

Steigenberger Hotel Drei Mohren Augsburg

Die Hotellegende der Fuggerstadt

Eine feine gastliche Adresse mit stolzer Geschichte: Das „Steigenberger Hotel Drei Mohren“ in Augsburg ist ein elegantes Grandhotel der Moderne. Tradition und Gegenwart sind exquisit vereint, die Kulinarik im Gourmetrestaurant „Sartory“ finessenreich und der Gesamtauftritt von distinguiertem Noblesse.

Augsburg: Eine Stadt für Flaneure und Genießer. Ein Hotspot der Sehenswürdigkeiten. Die Geschichte der Universitätsstadt am Lech reicht über 2000 Jahre zurück: Roms Kaiser Augustus gründete sie einst. Heute ist sie Sitz der Regierung von Schwaben und Bayerns drittgrößte Stadt. Durch Augsburg fließen mit Lech, Wertach und Singold gleich drei Flüsse, zahlreiche Kanäle und über 500 Brücken sowie imposante Prachtbrunnen künden davon, dass die

Großstadt zum Thema Wasser und Wasserbau von geradezu universeller Bedeutung ist. Die Eintragung ins Register des UNESCO-Weltkulturerbes ist folgerichtig als Antragstellung auf den Weg gebracht. Wer als Besucher die reizvolle Altstadt erkundet, wird staunend vor dem über 1000 Jahre alten Augsburger Dom „Mariä Heimsuchung“ stehen, im Innern seine Schätze bewundern, und nur ein paar Schritte weiter werden die Blicke auf das prachtvolle Rathaus mit

seinem beispiellosen Renaissanceglanz gelenkt. Bertolt Brechts Geburtshaus und die weltberühmte Fuggerei, die älteste und bis heute existierende Sozialsiedlung der Welt (seit 1521), sind weitere innerstädtische Attraktionen.

Im noblen Augsburger Steigenberger Hotel sind die namensgebenden „Drei Mohren“ allgegenwärtig wie beispielsweise als Relief an der Hotelfassade in der Maximilianstraße.





Das First-Class-Hotel ist Augsburgs feinste Logisadresse. Seine Gäste kommen aus aller Welt und schätzen die elegant eingerichteten 131 Zimmer und Suiten.



Die beiden Augsburg-Rückkehrer: Generaldirektor Theodor Gandenheimer und Küchendirektor Alexander Wolf. Beide sind in Augsburg geboren und in der weiten Welt herumgekommen.

Das erste Haus am Platz

Kommt die Rede auf das gastliche Augsburg, dann ist an prominenter Stelle das „Steigenberger Hotel Drei Mohren“ zu nennen, die Institution und Instanz für erlesene Gastkultur schlechthin. Das traditionsreiche First-Class-Domizil residiert in der prachtvollen Maximilianstraße, in unmittelbarer Nachbarschaft zum monumentalen Herkulesbrunnen und zum Schaezlerpalais mit seiner berühmten Kunstsammlung. Das Traditionshotel war in seiner langen Geschichte „Fürstenherberge“, „Palasthotel“ und wohl immer der unumstrittene Mittelpunkt der oberen Gesellschaftskreise. Sein Name geht auf einen Gründungsmythos zurück. Demzufolge sollen hier im damaligen Wirtshaus am Weinmarkt im Jahr 1495 drei dunkelhäutige Mönche aus Abessinien im strengen Winter für mehrere Wochen Obdach gefunden haben. Noch heute kündigen die drei „Mohrenköpfe“ an der Fassade von diesem Aufenthalt. Im Laufe der Jahrhunderte sollten den Mönchen Kaiser und Könige folgen. Napoleon I., Bayern-König Ludwig I., Friedrich Wilhelm I. von Preußen, Österreichs Kaiser Franz II. und Zar Nikolaus I. zählten beispielsweise zu der illustren Gästeschar des „Drei Mohren“, ebenso Giacomo Casanova, die Mozart-Familie und später Clark Gable und Thomas Mann.

Das noble Haus hat im Lauf der Jahrhunderte Umbauten und Erweiterungen erfahren und ist doch eines bis heute

geblieben: ein Hort anspruchsvoller Gastlichkeit. Heute ist das „Steigenberger Hotel Drei Mohren“ ein schmales Grandhotel der Moderne, in dem auf Schritt und Tritt Emotionen erlebbar sind, weil die Melange aus Tradition und Gegenwart so gedeihlich und beglückend inszeniert ist. Die insgesamt 131 Zimmer und Suiten lassen keinerlei Komfort vermissen, ihr Interieur ist von großzügiger Eleganz, die Bäder sind purer Luxus, der Spa-Bereich „Relax Max“ bietet auf annähernd 400 Quadratmetern Fläche unterschiedliche Saunen, Dampfbad, Ruheräume und vielfältige Behandlungs- und Beauty-Offerten.

Zwei Augsburg-Rückkehrer

Mit General Manager Theodor Gandenheimer und Küchendirektor Alexander Wolf stehen zwei gebürtige Augsburger an leitenden Schnittstellen des operativen Geschäftes in Verantwortung. Beide Protagonisten sind nach internationalen Stationen im Jahr 2015 in ihre Heimatstadt zurückgekehrt. Ein gleich doppelter Glücksgriff für das Traditionshaus. Theodor Gandenheimer kennt die Top-Hotellerie aus dem Effeff, führten ihn seine beruflichen Stationen doch beispielsweise nach London, in die USA und in den „Bayerischen Hof“ nach München. Mehrjährig war er in der Geschäftsführung der „Geisel-Hotels“ erfolgreich tätig und zuletzt fungierte Gandenheimer für drei Jahre als Direktor im „Kitzhof Mountain Design Resort“ in Kitzbüh-

hel. 21 Jahre lang hat Alexander Wolf in den USA gewirkt. Seine Stationen im Auszug sind ebenfalls von gastlicher Exzellenz: „The Venetian“ in Las Vegas (weltgrößtes Hotel), „The Grand Americana Hotel“ in Salt Lake City, „Ritz Carlton“ in Atlanta sowie das weltberühmte „The New York Palace“. Im „Restaurant Maximilian’s“ mit seiner offenen Showküche wird eine kreative Frischeküche mit internationalen Akzenten geboten. Aparte Köstlichkeiten serviert die stimmungsvolle Hotel-Bar „3M“, und im eleganten, 24 Genießern Platz bietenden Gourmetrestaurant „Sartory“ kommen Feinschmecker auf ihre Kosten. Es ist benannt nach Johann Georg Sartory, der im 19. Jahrhundert Küchenchef im „Gasthof zu den 3 Mohren“ war und als Begründer der bürgerlichen „Schwäbisch-Bayerisch Küche“ gilt. Auf dieser lukullischen Tradition bauen Alexander Wolf und sein Team ganz gezielt auf, gleichwohl in finessenreicher moderner Akzentuierung und unter Zuhilfenahme vorzüglicher Viktualien. Zum Stichwort Erstklassigkeit sei der Name Britta Heil hinzugefügt. Sie begeistert im Fine-



Kostproben



Das Amuse-Bouche „Himmel und Erde“, gefolgt von „Baby Rote Bete Salat“, „Gaisburger Marsch“ und Zwiebelrostbraten „Sartory“, aus dem Wagyu Roastbeef geschnitten. In der Summe des Gebotenen: Vorzüglich!

Im „Sartory“, dem stilvoll eingerichteten Gourmetrestaurant des „Drei Mohren“, zelebriert Alexander Wolf mit seinem Team eine finessenreiche und aromenpointierte Jahreszeitenküche mit regionalen Akzenten und erstklassigen Viktualien.

Dining-Restaurant mit dem legendären „Fugger-Kamin“, in dem einst Jakob Fugger, genannt der Reiche, die Schuldscheine des Kaisers verbrannt haben soll, als eloquente Restaurantleiterin.

Alexander Wolfs Sartory-Menü

Den Auftakt unseres Menüs bildete das Amuse-Bouche „Himmel und Erde“: eine schmackhafte Komposition aus hausgemachter Blutwurst, Calvados-Äpfeln, Wirsing, knusprigen Charlotte-Kartoffeln und roten Zwiebeln. Es folgte ein bestens aromatisierter „Baby Rote Bete Salat“, bestehend aus Winterrettich, Radieschen, Frisée, Frischkäse und Gemüsefond. Hernach brillierte Alexander Wolf gleich zweifach zum Thema Wagyu Beef. Von hoher konzentrierter Geschmacksdichte präsentierte sich der „Gaisburger Marsch“, ein Referenzgericht der Region. Wir notierten: „Gekonntes Spiel mit den Texturen, die fein gearbeiteten Ossobuco-Ravioli werden am Tisch mit der Brühe heiß aufgegossen, die gelierte Beinscheibe ist ein gelungener kulinarischer Effekt“. Der dann aufgetragene „Zwiebelrostbraten Sartory“, aus dem Wagyu Roastbeef geschnitten, war ebenfalls tadellos zubereitet. Die dazu gereichten diversen Zwiebelemente wie Zwiebelkuchen, Bermuda-Zwiebelmarmelade, Silberzwiebel-Tulpe und klassi-

sche Röstzwiebeln harmonierten perfekt mit dem luftig aufgeschlagenen Bergkäseschaum. Ein exzellenter Gang! Auf sicherem Zwei-Sonnen-Niveau bewerteten wir auch das Menüfinale „In Rum eingelegter Gugelhupf“. Die kunstvoll arrangierte Schokoladencloche wurde mit heißer Vanillesauce übergossen, die so erst den Gugelhupf und das darum drapierte grüne Apfelgelee freilegte. Unser Fazit: Ein hinreißender Gesamtauftritt der Augsburgers Hotellegende und eine beeindruckende Küchenleistung, die zu den schönsten Erwartungen Anlass gibt.

Ingo Schmidt ■



Restaurant Sartory Steigenberger Hotel Drei Mohren

Maximilianstraße 40, D-86150 Augsburg
Tel.: +49 (0) 821-5036-0
Fax: +49 (0) 821-5036-888
augsburg@steigenberger.de
www.augsburg.steigenberger.de

Direktor: Theodor Gandenheimer
Küchendirektor: Alexander Wolf
Restaurantleiterin: Britta Heil

Service: Sehr gut
Weine: Sehr gut
Ambiente: Luxuriös