt. Andreas Herbst will einen achtsameren Zugang finden und verarbeitet diese - neben klassischen Hühnerfond - in einem aufwendigen, vielschichtigen Fermentationsprozess zu einem speziellen Hendl-Garum.

Derzeit werden zwei neue Sorten im Labor analysiert. Es entsteht ein Ente-Garum, das aus den Mulardenenten vom Trenkerbauer in Leogang hergestellt wird und ein aus den vermeintlichen Abfällen der Artischocke vom Stechaubauer aus Saalfelden gewonnenes Shoyu. Die „super great spicy sauce“ gibt es übrigens auch zum Kaufen.

Weitere Informationen unter <https://riederalm.com/de/gourmet-genuss/riederalm-garum>.

„dahoam“-Gourmetrestaurant

Andreas Herbst hat mit dem Gourmetrestaurant „dahoam“ seine ganz persönliche Vision einer modernen, kreativ interpretierten und gleichzeitig tief in der Region verwurzelten Alpinküche verwirklicht.

Eine einzigartige Speisekarte aus weißem Stierleder zeigt eine kulinarische Landkarte mit den jeweiligen Herkunftsbetrieben. Regionalen Produzenten wird eine in jeder Hinsicht spektakuläre Bühne geboten.

Das Restaurant bietet in intimer Atmosphäre mit Panoramablick auf die Leoganger Berge ein kulinarisches Erlebnis, das Tradition, Kreativität und Regionalität vereint.

Eine perfekte Symbiose virtuoser Kochkunst, hoher Kultur und Weinkompetenz, welche einen Besuch im „dahoam“ Restaurant zu einem unvergesslichen Erlebnis macht.

Good Life Resort - die Riederalm 4*s

Genießerrestaurant „dahoam“

Familie Herbst

Rain 100, 5771 Leogang

+43 (0)6583/7342

info@riederalm.com | www.riederalm.com | www.restaurant-dahoam.com

Restaurant „dahoam“ geöffnet Montag, Dienstag, Freitag und Samstag abends (18:30-19:00
Uhr Menüstart)

