



Hotel & Chalets Sterr, Viechtach

Das Hideaway im Bayerwald

Mit traumhaftem Blick in die unberührte Natur residiert am Fuße der Burgruine Neunußberg in Viechtach das familiär geführte „Hotel & Chalets Sterr“. Eine Verwöhnadresse von unerwartet mediterranem Auftritt. Ein eigenes Bergdorf mit Luxus-Chalets und eine vorzügliche Küche sind dabei nur zwei von zahlreichen Trümpfen.

Auf Entdeckungsreise im Bayerischen Wald. Entlang der Glasstraße mit ihren zahlreichen Stätten der Bleikristall-Kunst führt uns der Weg zu dem staatlich anerkannten Luftkurort Viechtach im niederbayerischen Landkreis Regen. Ein Naturparadies ersten Ranges, verortet im Herzen des Naturparks Bayerischer Wald, der heuer sein 50-jähriges Bestehen feiert. Lieblich die Landschaft im vom milden Klima verwöhnten Waldland. Wildromantisch ist es hier in der Talschleife des Schwarzen Regen. „Bayerisch Kanada“ wird das Viechtacher Land ob seiner weitgehend unberührten Natur auch genannt. Wer auf den Spuren der berühmten Glaskunst

wandeln möchte, der findet in Viechtach das Kristallmuseum, das es nunmehr seit 40 Jahren gibt. Alles überragend ist die Stadtpfarrkirche St. Augustinus, wegen ihrer beeindruckenden Rokoko-Ausstattung wird die ursprünglich gotische Kirche landläufig als der „Dom des Bayerischen Waldes“ bezeichnet. Unser Ziel im Zeichen erlesener Gastlichkeit ist das „Hotel & Chalets Sterr“, eine Adresse fein-kultivierter Gastgeberschaft in dritter Familiengeneration.

Hideaway in traumhafter Lage

Das vormals als „Burghotel Sterr“ wegen seiner unmittelbaren Lage am Fuße der

Burgruine Neunußberg firmierende First-Class-Domizil der vier Sterne ist ein echtes Familienunternehmen. Heute wird es von zwei Generationen ambitioniert geführt. Das sind die Eltern Michael und Karin Sterr mit ihren Kindern Michael (30) und Kristina (25). Ein Quartett, das die Erfolgsgeschichte des in toskanischer Anmutung sich präsentierenden Domizils wegweisend fort schreibt. Die Anfänge gehen zurück auf die Großeltern, die im Jahr 1956 den ehemaligen Gasthof „Zur Burg“ übernahmen. Heute beherbergt das Vier-Sterne-Hotel insgesamt 33 erstklassig und geschmackvoll ausgestattete Zimmer, darunter 9 Suiten (inklusive prachtvoller Loft-Suiten) in moderner Eleganz. Gleich nebenan residiert in gleichfalls unverbauter Premiumlage mit herrlichem Blick in die faszinierende Naturlandschaft das „Bergdorf Sterr“ mit seinen sechs Luxus-Chalets. Sohn Michael hatte 2012 die Idee dazu und eine Belegungsrate von 95 Prozent im jährlichen Durchschnitt markiert den großen Erfolg. In den rigen Chalets mangelt es wahrlich an nichts. Jedes Chalet verfügt beispielsweise über eine eigene Multifunktionsauna, einen beheizten Außenwhirlpool und eine großzügige Terrasse mit Garten. Apropos Garten: Der Hotelgarten wird weithin gerühmt wegen seiner Schönheit, und was sich hier auf über 10.000 qm Fläche zeigt, ist in der Tat von hinreißender Ambiance. Bio-Naturbadeteich, Tretbecken, Seerosenteich und viele verwunschene Rückzugsorte charakterisieren das grüne Idyll. Im Innern setzt sich die gestalteri-



Kostproben



„Asia-Salat, Mie-Nudeln, gebratene Garnele, gebackene Feige, frittierte Glasnudeln, Ananas, Papaya & Sojasauce“, „Sinfonie von Edelfischen mit Krustentierschaum, Mini-Spinat, Sepianudeln & Parmesanhippe“, „Duett vom heimischen Reh und Hirsch an Sauerkirsch-Pfeffer-Sauce, mit sautierten Steinpilzen, zweierlei Kürbis in Texturen, Rosenkohlblättern, Bergkräuterpüree & Kartoffelbirne“ und „Rendezvous von der Heidelbeere“.

FOODFOTOS: INGO SCHMIDT

Oberhalb des Flüsschens Schwarzer Regen liegt das in toskanischer Anmutung sich präsentierende „Hotel & Chalets Sterr“. Ein echter Familienbetrieb, der von den Eltern Michael und Karin Sterr gemeinsam mit den Kindern Michael und Kristina geführt wird. Küchenchef ist Zwei-Sonnen-Koch Kurt Muhr.

sche Liebe zum Detail fort, sie trägt die Handschrift von Karin Sterr. Kraftvolle, mediterrane Farben, offene Raumkonstruktionen und hochwertiges Interieur bilden das Fundament für einen aparten Auftritt jenseits der Erwartungen an einen typisch bayerisch inspirierten ländlichen Hotelbetrieb. Die Spa-Landschaft mit dem römischen Innenpool, dem Whirlpool und der großzügigen Sauna-Oase mit derzeit fünf verschiedenen Saunen, darunter die herrliche Panoramasauna, ist mehrfach ausgezeichnet, darunter mit zwei Lilien vom strengen „Relax Guide“. Zu Himmelfahrt 2018 soll ein neues Außenschwimmbaden die Wellnesswelten bereichern.

Kurt Muhrs frische Jahreszeitenküche

Eine echte Bereicherung ist auch die weithin bekannte Kulinarik des Hauses. Spätestens seit sie von Küchenchef Kurt Muhr verantwortet wird, zählt sie mit zum Besten, was die Region zu bieten hat. Den 58-Jährigen kennen die Leser von SAVOIR-VIVRE noch aus seiner Zeit im „Hotel Birkenhof am Elfenhain“ in Grafenwiesen, ebenfalls Bayerischer Wald. Seit gut einem Jahr kocht der sympathische Küchenchef nun hier in Viechtach seine frische, regional geprägte Jahreszeitenküche auf ausgezeichnetem Niveau. Im Rahmen der ¾-Verwöhn-pension offerieren Muhr und seine kleine Brigade im Hotelrestaurant mit Wintergarten fünf- bis sechsgängige Menüs, die gerne auch weltläufige Aromen und Komponenten berücksichtigen. Wir probierten zunächst „Asia-Salat, Mie-

Nudeln, gebratene Garnele, gebackene Feige, frittierte Glasnudeln, Ananas, Papaya und Sojasauce“. Ein mehr als gelungener Auftakt. Schmackhaft folgte ein „Cappuccino von der Petersilienwurzel“. Von tadelloser Güte war die dann gereichte „Sinfonie von Edelfischen“, mit Lachs, Seeteufel, Barramundi, Krustentierschaum, Mini-Spinat, Sepianudeln und Parmesanhippe. Vorzüglich und à point zubereitet mundete uns hernach das „Duett vom heimischen Reh und Hirsch an Sauerkirsch-Pfeffer-Sauce, mit sautierten Steinpilzen, zweierlei Kürbis in Texturen, Rosenkohlblättern, Bergkräuterpüree und Kartoffelbirne“. Und auch das Finale überzeugte auf ganzer Linie: Überschrieben war es als „Rendezvous von der Heidelbeere“ und bot zweifarbiges Panna cotta (Heidelbeere und Vanille), Parfait, Ragout und Hippe.

Ingo Schmidt ■



Ländlich-fein

Restaurant Hotel & Chalets Sterr

Neunussberg 35, D-94234 Viechtach
Tel.: +49 (0)9942-80 50
info@burghotel-sterr.de
www.burghotel-sterr.de

Inhaber: Familie Michael und Karin Sterr
Küchenchef: Kurt Muhr

Service: Sehr gut
Weine: Gut
Ambiente: Mediterrane Eleganz