



Hotel Gut Ising\*\*\*\*S, Chieming-Ising

## Ein Fest für alle Sinne

Ein Besuch im Hotel Gut Ising am Chiemsee lohnt immer. In der Adventszeit und zum Jahreswechsel präsentiert sich das First-Class-Domizil als der romantische Sehnsuchtsort, in dem der Zauber der Weihnacht seine Heimat gefunden hat. Glanzvoll dekorierte Stuben laden zur stillen Einkehr ein. Nun ist sie da: die schönste Zeit für Genießer.

Advent, Weihnachten und der Jahreswechsel auf Hotel Gut Ising am Chiemsee. Das ist Nostalgie, Brauchtum und Emotion, Romantik und urige Gemütlichkeit. Wie verzuckert sieht die voralpine Landschaft rund um das „Bayerische Meer“ aus, weiße Flecken haben über Nacht den Chiemgau in eine zauberhafte Winterlandschaft verwandelt. Es ist die hohe Zeit der stillen Einkehr, der Vorfreude auf besinnliche Stunden im Zeichen erlesener Gastlichkeit. Das Hotel-Gut hat sich fein gemacht, all überall leuchten Lichterketten, künden vom nahen Weihnachtsfest. Draußen im historischen Innenhof reckt sich eine imposante Tanne gen Himmel – frisch geschlagen aus den eigenen Wäldern – nimmt sie gelassen den ungleichen Wettkampf auf und funkelt mit den Sternen am Himmelszelt um die Wette. Drinnen im Traditionsgasthof „Goldener Pflug“ mit seinen historischen Stuben und dem alten Holzgebälk und Kreuzgewölbe wird

es richtig „griabig“, gemütlich also, wie man in Bayern zu sagen pflegt, wenn warmes Kerzenlicht flackert und die Köche unter Leitung ihres Küchendirektors Rüdiger Linke zur Höchstform auflaufen.

Die uralten Eichenböden knarzen unter dem emsigen Werk der fleißigen Servicemitarbeiter. Restaurantleiterin Agnes Gruchot und ihr Team sind beseelt von dem Gedanken, es den Gästen, darunter viele Stammgäste, die Jahr für Jahr in der Vorweihnachtszeit nach Ising kommen, so angenehm wie nur möglich zu machen. Familiär-herzlich, liebenswert-charmant geht es zu in den fein eingedeckten Stuben, die Fischer- und Jägerstube hat sich in ein stimmungsvolles Fondue-Restaurant verwandelt. Die Auswahl an ganz unterschiedlichen Fondue-Kreationen ist beachtlich und es duftet köstlich. Am Nachbartisch wird die krosse bayerische Landente tranchiert, ein schönes Bild, das so recht in die Hoch-Zeit des Genießens passt.

### Fackelwanderungen und Punschabende

Weihnachten auf Gut Ising, das ist Heimat und das gute Gefühl, am richtigen Ort zu sein. Von festlichem Glanz sind die Gottesdienste gleich nebenan in der Wallfahrtskirche Mariä Himmelfahrt und die Christmette ist ein Höhepunkt, dem sich niemand entziehen kann und möchte. Ein kleiner stimmungsvoller Weihnachtsmarkt auf dem Gutsgelände mit Punschbude lädt zum Verweilen ein. Wer mag, gönnt sich eine Planwagen- oder romantische Kutschfahrt, die weihnachtlichen Arrangements sind verheißungsvoll, die Fackelwanderung zum alten Forsthaus durch Flur und Wald ist für die meisten Stammgäste ein unverzichtbarer Bestandteil des Aufenthaltes. Weihnachten, das ist die Rückkehr in den Schoß der Familie, die Erinnerung an die eigene Kindheit und noch immer das erwartungsvolle Leuchten in den Augen der Kleinen. Wenn General Manager Christoph Leinberger Jung und Alt zur gemeinsamen Weihnachtsfeier am Heiligen Abend in der Hotel-Bar willkommen heißt, dann ist das Fest der Feste bis ins letzte Detail vorbereitet, dann duftet es nach Lebkuchen, Mandeln und Plätzchen. Und noch ehe Gans, Reh und Co verzehrt sind, legt sich dieser kaum in Worte zu fassende Zauber über Gut Ising, die Raunächte haben Einzug gehalten, zwölf Nächte, die ab dem Heiligen Abend bis zum Dreikönigstag dauern und im bayerischen Volksbrauchtum eine große Rolle spielen. Haus, Hof und Stall werden traditionell mit Weihrauch und Myrrhe ausgeräuchert. Damit soll das Haus gereinigt werden vom „Alten des Jahres“ und vorbereitet auf das „Neue Jahr“. Es ist die „staade“ Zeit, die ruhige Zeit.

Bunt und fröhlich hingegen ist der Jahreswechsel, dann schlägt auf Gut Ising die Stunde der Event-Macher. Jedes Jahr steht die große Silvestergala unter einem bestimmten Motto. Heuer werden die Gäste in „Tausend und eine Nacht“ entführt. Das verspricht eine rauschende Nacht von orientalischer Anmut. Los geht es mit dem Aperitif-Empfang im Pferdemuseum, um 20 Uhr starten das sechsgängige Galamenü und das große Silvesterbuffet in den Stuben und im Isinger Saal. Livebands spielen zum Tanz auf und die Küche offeriert kulinarische Köstlichkeiten, die zum Motto passen.



### Kostproben



„Mühlener Huchen mit Pak Choi, Zitrone & lila Kartoffelchip“, „Tauben-Povese mit Steinpilzen, Trüffel & Petersilienpüree“, „Burrata trifft Avocado“, „Keule vom Stubenküken mit Süßkartoffel, Zitronengras, Curryschaum und breiten Bohnen“ und „Aprikose und Karotte mit Molke & Kardamom“.

FOODFOTOS: INGO SCHMIDT



Weihnachten auf Gut Ising: Glanzvolle Festzeit von ganz besonderem Zauber. General Manager Christoph Leinberger (r.), Usinga-Küchenchef Gunnar Huhn, Souschefin Regine Seifert, Maitre Brittaney Scharenberg (l.) und Restaurantleiterin Agnes Gruchot sind Wunscherfüller für genussvolle Momente im First-Class-Domizil am Chiemsee.

### Immer ein Hochgenuss: Das Usinga

Für Feinschmecker und Weinliebhaber gehören genussvolle Stunden im kleinen Genießerrestaurant „Usinga“ zum Pflichtprogramm, wenn sie auf Gut Ising verweilen. Das ist zum Jahresausklang nicht anders. Im Gegenteil. Küchenchef Gunnar Huhn und seine Souschefin Regine Seifert haben über Wochen an ihren großartigen Festmenüs gearbeitet, Nuancen verändert, Komponenten ausgetauscht, damit der pure Genuss garantiert ist. Ihre Meisterschaft loben wir von Ma(h)l zu Ma(h)l, auch den fröhlichen, kompetenten Service von Restaurantleiterin Brittaney Scharenberg. Ihre Weinauswahl ist exquisit und die begleitende Weinreise zu den Menüs im Usinga eine verlässliche Wohltat. Huhn und Seifert sind ein lukullisches Traumduo, wie unser neuerliches Testmenü, im Frühherbst genossen, einmal mehr unter Beweis stellt. Das begann verheißungsvoll mit perfekt zubereiteten Appetizern wie dem „Mühlener Huchen mit Pak Choi, Zitrone und lila Kartoffelchip“, gefolgt von „Tauben-Povese mit Steinpilzen, Trüffel und Petersilienpüree“. Von erstklassiger Produktqualität war die anschließend aufgetragene „Bayerische Garnele und Mango mit Mandel, Blumenkohl, Ducca und wildgepoptem Reis“. Dem Gang „Burrata trifft Avocado“ mit Basilikumsorbet, Tomate, schwarzem Knoblauch und Südtiroler Schinken bescheinigen wir ebenfalls ein harmonisches Arrangement der Aromen und dem dann gereichten „Mühlener Stör & Kartoffelessenz mit Pfifferling, Radieserl, Spinat“ das Potenzial zum Masterpiece. Wie souverän

Gunnar Huhn die kulinarische Welt auf einem Teller zusammenbringt, zeigte er mit „Gebrannte Melanzani & gepufte Makrele mit Gewürzbrot, Poverade und Olive“. Formidabel! Das Stubenküken zum Hauptgang tranchierte er höchstpersönlich am Tisch und ließ es in zwei Gängen servieren. Zunächst die Brust mit Mohnrisotto und Balsamicokirsche, dann die Keule mit Süßkartoffel, Zitronengras, Curryschaum und breiten Bohnen. Superb und abermals auf sicherem Niveau unserer Höchstbenotung. Dass Regine Seifert eine fantastische Pâtissière ist, das wollen wir auch dieses Mal preisen. Sie versüßte uns den Abend mit „Aprikose und Karotte mit Molke und Kardamom“ und zu guter Letzt mit einem hinreißenden „Erdbeertörtchen Petit mit Tannenwipfelreis und Birke“.

Ingo Schmidt ■



Ländlich-fein

### Gourmetstüberl Usinga Hotel Gut Ising

Kirchberg 3, D-83339 Chieming-Ising  
Tel.: +49 (0) 8667 - 790  
hotel@gut-ising.de, www.gut-ising.de  
www.usinga.de

Eigentümer: Konstantin Magalov  
General Manager: Christoph Leinberger  
Küchenchef Usinga: Gunnar Huhn  
Stellv. Küchenchefin: Regine Seifert  
Restaurantleiterin: Brittaney Scharenberg

Service: Herausragend  
Wein: Sehr gut  
Ambiente: Ländlich fein