

PRESSEINFORMATION

HEIßE TIPPS AUS DEN ROMANTIK KÜCHEN

HERBSTLICHE GAUMENFREUDEN UND PROFIKOCH-TIPPS



Fotos v.l.n.r.: Chefkoch Mathias Apelt vom Romantik Hotel Kieler Kaufmann; Chefkoch Tobias Eisele mit seiner Küchenbrigade vom Romantik Hotel Landhaus Freiberg; Chef de Cuisine Patrick Spies, Romantik Hotel Zum Stern
© Fotos: Romantik Hotels, Foto-Download per hinterlegtem Hyperlink oder www.primo-pr.com/bildarchiv

„Und kam die goldene Herbsteszeit und die Birnen leuchteten weit und breit...“
Schon bei Herrn von Ribbeck auf Ribbeck im Havelland sorgte das Spätjahr für Köstlichkeiten auf dem Tisch. Und auch in den Küchen der Romantik Hotels & Restaurants bestimmen jetzt deren saisonale Leckereien die Speisekarten. Denn die Romantik Küchenchefs wissen längst: Nichts schmeckt besser als ernte- und fangfrisch verarbeitete Produkte aus der Region. Passende Reiseideen unter www.romantikhotels.com, wo einem dank kulinarischer Kalender oder aktueller Menüs das Wasser im Mund zusammenläuft.

Frankfurt, 03.11.2014: Egal ob Kürbis, Grünkohl oder Rote Beete, Reh, Hase oder Wildschwein, Äpfel, Birnen oder Quitten – der Herbst hält einiges für Kochtopf und Bratenröhre bereit, das regionale Frischeakzente selbst im Spätjahr setzt. Und in den Händen kreativer Köche von heute längst nichts mehr mit der Hausmannkost von einst zu tun hat. So zaubern die Küchenchefs der Romantik Hotels lukullische Highlights, die den herbstlichen Aufenthalt zur Genussreise werden lassen. Und der Gast? Nimmt neben dem erholsamen Geschmackserlebnis auch noch die ein oder andere Rezept- und Produktidee mit nach Hause, kann Kochkurse buchen, Gourmetfestivals besuchen. Fünf lukullische Ideen zwischen Ostsee und Allgäu:

Stralsund: Show-Cooking von Könnern

Im [Romantik Hotel Scheelehof](#) in Stralsund steht Küchenchef Björn Kapelke für Kreationen von hanseatisch bis exquisit. Ausgezeichnet als eines der besten Restaurants in Mecklenburg-Vorpommern zeigen er und seine Küchenmannschaft im Gourmet-Restaurant „scheel's" dabei Show-Cooking von Könnern – einfacher geht Kochtopfgucken nicht. Seine Herbstmenüs kombinieren alles, was die Ernte in Wald und Feld zu bieten hat und sich mit Köstlichem aus dem Meer kombinieren lässt:

PRESSEINFORMATION

„Kürbis ist ein perfektes, da vielseitiges Herbstgemüse. Als Suppe oder Essenz ist es ein köstliches Entree, als Mouse oder angebratene Spalten eine delikate Beilage – und die gerösteten Kerne geben Suppen und Salaten den letzten Pfiff. Tipp: Gebacken und meergesalzen sind sie der etwas andere Snack.“

Kiel: Produkt und Saison als Küchenstars

Im [Romantik Hotel Kieler Kaufmann](#) steht Chefkoch Mathias Apelt am Herd, der sich an seinen letzten beiden Wirkungsstätten bereits je einen Michelin-Stern erkochte. Sein Stil? Regional, modern und leicht, wobei Produkt und jahreszeitliche Inszenierung im Vordergrund stehen. Übrigens auch, wenn Ende Januar 2015 das Schleswig-Holstein Gourmet Festival wieder im Haus gastiert.

„Jetzt hat Wildgeflügel Saison, Fasan etwa, Perlhuhn oder Wachtel. Und natürlich Gans – ob als Leberpastete zum Menü-Auftakt oder beim Hauptgang verbunden mit der ewigen Frage „Brust oder Keule?“. Wie Pute und Ente eignet sie sich prima für die, auch zu Hause leicht realisierbare, Niedriggarmethode, die das Bratenfleisch zart und saftig werden lässt. Auch unsere Stubenküken werden so zubereitet.“

Bad Hersfeld: Klassisches zeitgemäß interpretiert

Wo immer möglich setzt Chef de Cuisine Patrick Spies, gebürtiger Osthesse, im Bad Hersfelder [Romantik Hotel Zum Stern](#) regionale Produkte ein. Klassisches zeitgemäß interpretiert kommt bei ihm im „L'étable“, dem mit einem Michelin-Stern geehrten Restaurant, auf den Tisch. Und bei Kochkursen lässt er sich über die Schulter schauen.

„Jetzt kann man in den Wäldern einiges sammeln und pflücken, das Herbstgerichten den letzten Pfiff gibt. In Soßen oder als Beilage, fein gehackt als Panade oder als Topic für Salate sind Pilze, aber auch Nüsse Geschmacksveredler. Und: Es ist Trüffelzeit! Bereits wenige fein gehobelte Späne der „schwarzen Diamanten“ adeln jedes Gericht.“

Ammersee: Ruhig schmecken, wo man is(s)t

Direkt am Pilgerweg zum Heiligen Berg von Andechs gelegen, erkennt man im [Romantik Hotel Chalet am Kiental](#) auch an der Speisekarte, was das Haus einst war – ein Bauernhof. Regionale Besonderheiten und heimische Produkte, die man nicht überall bekommt, stehen bei Küchenchef Fabian Höckenreiner im Vordergrund.

„Rote Bete ist ein unterschätztes Bauerngartengemüse, dabei ist sie ein wertvoller Energie- und Kraftspender. Von den ganz jungen Knollen, die auch roh, etwa als vegetarisches Carpaccio, verwendet werden können, kann man auch die zarten Blätter nutzen und wie Spinat dünsten. Die Winterknollen eignen sich prima zum Schmoren oder Kochen, als Beilage zu Fisch wie Fleisch. Aber aufpassen: Rote Beete nur mit Handschuhen verarbeiten, sonst gibt's verfärbte Hände!“

Oberstdorf: Bodenständig mit einer Prise Internationalität

Im südlichsten Restaurant Deutschlands mit einem Michelin-Stern isst, wer im [Romantik Hotel Landhaus Freiberg](#) bei Chefkoch Tobias Eisele einen Tisch reserviert. Hier wird



PRESSEINFORMATION

facettenreich und zeitgemäß gekocht, mit einem Hauch Bodenständigkeit und einer Prise Internationalität.

„Im Herbst lieben wir kräftige Aromen und es ist endlich wieder die Zeit der kräftigen Rotweine. Und Wildbretzeit, besonders vom Hirsch und Reh ist es sehr aromatisch und edel. Bei uns kommen vorwiegend Rücken und Keulen zum Einsatz und natürlich ausschließlich von wild lebenden Tieren. Außerdem bietet die Natur im Herbst eine Fülle an Aromen reichen Gemüse- und Obstsorten, das lässt sich wunderbar kombinieren. Mein Rat: Kaufen Sie Wild nur beim Jäger oder Metzger Ihres Vertrauens. Unser Wild etwa beziehen wir aus der Oberstdorfer Prinzregentenjagd.“

Tief verwurzelt in der jeweiligen Region und geprägt von Tradition und Qualitätsbewusstsein – so präsentieren sich die rund 200 Romantik Hotels & Restaurants in 9 Ländern Europas ihren Gästen aus Nah und Fern. Individualität, die überrascht, Authentizität, die begeistert, Herzlichkeit, die einnimmt – kurz: ein ganz besonderes Lebensgefühl. Mehr Informationen unter www.romantikhoteles.com.