

Schloss Fuschl Resort & Spa in Hof bei Salzburg

Zauberschloss im Salzkammergut

Ein Refugium des Einzigartigen: Das Schloss Fuschl Resort & Spa ist ein Solitär unter den feinen Hoteladressen Europas. Seine traumhaft schöne Alleinlage am Ufer des smaragdgrünen Fuschlsees im landschaftlich so reizvollen Salzkammergut ist wie geschaffen für erlesene Momente des Genießens. Die Hotellegende ist ein Sehnsuchtsziel und ihre gastliche Kompetenz von ausgewiesener Güte, was auch und vor allem auf die Exzellenz der Küche von Johannes Fuchs zutrifft.

Ein Ort von unübertroffener Magie mit der Anmutung des Solitären, Zauberhaften und Unverwechselbaren: Das „Schloss Fuschl Resort & Spa“ besticht durch den Reiz des Besonderen. Seine einzigartige Premiumlage auf einer Landzunge am Fuschlsee, rund 20 Minuten von Salzburg entfernt und im Herzen des landschaftlich betörend schönen Salzkammerguts verortet, erhebt das elegante Refugium der fünf Sterne Superior zu einer Destination der Sehnsucht. Das Schlosshotel gehört zur „Luxury Collection“ der „Starwood Hotels &

Resorts Worldwide“ und wird als Franchise-Unternehmen geführt. Wie das in direkter Nachbarschaft befindliche „Sheraton Fuschlsee-Salzburg Hotel Jagdhof“ gehört das 110 luxuriöse Zimmer, Suiten und Appartements beherbergende Resort zum Besitz der Schörghuber Unternehmensgruppe mit Sitz in München. Eine Hotellegende, zeitlos elegant und zu Recht gerühmt wegen ihrer ausgewiesenen Expertise in der internationalen Grandhotellerie. Auf Schritt und Tritt spür- und erlebbar ist die sinnliche Melange aus Tradition und Moderne, aus Historie

und Gegenwart. Die Protagonisten sind Wunscherfüller und Glücksmacher, Kümmerer und in der Summe des Dargebotenen sind es Menschen mit Charakter und großer Lust an der Gestaltung von einmaligen Erlebnissen.

Grandhotellerie vom Feinsten

Mit Generaldirektor Paul J. Kernatsch steht in der „Schloss Fuschl Betriebe GmbH“ ein weit gereister und international erfahrener Grandhotelier auf der Kommandobrücke. Ein Mensch, so herzlich wie kompetent. Als eloquenter und charmanter Gastgeber beweist er seit Januar 2013 die notwendige Weitsicht, um das laut „Condé Nast Traveler“ zu den 25 besten Resorts in Europa gehörende Resort auf dem gewünschten Erfolgskurs zu halten. Der gebürtige Ire listet namhafte Stationen und Führungspositionen in seiner Vita, darunter das „Kempinski Hotel Atlantik“ in Hamburg und das ebenfalls zur Luxury Collection gehörende „Hotel Elephant“ in Weimar. Zuletzt war der Absolvent



Die Hotellegende am Fuschlsee. Schon von weitem ist der markante Schlossturm aus dem 15. Jahrhundert zu sehen. Schloss Fuschl ist die international angesehene Adresse im Salzburger Land.



Der Blick geht über das türkisblaue Wasser des Fuschlsees hinüber zur hoteleigenen Fischerei mit Fischzucht: Ein Naturparadies von solitärer Anmutung!

der Reims Management School Direktor und Vorstand des „Grand Elysée“ in Hamburg. Als Geschäftsführender Direktor der beiden Salzburger Hotels verantwortet der 57-Jährige nunmehr einen Hotel-Mythos. Das im Jahr 1450 erstmals geschichtlich erwähnte Schloss Fuschl war Landsitz und Jagdschloss der Salzburger Erzbischöfe, die den Zauber der grandiosen Landschaft des Salzkammergutes früh erkannten und sich auf die malerische Halbinsel zurückzogen. Der markante, unter Denkmalschutz stehende Schlossturm ist das vielleicht bekannteste Postkartenmotiv des Bundeslandes Salzburg. In den 1950er Jahren diente er als filmische Kinokulisse und fungierte in den „Sissi“-Filmen mit der jungen Romy Schneider als das bayerische Geburtsschloss Possenhofen der späteren Kaiserin Elisabeth von Österreich. Im Jägerhaus des weitläufigen Hotelensembles erinnert ein kleines „Sissi-Museum“ mit originalen Exponaten an diese Zeiten, als Romy Schneider hier im Schloss zu Gast war. In der weltberühmten „Sissi-Suite“ im Schlossturm nächtigen heute Gäste aus aller Welt, darunter ganz viel Prominenz aus Politik, Kultur und Gesellschaft. Könige und Prinzen schmücken bis heute die illustre Gästeliste. Auch Prinz Charles von England logierte hier vor Jahr und

Tag. Es ging ihm wie eigentlich allen Fuschl-Gästen: Er war schlichtweg begeistert ob der atemberaubenden Landschaft und hielt diese Emotion sogleich in einem Bild fest. Vom Pavillon unterhalb des Schlossturmes aus malte er einen der zauberhaften Freisitze.

Die Fuschl-Experience

Hier wird jeder Gast nach seiner ganz eigenen Fassung glücklich, mehr Individualität und Exklusivität ist in der vorgehaltenen Angebotsprache kaum denkbar. Alleinstellungsmerkmale gibt es so reichlich, dass man sich mitunter kniefen möchte, um festzustellen, ob all dies ein schöner Traum oder doch die noch schönere Realität ist. Allein der Faktencheck würde jeden gebotenen Rahmen sprengen, von daher nur ein paar ausgewählte Daten: Im Schloss verwöhnen 110 Zimmer, Suiten und die sechs romantischen Seehäuser ihre Gäste mit allem nur erdenklichen Komfort bei gleichzeitig ausgesuchter Eleganz in herrschaftlichem Ambiente. In den sieben Turmsuiten betten sich die Gäste im Stil von acht verschiedenen Epochen, von der Renaissance bis zum Biedermeier. Kostbare Antiquitäten sind im gesamten Resort zu bewundern, darunter die Gemälde der „Schloss Fuschl Collection“, eine imposante Sammlung Alter Meister, die

in der Welt der Spitzenhotellerie ihresgleichen suchen dürfte. Die hoteleigene Sammlung von kostbaren Oldtimern in der Schloss-Remise ist ein weiteres Stichwort, ein anderes die über 1100 qm große Spa-Landschaft mit Pool und Saunalandschaft. Alles überragend ist hier wie dort der unverbaute und zutiefst beruhigende Blick auf den Fuschlsee. Im Sommer lädt der hoteleigene Badesteg (mit eigenem Restaurant) zum Retreat am See. In- und outdoor bereichern umfangreiche Treatment-Programme das erlesene Potpourri im Fuschl-Spa. Allerorten sind Experten ihres Faches am Wirken, sie alle sind beseelt vom Impuls, den Aufenthalt der Gäste so angenehm wie möglich zu gestalten. Ihre Herzlichkeit ist authentisch liebenswert und ansteckend, und sie wird manifest in ihrem ersten Botschafter Paul J. Kernatsch, dem omnipräsenten formvollendeten Gastgeber.

Executive Chef Johannes Fuchs

Ein anderer dieser ganz und gar besonderen, weil hoch motivierten und doch geerdeten Menschen ist Küchendirektor Johannes Fuchs. Ein fürwahr echter Glücksgriff der Hotelleitung.



Paul J. Kernatsch ist der Geschäftsführende Hotel- direktor des renommierten Luxushotels.

Kostproben



1



2



3



4



5



6



7



8



9



10



11



12

1: Perfektes Wachtelei mit Trüffel, 2: Kaviar von Walter Grüll, 3: Champagner-Buttersorbet mit Ossieta-Kaviar,
 4: Fuschl-Seesaibling, 5: Consommé vom Schwarzfederhuhn, 6: Gebratene Gänsestopfleber mit Thai Mango,
 7: Der Kohlrabi, 8: Huchen in Nussbutter gebraten, 9: Tatar vom Jungrind,
 10: Soufflierte Imperial Taube, 11: Rucola-Limettensorbet, 12: Rhabarber-Erdbeer-Macaron.

Der gebürtig aus St. Pölten stammende Executive Chef ist Koch aus Leidenschaft und zählt für uns zu den größten Kochtalenten Österreichs. Aktuell wird seine Küche im Gault & Millau mit 15 Punkten benotet. Was der sympathische Fuchs gemeinsam mit Souschef Julian Schwamberger und seiner Brigade an kreativen Köstlichkeiten zubereitet, sind kulinarische Masterpieces von exzellenter Güte.

Sein kreatives Reich ist das legendäre Schloss-Restaurant mit der vielleicht noch berühmteren Seeterrasse, die speziell zu den Salzburger Festspielen im Sommer einer der begehrtesten Plätze im Salzburger Land ist. Fuchs, der bis dato ausschließlich in seinem Heimatland an den Herden stand, darunter im Hotel „Schloss Pichlarn“ in der Steiermark und im Hotel „Raffl's St. Antonerhof“ in Tirol, kocht bevorzugt mit regionalen Viktualien eine feine, moderne und stets hoch aromatische Jahreszeitenküche in souveräner Handschrift. In seiner zeitgemäß interpretierten Alpenküche vereinen sich weltläufige Komponenten und Produkte auf Top-Niveau mit Zutaten aus unmittelbarer Nachbarschaft wie beispielsweise dem „Aberseer Schafskäse“. Dabei kann der Niederösterreicher sprichwörtlich aus dem Vollen schöpfen. Die Fische kommen fangfrisch aus der hauseigenen „Schloss-Fischerei“. Fischermeister Gerhard Langmaier und sein Team liefern der Schlossküche unter anderem Forellen und Seesaiblinge aus dem fischreichen Fuschlsee, die wegen ihrer erstklassigen Qualität weit über die Region hinaus gefragt sind. Inzwischen gehört deshalb zur Fischerei auch eine Fischzucht mit Fischverkauf direkt in der Fischerei.

So exzellent wie das Niveau der Küche ist, so vorbildlich und erstklassig ist auch die Leistung im Service. Zwei Namen seien exemplarisch genannt: Restaurantleiterin Ramona Karpfinger und Head-Sommelier Eugen Lamprecht. Beide sind passionierte Gastgeber und beraten mit großer Könnerschaft, was Küche und Keller dem weitgereisten Gast zu offerieren haben. Eugen Lamprecht stammt gebürtig aus Südtirol und hat noch vor einigen Jahren als Jurist und promovierter Wissenschaftler an der Universität von Oxford gearbeitet. Heute verantwortet er im Schlosshotel einen der größten Weinkeller Österreichs. Rund 1100 verschiedene Weine, darunter Granden in Jahrgangstiefe aus dem Bordelais und dem Burgund, stehen zur Auswahl.

**Johannes Fuchs, seines Zeichens
Küchendirektor im Schlosshotel, zählt zu
den hochbegabten Köchen Österreichs.
Aus dem Stand gab es von uns 3 Sonnen!**

Die zwei Menüs der Spitzenklasse

Zu unserer Speisenfolge Tag eins: Verheißungsvoll der Auftakt mit gleich zwei Amuse-Bouche-Kreationen: Zunächst „Beef Tatar in der Kaviar-Dose und Ossietra-Kaviar mit Kartoffelbrot“, hernach ein Fest für Augen und Gaumen: „Perfektes Wachtelei im Hühnerlei mit Trüffel (im Matroschka Ei)“. Eine Menüöffnung wie sie nicht spektakulärer hätte inszeniert werden können. Derart eingestimmt, folgte Gang für Gang Erlesenes in perfekter Zubereitung und im meisterhaften Spiel der Aromen. Als Erstes eine Kreation namens „Der Kohlrabi“ mit den drei ergänzenden Hauptkomponenten Aberseer Schafskäse, Pinienkerne und Vogelmiere. Vorzüglich! Sodann eine betörend kraftvolle „Consommé vom Schwarzfederhuhn mit geschmorter Keule und Cipollini-Zwiebeln“. Köstlich mundete anschließend das „Rose Champagner Buttersorbet mit Ossietra-Kaviar“, ehe Johannes Fuchs mit dem „Fuschl-Seesaibling und gebläunter Jakobsmuschel“ zu einem weiteren fulminanten kulinarischen Höhenflug ansetzte. Das präzise auf den Punkt zubereitete Duett aus Saibling und Kammuschel wurde eskortiert von Blumenkohl, Champignons, Petersiliensauce und Saiblings-Kaviar. Eine Kreation von subtiler Exzellenz, was gleichermaßen für die dann aufgetragene „Soufflierte Imperial-Taube“ mit Sellerie in Texturen, Victoria-Ananas und Madeira-Jus galt. Drei-Sonnen-Niveau bestätigten wir schließlich auch dem süßen Finale mit dem Dreiklang aus „Rhabarber, Erdbeere, Macaron“ und ihren Geschmackselementen Lavendel und Kaffir-Limettenis.

Dass wir auch am zweiten Tag überglücklich das Schloss-Restaurant verließen, basierte auf folgenden grandiosen Kostproben: Zum Thema Kaviar dieses Ma(h)l das lukullische Heimspiel mit „Kaviar von Walter Grüll aus Salzburg“, begleitet von Flammkuchen von der gebeizten Fuschlsee-Lachsforelle. Eine Traumkombination. Es folgte „Tatar vom Jungrind“ mit knuspriger Praline vom Schlepp, Powerade und Trüffelcreme. Hinreißend gelungen. Dann das



Signatur Dish des Johannes Fuchs: „In Aromen gebratene Gänsestopfleber“ mit Thai Mango, Mandel und gepopptem Wildreis und Schnittlauchblüten. Ein erhabenes Geschmackserlebnis auf sicherem Sternenniveau (wenn es sie denn gäbe für das Salzburger Land). Ebenso brillant ging es weiter mit „Bries vom Milchkalb à la Carbonara“ und Junglauch-Mousseline, Spitzmorchel und grünem Spargel. Selbstredend exquisit ebenfalls der dann gereichte „in Nussbutter gebratene Huchen“ mit Maiscreme, Zucchini-Blüte und Steinpilzen. Die famose Gesamtleistung wurde gekrönt mit dem Vordessert, einem kleinen Salzburger Nockerl und dem Hauptdessert „Herzkirsche – Mandel – Marille“, das aparte I-Tüpfelchen, dargeboten von der ebenfalls hoch talentierten Patisserie. Alles in allem: Meisterhaftes im Traumschloss am Fuschlsee!

Ingo Schmidt ■



Schloss Restaurant

Schloss Fuschl
A Luxury Collection Resort & Spa,
Fuschlsee-Salzburg

Schloss Straße 19, A-5322 Hof bei Salzburg
Tel.: +43 (0) 6229-2253 0
info@schlossfuschl.com
www.schlossfuschlsalzburg.com

Geschäftsführender Direktor: Paul J. Kernatsch
Executive Chef: Johannes Fuchs
Restaurantleiterin: Ramona Karpfinger
Sommelier: Eugen F. V. Lamprecht

**Service: Herausragend
Wein: Ausgezeichnet
Ambiente: Luxuriös**