

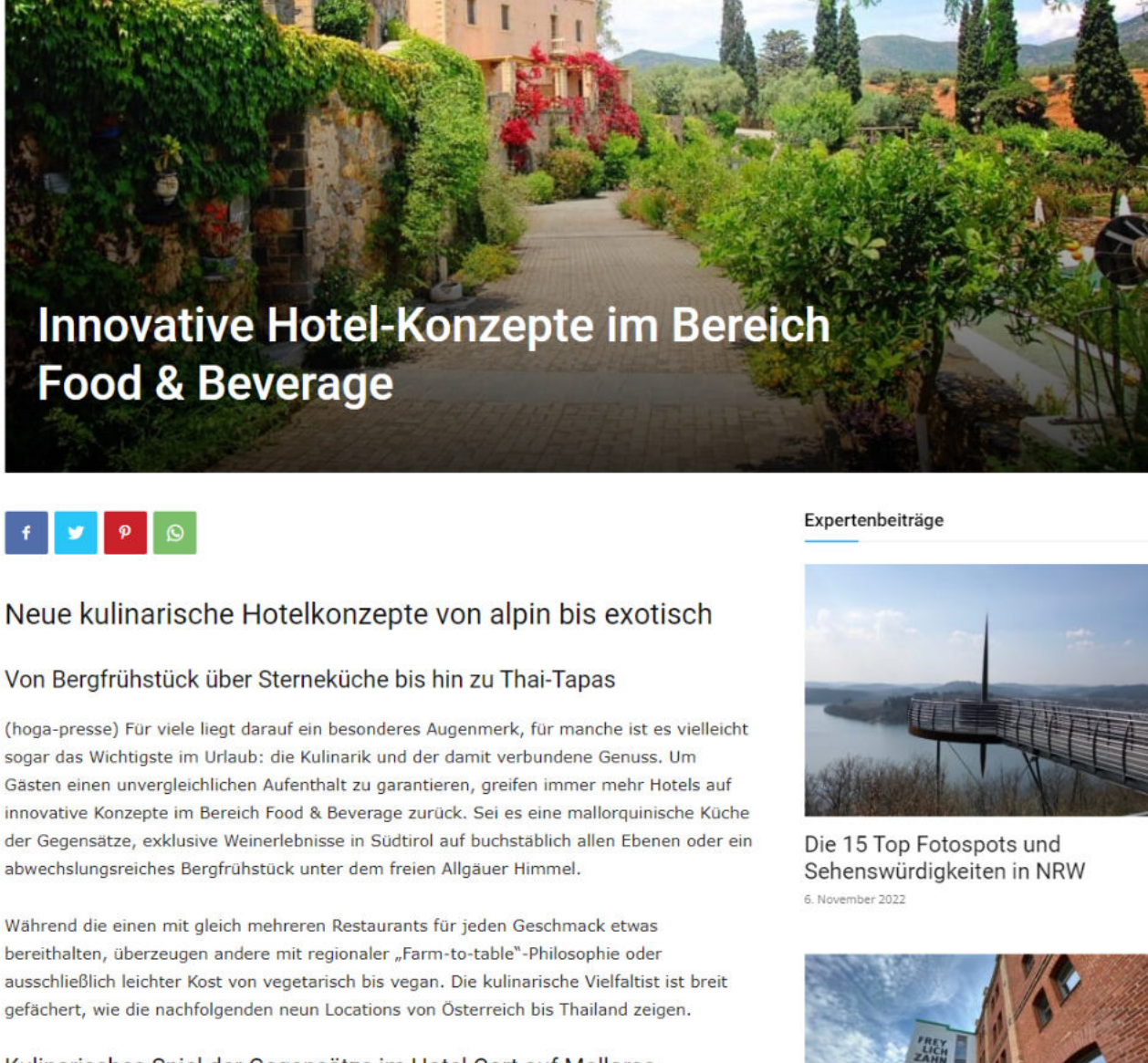
HOGA-AWARD: DIE BESTEN HOTELS IN DEUTSCHLAND 2023

HOGA-AWARD

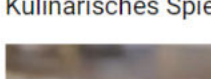
Die besten Hotels Deutschlands 2023

Jetzt abstimmen >

Start » Hoga-Pressen » Innovative Hotel-Konzepte im Bereich Food & Beverage



Innovative Hotel-Konzepte im Bereich Food & Beverage



Neue kulinarische Hotelkonzepte von alpin bis exotisch

Von Bergfrühstück über Sterneküche bis hin zu Thai-Tapas

(hoga-press) Für viele liegt dabei ein besonderes Augenmerk, für manche ist es vielleicht sogar das Wichtigste im Urlaub: die Kulinarik und der damit verbundene Genuss. Um Gästen einen unvergleichlichen Aufenthalt zu garantieren, greifen immer mehr Hotels auf innovative Konzepte im Bereich Food & Beverage zurück. Sei es eine mallorquinesische Küche der Gegensätze, exklusive Weinerlebnisse im Südtirol auf buchstäblich allen Ebenen oder ein abwechslungsreiches Bergfrühstück unter dem freien Allgäuer Himmel.

Während die einen mit gleich mehreren Restaurants für jeden Geschmack etwas bereithalten, überzeugen andere mit regionaler „Farm-to-table“-Philosophie oder ausschließlich leichter Kost von vegetarisch bis vegan. Die kulinarische Vielfalt ist breit gefächert, wie die nachfolgenden neun Locations von Österreich bis Thailand zeigen.

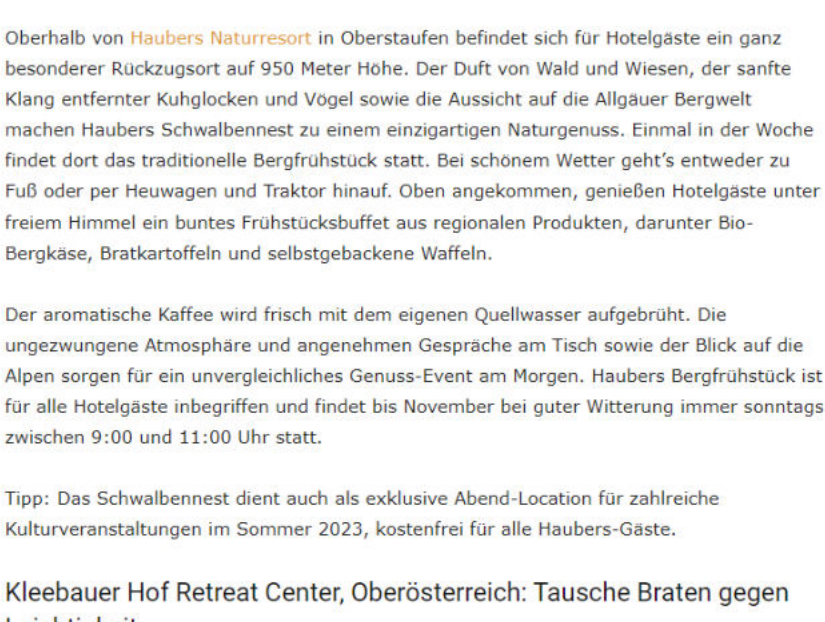
Kulinarisches Spiel der Gegensätze im Hotel Cort auf Mallorca



Im Restaurant Raw & Grill – The Brasserie im Hotel Cort in Mallorca Hauptstadt Palma ist der Name Programm: Sowohl rohe Köstlichkeiten als auch Herzhaftes vom Grill stehen auf der Speisekarte. Das Restaurant Raw & Grill hält für jeden Geschmack etwas bereit. Während einerseits rohe Köstlichkeiten von Carpaccio über Tatar bis hin zu ceviche serviert werden, dürfen sich Gäste auf der anderen Seite über Barbecue-Spezialitäten mit echtem Holzkohle-Aroma freuen.

Dafür hat das Designhotel im Herzen der Inselhauptstadt eigenens einen Indoor-Profigrill installiert. Auf den Rost kommen neben Fisch und Fleisch zudem viele vegetarische und vegane Kreationen. Das Raw & Grill ist täglich von 12.30 bis 22.30 Uhr geöffnet. Vinophile buchen zum viergängigen Gourmet-Menu die Weinbegleitung von der hauseigenen Sommelier exklusiv dazu.

Haubers Naturresort, Allgäu: Bergfrühstück am Schwalbennest



Unter freiem Allgäuer Himmel genießen Gäste von Haubers Naturresort das Bergfrühstück am Schwalbennest auf 950 Meter Höhe. © Haubers Naturresort

Oberhalb von Haubers Naturresort in Oberstdaufen befindet sich für Hotelgäste ein ganz besonderer Rückzugsort auf 950 Meter Höhe. Der Duft von Wald und Wiesen, der sanfte Klang entfernter Kuhglocken und Vogel sowie die Aussicht auf die Allgäuer Bergwelt machen Haubers Schwalbennest zu einem einzigartigen Naturgenuss. Einmal in der Woche findet dort das traditionelle Bergfrühstück statt. Bei schönem Wetter geht's entweder zu Fuß oder per Heuwagen und Traktor hinauf. Oben angekommen, genießen Hotelgäste unter freiem Himmel ein buntes Frühstücksbuffet aus regionalen Produkten, darunter Bio-Bergkäse, Bratkartoffeln und selbstgebackene Waffeln.

Der aromatische Kaffee wird frisch mit dem eigenen Quellwasser aufgebrüht. Die ungenutzte Zeit vor dem Aufbruch und angenehmen Gespräch am Tisch sowie der Blick auf die Alpen sorgen für ein unvergleichliches Genuss-Erlebnis am Morgen. Haubers Bergfrühstück ist für alle Hotelgäste inbegriffen und findet bis November bei guter Witterung immer sonntags zwischen 9:00 und 11:00 Uhr statt.

Tipp: Das Schwalbennest dient auch als exklusive Abend-Location für zahlreiche Kulturveranstaltungen im Sommer 2023, kostenfrei für alle Haubers-Gäste.

Kleebauer Hof Retreat Center, Oberösterreich: Tausche Braten gegen Leichtigkeit



Die veganen Kokosbällchen vom Kleebauer Hof im oberösterreichischen Mühlviertel gehören zu den Lieblingsrezepten von Küchenchefin Maria. © Jhdgurlaub

Früher gab es in der gemütlichen Gaststube des Kleebauer Hof im oberösterreichischen Mühlviertel bestimmt einen guten Schweinbraten. Seit der Übernahme durch den Reisespezialisten Indigouraub werden im ehemaligen Pferdestall inzwischen Yogamatten ausgerollt und das Küchenteam verwöhnt die Kursteilnehmer mit vegetarisch-vegane Leckereien. Nach der morgendlichen Yoga-Einheit erwartet sie ein reichhaltiges Frühstücksbuffet, mittags gibt es leichte Kost. Zum Abendessen stehen Salate, Hauptgerichte und Desserts zur Auswahl – natürlich alles fleischlos. Indigouraub sind nicht allesamt Veganer oder Vegetarier, doch wie einfach Fleischverzicht sein kann, merkt man spätestens bei einem Aufenthalt.

Yoga ist die Verbindung von Leichtigkeit, Bewegung und dem Loslassen, wohingegen deftiges Essen eher belastend wirken kann. Fast könnte man meinen, Yogis wären ihrer Zeit voraus: Seit einigen Jahren wächst der Anteil von Menschen, die sich vegetarisch-vegan ernähren – vor allem in der jüngeren Bevölkerung ist dieser Trend ausgeprägt. Der Kleebauer Hof geht seit jeher auf die kulinarischen Bedürfnisse seiner Gäste ein und bietet ihnen eine entspannte und stressfreie Auszeit in der Natur.

Hotel Vier Jahreszeiten Starnberg, Oberbayern: Kulinarischer Leuchtturm vor den Toren Münchens



Das Gourmetrestaurant Aubergrün befindet sich in einem exklusiven Anbau des Hotel Vier Jahreszeiten Starnberg/Oberbayern. © Hotel Vier Jahreszeiten Starnberg

25 Kilometer südlich der bayerischen Landeshauptstadt empfängt das Hotel Vier Jahreszeiten Starnberg seine Besucher mit einer geschmacklichen Vielfalt erster Klasse. Erst im April 2023 verteidigte das hauseigene Gourmetrestaurant Aubergrün unter Leitung des Kulinarischen Direktors Maximilian Moser bereits zum 9. Mal in Folge den einzigen Michelin-Stern der oberbayerischen Starnberg-Ammersee-Region. Auch im Feinschmecker-Restaurant Oliv's genießen Haus- sowie externe Gäste gehobene Küche in stilvollem Ambiente. Dazu bietet die Hemingway Bar des Vier Sterne Superior Hotels die größte Rumsammlung Süddeutschlands mit passenden Prober-Angeboten.

Ein karibischer Räumlichkeit, moderne Drinks und Cocktailklassiker sowie eine Auswahl an Barfood erwartet Genießer bei der Premiere des Bar-Events „Hemingway trifft Karibik“ am 24. Juni 2023. Weitere spannende Veranstaltungen und Highlight-Menüs des Hauses finden Gurmets ganzjährig im Kulinarischen Kalender – darunter das überregional bekannte „Food-Festival“ am 29. Juli 2023 mit Live-Cooking auf Sternenniveau, Swing-Musik und insgesamt rund 20 Schlemmer-Stationen.

Auch Tagungsteilnehmer im Hotel Vier Jahreszeiten Starnberg profitieren vom innovativen „Meet Culinary“-Konzept, das persönliche betreute Meetings und Spitzengastronomie vereint. Das Besondere am kulinarischen Starnberger „Leuchtturm“: Von Barfood über Tagungsbrunch bis Sterneküche wird alles vom Team um den 37-jährigen Maximilian Moser kreiert.

Naturhotel Leitlhof und Atto Suites & Cuisine, Südtirol: Nachhaltiger Genuss hat immer Saison



Direkt vom Hof kommt im Naturhotel Leitlhof nicht nur das Fleisch – neben der Angus-Rinderzucht liefern Gemüseschäfte, Kartoffelkulturen und Kräuterarten wertvolle Zutaten für die Südtiroler Gourmetküche. © Naturhotel Leitlhof/Milke Rabensteiner

Erläutet Kulinarik im Sinne des regional-saisonalen Farm-to-table-Konzepts erwartet Feinschmecker in den familiengeführten Betrieben Naturhotel Leitlhof und Atto Suites & Cuisine im Südtiroler Hochpustertal. Für den Gastgeber und Nachhaltigkeits-Pionier Stephan Mühlmann steht die Wertschätzung genuiner Mensch, Tier und Natur auch in der Küche an oberster Stelle. So verwendet Chefkoch Markus Auer für seine Gerichte vorwiegend Zutaten aus eigener oder lokaler Produktion.

Zahlreiche Gemüsesorten sowie Kartoffeln werden von der dazugehörigen Landwirtschaft „Mühlhof“ bezogen, während die eigene Angus-Rinderzucht Fleisch der höchsten Güteklasse liefert. Dieser kulinarische Qualitätsanspruch wird auch im exklusiven Gatehaus Atto Suites & Cuisine verfolgt: Selbstgebackenes Brot zum Frühstück und eine bewusst klein gehaltene Karte, die saisonbedingt wechselt, spiegeln die gelungene Verbindung aus Genuss und Leben im Einklang mit der Natur wider.

Centara Reserve Samui, Thailand: Thai-Tapas, Popcorn-Whiskey und Bühnenhaftes Dinner-Erlebnis



Das moderne thailändische Tapas-Konzept des Sa-Nga Restaurants im Centara Reserve Samui auf der Insel Koh Samui umfasst neue Interpretationen der klassischen Küche von Inhaber Christian Köpplinger. © Centara Hotels & Resorts

Lokale Inspiration mit persönlicher Fünf-Sterne-Gastfreundschaft: Das erste Haus der Marke Centara Reserve auf der thailändischen Insel Koh Samui hat es sich zur Aufgabe gemacht, dass Gäste Gerichte nicht nur verzehren, sondern erleben. Mit gleich vier außergewöhnlichen Restaurants unter Leitung des australischen Spitzenkochs Christopher John Patzold ist im Centara Reserve Samui für jeden Geschmack etwas dabei. Bei Livemusik, Meeresbrise und Strandaussicht wird im Salt Society vor allem frisches Seafood serviert.

Zum Sundowner gibt's überraschende Cocktails wie den „Lavender Pearl“ mit zarter lila Blüte und Grapefruit, den „Honey Hemp“ mit Hanf-Rum oder Whiskey mit Popcorn-Geschmack. Während The Terrace zum Lunch an die Hotel-Piazza lockt, bekommen saisonale Zutaten und zeitgenössische Küche beim Dinner im Sogca-Restaurant Act 5 ihren großen Auftritt. Jeder Gang wird Bühnenhaft inszeniert, so spüren Geschmack und Darbietung noch lange für Gesprächsstoff. Besonders Highlight des Resorts ist das Konzept des Sa-Nga, wo Authentizität und Innovation aufeinander treffen. Kulinariker erwartet ein modernes thailändisches Tapas-Konzept.

Leichte, avantgardistische Gerichte fusionieren mit den berühmten Aromen des Königreichs und zeigen eine lokale Küche, die vor Ort ihresgleichen sucht – nach dem Motto: auffallend und einfallssreich.

Biohotel Schlossgut Oberambach, Oberbayern: Kraftort im Grünen mit Farm-to-table-Kulinarik

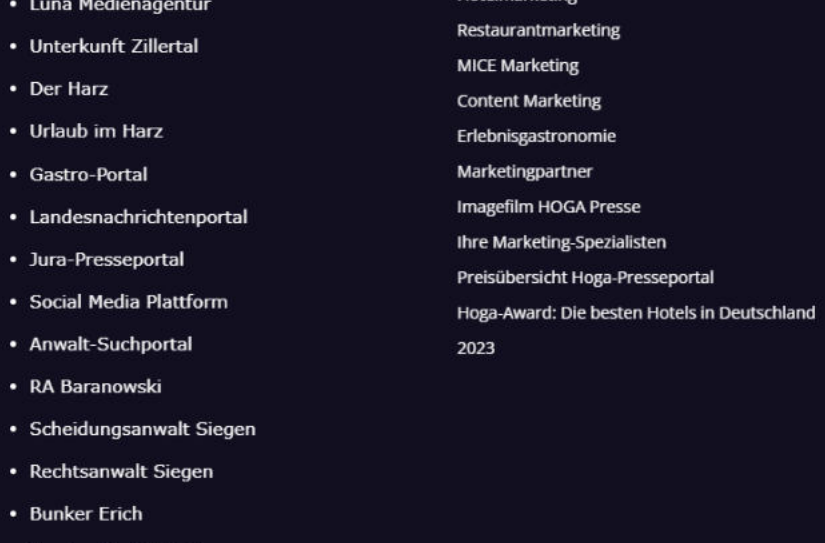


Im oberbayerischen Schlossgut Oberambach stammen Gemüse, Salate und Kräuter vom eigenen Demeter-Feld auf einem Hektar Fläche. © Schlossgut Oberambach/Robert Kitzel

Farm to table lautet das kulinarische Motto im Schlossgut Oberambach: erberhalb des Starnberger Sees. Bio ist dort seit mehr als 20 Jahren selbstverständlich, darüber hinaus setzt das Hotel durch seine enge Kooperation mit örtlichen Bauern, Metzgeren und Fischern auf Saisonalität und absolute Frische. Zudem verfügt der denkmalgeschützte Landsitz über einen eigenen Demeter-Garten, wo auf einem Hektar Fläche allerlei Gemüse, Salate und Kräuter wachsen.

So wandern Gurke, Tomate, Paprika, Karotte, Bohne, Zucchini und Co. vom angrenzenden Feld direkt in die Hotelküche. Bio-Landgärtner Manuel China Josee interessiert gern persönlich, was aktuell gedeiht und wie es sich besonders geschmackvoll verarbeiten lässt. Im „Gemüse-Haus“ sind die täglich frisch geernteten Produkte für Hausgäste und Ausflügler auch zum Mitnehmen erhältlich.

Der Weinmesser, Schenna: Im Zeichen des Rebensafts



Im Vier-Sterne-Superior-Hotel Der Weinmesser in Schenna erleben Genießer die vielfältige Welt des erlesenen Rebensafts und können dazu noch in der Genuss der Gourmetküche von Inhaber Christian Köpplinger. © Der Weinmesser/Robert Mühlbacher G&S

Der Weinmesser in Schenna oberhalb von Meran verbindet gekonnt Stil, Kulinarik und Wellness ganz im Sinn des Rebensafts. Dies beginnt in Südtirols erstem Weinhotel bereits beim „Wine & Dine“ im hausigen Rotweinkeller, während die kulinarische Erfahrung mit den Empfehlungen von Sommelier und Hausbarrier Doris Kohlgreber verbindet wird. Aber auch im Wellnessbereich zieht sich das Konzept des Hotels konsequent durch: Schwitzen in der Weinsauna oder ein Treatment mit feinsten Traubenkernöl-Kosmetik entspannen nicht nur, sondern verleihen auch einen strahlenden Teint.

Wer etwas mehr Zeit mitbringt, den exklusiven im Schenener Vier-Sterne-Superior-Hotel ein vielfältiges Wochenprogramm mit erweiterter Geschmacksvier-Versteinerung in klassischen Verkostungen über Gourmetwanderungen in die Rebberge bis hin zum sonntäglichen Gardiner samt Weinbegleitung. Kenner lernen dabei – umgeben von einem Sortiment aus über 600 Tropfen – ebenso viel Neues wie Anfänger auf dem Gebiet des Rebensafts.

Hotel Jungbrunn, Österreich: Ein Hotel, drei Restaurants

In der Showküche des Jungbrunn Grill geht es heiß her – und dies ist nur eines von vielen Highlights in den drei Restaurants, die österreichische Südtirol beherbergen. © Hotel Jungbrunn/Trautwein/Toni Schramm

Wer im Hotel Jungbrunn in Tannheim/Österreich zu Gast ist, erlebt kulinarische Höhepunkte in drei unterschiedlichen Genusswelten. Denn die Restaurants des mehrfach ausgezeichneten Tiroler Getztoirts mit dem 7.900-Quadratmeter-Spa lassen keinerlei Langeweile am Gaumen aufkommen. Im Jungbrunn Kulinarium etwa-Schweinefleisch Martinelli internationale Akzente von mediterran bis asiatisch. Seltens-Gänge-Menüs und Schlemmerbuffets sorgen neben einer herausragenden Weinbegleitung aus dem hunderte Sorten umfassenden Keller für nachklingende Abende.

Im Jungbrunn Grill liegt der Duft von kross gebratenem Fleisch, frischem Fisch und Gemüse in der Luft, die Grillmeister arbeiten am offenen Feuer abend im Jungbrunn. Und wer sich nach traditioneller Tiroler Küche sehnt, verbringt den Mittag im Gasthaus. Die liebevoll zubereiteten Schmäckerl harmonieren mit dem Wohlfühlambiente der 300 Jahre alten wiederaufgebauten Stube, die dem Restaurant seine gemütliche Atmosphäre verleiht. Feinschmecker auf Reisen dürfen sich im Jungbrunn auf eine für Wellness-Köpfe ungeahnte Vielfalt freuen.

Quelle: AHM, 20.04.2023
Bilder: pixabay.com, sofern nicht anders angegeben

Verwandte Artikel

- Schloss Lerbach aus dem Dornroschen-Schlaf erwachen lassen
- Grandhotel Schloss Bensberg in Bergisch-Gladbach
- Was macht eigentlich eine gemütliche Kneipe aus?

HOGA-PRESSE PARTNERPORTALE

- Luna Medienagentur
- Unterkunft Zillertal
- Der Harz
- Urlaub im Harz
- Gastro-Portal
- Landesnachrichtentportal
- Jura-Pressportal
- Social Media Plattform
- Annual-Suchportal
- RA Baranowski
- Scheidungsanwalt Siegen
- Rechtswalt Siegen
- Bunker Erich
- Bundes-JustizPortal
- Hotel Standby
- Top Backlink

HOGA-PRESSE MARKETING

- Hotelmarketing
- Restaurantmarketing
- MICE Marketing
- Content Marketing
- Erlebnisgastronomie
- Marketingpartner
- Imagieren HOGA Presse
- Ihre Marketing-Spezialisten
- Preisübersicht Hoga Presseportal
- Hoga-Award: Die besten Hotels in Deutschland 2023

BELIEBTE ARTIKEL

ACHAT Hotel Bremen City mit neuem Restaurant-Konzept

„Meeljö“ Norddeutsches auf der Karte (hoga-press) Im Restaurant des ACHAT Hotel Bremen City wird ab sofort „Meeljö“ geboten: auf der Speisekarte sind im Rahmen eines...

Green Spoon: Slow Food stellt neues Bildungsprojekt vor

Schloss Lerbach aus dem Dornroschen-Schlaf erwachen lassen

Muffeltrakt: die Welt der heimischen Muffons entdecken

WIR ÜBER UNS

Die führende Branchenplattform für Restaurantmarketing, Hotelmarketing, MICE, Ideen, Trends, LifeStyle, Restaurant- und Hotelkritik. Wir begleiten seit vielen Jahren als kostenloser Partner Hotels, Restaurants und Dienstleister im Bereich Gastro- und Hotelwerbung sowie Online-Marketing und Öffentlichkeitsarbeit.

Kontaktieren Sie uns: redaktion@hoga-medienagentur.de

FOLGEN SIE UNS

