



Der Alpenhof Murnau in Murnau am Staffelsee

Momente des Glücks

Die Naturkulisse könnte anmutiger nicht sein. Das mit fünf Sternen klassifizierte Hotel „Alpenhof Murnau“ residiert direkt am Murnauer Moos im oberbayerischen Alpenvorland. Das Small-Luxury-Hotel feiert im nächsten Jahr 50-jähriges Bestehen und besticht seit Jahr und Tag durch seine exquisite Gastlichkeit. Die Vielfalt der Angebote ist so großartig wie die Küche unter Leitung von Claus Gromotka.

Augenblicke, die kostbar sind, jene des Genießens und des Erlebens also, um sie dreht sich alles im wunderschön am Rande des Murnauer Mooses gelegenen „Alpenhof Murnau“. Fünf Sterne zieren die noble Hotelresidenz im oberbayerischen Alpenvorland inmitten des „Blauen Landes“, jener gesegneten voralpinen Landschaft, die einst die expressionistische Künstlervereinigung namens „Blauer Reiter“ für sich entdeckte. Auf Schritt und Tritt ist spür- und erlebbar, dass es den annähernd 120 Mitarbeitern unter Leitung ihres Geschäftsführenden Hotel Direktors Christian Bär mit großer Passion darum geht, den Gästen die wunderschöne Heimat, die prachtvolle, intakte Natur und auch die Vielfalt der Kultur in einem ganz und gar hinreißenden, weil beglückenden Gesamtgenusserlebnispaket zu präsentieren. Eines der großen Verdienste von Christian Bär, der hier seit Oktober

2013 mit immenser Lust an der Gestaltung und Weiterentwicklung als Gastgeber und Geschäftsführer wirkt, ist sein konsequentes, zielführendes Engagement, das Traditionshotel Alpenhof stetig zu verschönern, es mit erlesenen Angeboten zu bereichern und es so sanft und nachhaltig wie möglich in eine wegweisende Zukunft zu führen. So wurden und werden noch bis ins Frühjahr 2017 sämtliche Zimmer und Suiten einer individuellen Verschönerungskur mit neuen warmen Farben, Stoffen und Hölzern unterzogen.

Investiert wurde jüngst mit hohem finanziellem Aufwand auch in die komplette Neugestaltung der Hotellobby und der Bar. Auch hier gilt die Devise: Der Alpenhof ist zünftig-elegant. Ausgesuchte Materialien unterstreichen den Spagat aus Historie und Moderne, weiß gekalkte Eichenparkettböden und sonnenverbrannte Fichte aus den bayerischen Ber-

gen korrespondieren mit Dolomitenstein und großen kupferfarbenen Lampen. Ein großer Kamin sorgt für zusätzliche Wärme, und die Hotelbar ist mit ihrem Höchstmaß an Wohnlichkeit und Eleganz bereits nach nur wenigen Monaten zu einem der angesagten Treffpunkte der Gäste und Einheimischen avanciert. Das größte Engagement gilt dem Gastgeberpaar Elke und Christian Bär der Förderung der Mitarbeiterschaft: „Ich bin extrem stolz auf mein wahnsinnig tolles, junges Team. Was die leisten, ist einfach grandios“, schwärmt Christian Bär von seiner Alpenhof-Mannschaft.

Vorbildliches aus Küche und Keller

Fünf Namen aus der Küche und im Service des Alpenhofs seien stellvertretend für die Gesamtmannschaft hier genannt: Küchendirektor Claus Gromotka, sein Souschef Sebastian Zeitlinger, Maitre Guarino Tugnoli, Restaurantleiter Philipp Schneider und seine Stellvertreterin Eva-Maria Albrecht. Claus Gromotka, der gebürtige Chiemgauer, hat in erstklassigen Häusern gearbeitet, darunter das heutige „Kempinski Mountain Resort“ in Berchtesgaden, die „Käfer-Schänke“ in München und das „Hotel Sacher“ in Salzburg, gearbeitet. In seiner bayerischen Heimat setzt er glanzvolle lukullische Impulse mit seiner produktbezogenen, exquisiten Jahreszeitenküche, die er als „die neue Bodenständigkeit“ bezeichnet. Ein großes Anliegen ist dem 37-Jährigen wie auch dem Genussmenschen Christian Bär die Zusammenarbeit mit heimischen Produzenten. Die Kooperation der „Staffelsee-Wirte“ ist ein solches Netzwerk der kulinarischen Allianz. Gemeinsam mit dem Naturlandhof Georg Mayr vom Riegsee und der Metzgerei Lederer aus Obersöchering bieten die Staffelseewirte, also auch der Alpenhof, ihren Gästen regelmäßig und exklusiv das Beste vom „Riegseer Weideochsen“.



Kostproben



„Sülze vom Kalbsmaiserl mit Meerrettich-Creme, Feldsalat, Kürbiskern-Vinaigrette und Crostini“, „Dinkelrisotto mit Kräuterseitlingen, Eden Salat und Pimentos“, „Roulade vom Kochelsee-Saibling mit Erbsenpüree, gebrannter Milch und eingelegten Roten Eden-Rüben“ und „Rücken vom Ammerseer Lamm mit Fenchel, Tomaten-Gremolata und Cassis-Zwiebel-Pastinake“.

Ein Quintett der Exzellenz: Geschäftsführender Hoteldirektor Christian Bär (M.) mit Küchendirektor Claus Gromotka, Sommelier Guarino Tugnoli (It.) und Restaurantleiter Philipp Schneider sowie dessen Stellvertreterin Eva-Maria Albrecht. Das Restaurant „Murnauer Reiter“ steht für erlesen verfeinerte regionale Qualität. Der Weinkeller im Alpenhof ist Legende.

Seit über 32 Jahren wacht Maître Guarino Tugnoli über das mehrfach durch den „Wine Spectator“ (2 Gläser, damit Top Ten in Deutschland) prämierte Buch der 1000 Weine. Im Service brilliert ein blutjunges Duo: Restaurantleiter Philipp Schneider ist 24 Jahre jung und war zuvor im „Bayerischen Hof“ in München und im „Louis C. Jacob“ in Hamburg tätig, Eva-Maria Albrecht ist noch ein Jahr jünger und hat ebenfalls bereits namhafte Stationen in Österreich und Deutschland vorzuweisen, darunter „Jörg Müller“ auf Sylt. Beide eint der sympathische Ehrgeiz, Top-Leistungen bei natürlicher Herzlichkeit abzurufen.

Was Claus Gromotka und seine Brigade im Restaurant „Murnauer Reiter“ mit seinen drei Stuben und sommers auf der wunderschönen Sonnenterrasse servieren, ist allerbestes Handwerk. Unser Testmenü begann mit „Gebratener Ente auf Rotkraut- und Couscous-Salat mit Avocado-creme und Preiselbeergel“. Ein schöner Auftakt. Ihm folgte „Sülze vom Kalbsmaiserl mit Meerrettich-Creme, Feldsalat, Kürbiskern-Vinaigrette und Crostini“. Superbe Aromen in perfekter Balance zu den einzelnen Komponenten. Gromotka möchte, dass die Genießer die Produkte in ihrer ursprünglichen Geschmacksfülle erfahren, deshalb war die anschließend gereichte „Essenz von der Landente und mit Frühlingsrahm gefüllte Wan Tan“ wohlthuend zurückhaltend gewürzt. Das

dann aufgetragene „Dinkelrisotto mit Kräuterseitlingen, Eden Salat und Pimentos“ war ebenso formidabel wie die „Roulade vom Kochelsee-Saibling mit Erbsenpüree, gebrannter Milch und eingelegten Roten Eden-Rüben“. Gar auf Drei-Sonnen-Niveau bewerteten wir den „Rücken vom Ammerseer Lamm mit Fenchel, Tomaten-Gremolata und Cassis-Zwiebel-Pastinake“. Zum süßen Finale gab es eine sündig-leckere „Topfen-Nougat-Variation“, bestehend aus Topfen-Mousse, Nougat-Praline, Topfen-Eis, Nougat-Espuma, Krokant und Topfenstrudel. Alles in allem: Ein rundum erstklassiges Gesamterlebnis aus Küche und Keller!

Ingo Schmidt ■



Restaurant „Murnauer Reiter“ Hotel Alpenhof Murnau

Ramsachstraße 8, D-82418 Murnau am Staffelsee
Tel.: +49 (0) 8841-4910
info@alpenhof-murnau.com
www.alpenhof-murnau.com

Geschäftsführer: Christian Bär
Küchendirektor: Claus Gromotka
Restaurantleiter: Philipp Schneider
Sommelier: Guarino Tugnoli

Service: Ausgezeichnet
Wein: Herausragend
Ambiente: Alpine Eleganz