

## Hotel Kaiserhof Victoria in Bad Kissingen

# Feines aus Bad Kissingen

Unser Wiederbesuch im Grandhotel „Kaiserhof Victoria“ im Herzen des weltberühmten unterfränkischen Staatsbades Bad Kissingen dokumentiert in allen relevanten Segmenten Erfreuliches. Im geschichtsträchtigen First-Class-Domizil werden weitere wegweisende Kapitel zum schönen Thema Gastlichkeit und Genuss aufgeschlagen.

Über nunmehr sieben Jahre verfolgen wir inzwischen die positive Entwicklung der Grandhotellerie am geschichtsträchtigen Standort Bad Kissingen am Beispiel des mit vier Sternen klassifizierten Hotels „Kaiserhof Victoria“. Ein Traditionshaus in allerbesten Lage, direkt an den weltberühmten Kureinrichtungen des bayerischen Staatsbades gelegen. Österreichs Kaiserin Elisabeth, genannt „Sisi“, soll hier einst Logis genommen haben und auch Zar Alexander II. sowie der „Eiserne Kanzler“, Otto von Bismarck. Nur drei Namen bedeuten der Persönlichkeiten, für die der „Kaiser-

hof Victoria“ die allererste Wahl der Sommerfrische war. Bis heute hat der Kurort an der fränkischen Saale nichts von seiner internationalen Anziehungskraft eingebüßt. Die sieben Mineralquellen des heilklimatischen Kurortes in Unterfranken locken Jahr für Jahr Zigtausende Gesundheitstouristen und Kulturinteressierte nach Bad Kissingen. Alljährlich zählt der „Kissinger Sommer“ zu den wichtigsten überregional nachgefragten Musikveranstaltungen Deutschlands, mit Stars der weltweiten Klassikszene. Da ist es gut zu wissen, dass die anspruchsvolle Klientel im „Ersten Haus“ am Platz auf jene gast-

lichen Welten trifft, die immer schon den Unterschied ausmachen.

### Weghofers Impulse

Die Fassade des First-Class-Domizils gleich vis-à-vis Europas größter Wandelhalle erstrahlt in ehrwürdigem Glanz. Und im Innern setzt sich die Noblesse einer der besten Adressen der Region fort. Das ist das große Verdienst von Geschäftsführer Christian Weghofer, der hier von Beginn seines Wirkens im Jahre 2009 an maßgeblich am Erfolg des „Kaiserhofes Victoria“ beteiligt ist. Kein Jahr vergeht, in dem der gebürtig aus der Steiermark stammende Hotelier nicht an der Optimierung der Verwöhnangebote arbeitet. Das Grandhotel verfügt über 166 nobel ausgestattete Zimmer und Suiten, die sich auf vier Häuserteile auf einem parkähnlichen Grundstück verteilen. Die Zimmer sind und werden sukzessive zu zeitlos schönen, hochwertig gestalteten Refugien gewandelt. Sie eint der warme, anheimelnde Komfort. Im Haupthaus mit seiner beeindruckenden Hotelhalle, dem wunderschönen historischen Treppenhaus und dem im Jugendstil gehaltenen Restaurant „Kaisersaal“ in der Bel étage stehen inzwischen Suiten und Deluxe-Zimmer zur Verfügung, die ohne Zweifel den Ansprüchen an ein Fünf-Sterne-Komfort vollends gerecht werden. Die Hotelhalle, seit jeher Flaniermeile und Treffpunkt der Gäste aus aller Welt, ist jüngst mit einer neuen Hotelbar ausgestattet worden. Längst ist der „Kaiserhof Victoria“ auch wieder eine der bevorzugten Wellnessadressen in der Bad Kissinger Spitzshotellerie.



Stilvolle Kulisse im geschichtsträchtigen Bad Kissinger Grandhotel „Kaiserhof Victoria“: Die großzügige Hotelhalle mit Ausgang zu Kurgarten und Wandelhalle.



Feine Tisch- und Tafelkultur charakterisiert das À-la-carte-Restaurant „Frankenstube“ im Erdgeschoss des „Kaiserhof Victoria“.



Zwei, die sich gut verstehen und kulinarisch bestens ergänzen: Küchenchef Thorsten Duda (li.) und sein Stellvertreter Peter Horntrich.

## Kostproben



„Blutwurst-Ravioli mit Kartoffelcreme“, „Trilogie aus dem Gewässer“, „Asiatische Garnelen“, „Fränkisches Schäufole mit Wirsing, Karotten, gelben Rüben und getrüffelten Knödeln“ und „Schokoladentörtchen mit Beeren und Vanille-Maronen-Granité“.

## Fein-fränkische Küche

Seit Jahr und Tag zeichnet unser Magazin die Leistung von Küchenchef Thorsten Duda und seinem Stellvertreter Peter Horntrich in der „Frankenstube“ mit zwei Sonnen plus aus. Gerne erneuern wir auch in diesem Jahr die hohe Benotung. Die beiden bekennenden Franken haben sich ganz der frischen regionalen Jahreszeitenküche verschrieben. Löblich und nachahmenswert finden wir die Einbindung lokaler Produzenten, Händler und Erzeuger. Von der „Metzgerei Brunner“ aus Bad Kissingen stammen Köstlichkeiten wie geräucherte Ochsenlende, Schäufole und Spezialitäten vom Kalb. Fischzüchterin Inge Siepermann aus dem nahen Oberelsbach versorgt den „Kaiserhof Victoria“ mit fangfrischen Forellen, Saiblingen und Karpfen. Eine Sünde wert sind die süßen Pretiosen von der „Schokoladenmanufaktur Sandberg“ in der Rhön. Zu unserem Menü in der „Frankenstube“: Zum Auftakt mundete ein „Blutwurst-Ravioli mit Kartoffelcreme“. Der umsichtig und herzlich agierende Restaurantleiter Giuseppe Cerasola schenkte dazu ein vollmundiges Bier vom Kloster Kreuzberg aus Bischofsheim in der Rhön aus, das exklusiv nur handverlesene Adressen in der Region in kleinen Chargen erhalten. Ein schöner Einstieg. Die dann gereichte „Trilogie aus dem Gewässer“ bot in akkurater Darbietung eine gratinierte Jakobsmuschel auf Spinat mit Safransauce, Kräuterkruste und Pecorino, gebratenen Scampi auf Algensalat sowie ein kleines Filet vom Bachsaibling mit Rieslingschaum. Auch der Ausflug ins internationale Fach

gelang der Brigade mit „Asiatischen Garnelen“, die pointiert mit fernöstlichen Aromen gewürzt waren. Zwei kulinarische Volltreffer aus der fränkischen Heimat der Küchenchefs setzten weitere Ausrufezeichen. Zunächst „Beef Tea mit Ochsenchwanzpraline“: eine wahre Geschmacksexplosion mit konzentrierter Aromenfülle. Hernach demonstrierte das Köcheduo, wie wundervoll „Fränkisches Schäufole mit Wirsing, Karotten, gelben Rüben und getrüffelten Knödeln“ munden kann, wenn man das fränkische Nationalgericht so perfekt und à la minute zubereitet wie die beiden Urfranken Duda und Horntrich. Zum Finale unseres Testmenüs gab es „Schokoladentörtchen mit Beeren und Vanille-Maronen-Granité“. Alles in allem eine erneut tadellose Gesamtleistung!

Ingo Schmidt ■



## Frankenstube Hotel Kaiserhof Victoria

Am Kurgarten 5/7, D-97688 Bad Kissingen  
Tel.: 09 71-70 10, Fax: 09 71-70 11 97  
info@kaiserhof-victoria.de  
www.kaiserhof-victoria.de

Geschäftsführer: Christian Weghofer  
Küchenchef: Thorsten Duda  
Stellv. Küchenchef: Peter Horntrich  
Restaurantleiter: Giuseppe Cerasola

Service: Sehr gut  
Weine: Gut  
Ambiente: Gediegen elegant