

Puradies, Leogang/Bundesland Salzburg

Auf Tuchfühlung mit dem Paradies

Inmitten der Leoganger Steinberge residiert in den Salzburger Alpen das Hideaway-Hotel PURADIES. Ein Sehnsuchtsziel in atemberaubender Alleinlage auf einem unverbauten Sonnenplateau am Fuße des Asitz. Tradition und Moderne werden in dem gastlichen Haus von Familie Madreiter authentisch miteinander verwoben. Im Fine-Dining-Restaurant „Ess:enz“ kocht Stefan Krieghofer eine formidable Genießerküche der Region.

Majestätisch erheben sich die Berggipfel der Salzburger Alpen im Pinzgau. Die Leoganger Steinberge und das Steinerne Meer grüßen schon von weitem mit ihren imposanten Kalksteinfelspitzen, die höchste von ihnen ist das 2634 Meter in die Höhe ragende Birnhorn. Darunter leuchtet das satte Grün der Bergwiesen, hier laden urige Berghütten zum genuss-

vollen Verweilen ein. Wir sind zu Gast in der Leoganger Bergwelt im Herzen der Ostalpen, die sich winters zum größten zusammenhängenden Skigebiet Österreichs mausert: Der Skicircus Saalbach-Hinterglemm-Leogang-Fieberbrunn bringt es auf stattliche 270 Pistenkilometer. Ein El Dorado von schier grenzenlosem Skivergnügen. Jetzt im nahen Herbst lädt die Region in den Salzbur-

ger Bergen zum Biken und Wandern ein. Auf 400 Kilometer Wanderwegen und in Europas größtem Bikepark geht es hinaus in die faszinierende Natur, für die es im Grunde nur eine begriffliche Klammer gibt: willkommen im Paradies!

So imposant ist die Landschaftskulisse, dass einem die Worte auszugehen drohen angesichts der alpinen Pracht, und man sich nolens volens dem Credo von Michael S. Madreiter und seinem Bruder Philipp Madreiter anschließen möchte: „Träume weiter“ lautet deren Botschaft für das je individuell gestaltete Urlaubsglück ihrer Gäste im Hideaway-Hotel „Puradies“. Ein Sehnsuchtsort der Stille, des stillvollen Rückzugs, der sportlichen Aktivität und des puren Genusses in solitärer Sonnenplateaulage am Fuße des Asitz, des Hausbergs Leogangs. Die Namensnähe zum Paradies ist zielführend. Wohin das Auge auch streift, es wird mit einzigartigen, unverbauten Ausblicken auf Wiesen und Berge verwöhnt. Traumhaft schön ist alles hier im großzügigen Hotel der Familie Madreiter.

Ein Kraftort von hinreißend gelungener architektonischer Formensprache, ultimativen Bergluxus bietend mittels einer brillant inszenierten Allianz aus Tradition und Moderne, Charme und Innovation, Freiraum und Freiheit, aus Sinnlichkeit und alpiner Authentizität.

Das pure Leben

Die absolute Alleinlage des „Private Retreats“ liegt in der Familiengeschichte begründet. Die Familie Madreiter zählt zu den Pionieren des Tourismus in Leogang und war Mitbegründer der hiesigen Bergbahnen. Vater Sebastian Madreiter ist noch heute Geschäftsführer der Bergbahnen. Ursprung des imposanten Familienbesitzes sind der aus dem 17. Jahrhundert stammende Pinzgauer Bergbauernhof, die Almwirtschaft und der familieneigene Embachhof, auf dem in den frühen 1950er Jahren erstmals Gäste bewirtet wurden. Das Wohlfühlareal umfasst eine Gesamtfläche von 500.000 qm. Ein echter Familienbetrieb ist der einstige Embachhof geblieben, heute führen die Brüder Phi-

lipp und Michael Sebastian Madreiter die Geschicke der seit dem Jahr 2016 als „Puradies“ bezeichneten resortähnlichen Verwöhnadresse. Gemeinsam haben die Brüder, die in der Österreich-Ausgabe des „Bertelsmann-Guide“ zu den „Gastgebern des Jahres 2018“ gekürt wurden, mit stattlichem Investitionsvolumen das Alpinhotel zu einem perfekten stylishen Rückzugsort in den Bergen weiterentwickelt. Das Puradies umfasst nach dem millionenschweren Erweiterungs- und Zubau 76 feine Zimmer und elegante Suiten sowie 14 urgemütlich-exklusive Chalets in direkter Nähe zum Hotel. Das heimelige Premium-Chaletdorf gibt es bereits seit 2007 und es besticht seit Jahr und Tag mit seiner komfortablen Ausstattung. So gehört zu den zahlreichen Annehmlichkeiten wie dem eigenen Kamin in jeder Almhütte auch eine eigene Sauna dazu. Den grandiosen Ausblick auf das unbezahlbare Bergpanorama gibt es gratis dazu. Der ist auch von den luxuriösen Zimmern und Suiten des Hotels aus zutiefst beeindruckend. Die Refugien sind in vollendetem

Alpin-Design konzipiert und sie holen mit ihren der Natur entlehnten Materialien dieselbe in den sonnigsten Luxusplatz von Leogang hinein. Es mangelt an nichts. Der bewusst „puristisch“ gewählte Zugriff auf wenige Interieur-Essentials wie Stein, Holz, Glas und Loden trägt maßgeblich zur stimmungsvollen Bergromantik und zum hohen Wohnkomfort bei.

Heaven Spa und Bar Freiraum

In dem mit vier Sternen Superior klassifizierten Puradies ist alles, aber wirklich alles kompromisslos dem Wohlfühlen seiner weitgereisten Gäste verpflichtet. Das trifft auf den rund 1000 qm großen „Heaven Spa“ und das „Badhaus Innere Mitte“ mit weitläufiger Saunalandschaft genauso zu wie auf den großzügigen Naturbadeteich, der sommers zum erfrischenden Bad einlädt. Eine Oase der Sinne ist auch die Bar und Lounge „Freiraum“. Die rund 500 qm große Bar ist schlicht spektakulär. Aus 16.000 Eichenholzwürfeln wurde

Zauberhafter Rahmen für genussvolle Momente in atemberaubender Kulisse der Leoganger Steinberge: das PURADIES mit Naturbadeteich, Freisitz und spektakulärer Bar & Lounge „Freiraum“.



Über insgesamt fünf gastronomische Outlets verfügt das PURADIES: Das linke Foto zeigt die urgemütliche „Embachalm“, sie ist dem Chalet-Dorf vorgelagert. Das Gourmetrestaurant Ess:enz (Bild Mitte) ist das kreative Genussreich von Sonnenkoch Stefan Krieghofer.



Kostproben



„Lachstatar mit Senfmayonnaise & Tramezzini in Distelöl“, „Bayerische Garnelen mit Kräutersaitlingen, Tomatenrisotto, schwarzem Olivenschaum, Olivenerde & Austernkresse“, „Strohschwein mit Artischocken, Karotten-Mousseline, crunchigem Schweinehaut-Popcorn & asiatischem Geflügel-Jus“ und „Apfelsorbet im Whiskeysud“ mit karamellisierten Äpfeln, Apfelrauch & getrockneten Apfelscheiben.

FOODFOTOS: INGOSCHMIDT

in aufwändiger Arbeit eine über zwei Stockwerke sich erstreckende maßgefertigte, über 40 Meter lange, geschwungene Sitzlandschaft in einem Stück geschaffen, die es derart in Europa kein zweites Mal geben dürfte. Für dieses innenarchitektonische Masterpiece gab es bereits zahlreiche nationale und internationale Interior-Design-Awards. In beglückender Anmut sind auch die weiteren gastlichen Räume gestaltet. Der Restaurantbereich ist unterteilt in fünf verschiedene Stuben, darunter auch das Fine-Dining-Restaurant „Ess:enz“. In der Embachalm gleich nebenan ist die hoteleigene Kochschule untergebracht und in dem Genussladen „Greisslerei“ gibt es liquide Köstlichkeiten und alpine Schmankerln aus der Region.

Viele Produkte stammen von Bio-Bauernhöfen aus dem Salzburger Land. Artgerechte Tierhaltung, das können die Puradies-Gäste auch auf dem zum Hotel gehörenden Familienbauernhof (mit Streichelzoo) erleben. Von hier stammen ebenfalls ausgewählte Produkte für die nachhaltig orientier-

te Kulinarik des zur Kooperation der „Lifestyle-Hotels“ gehörenden Puradies. Die lukullischen Seiten werden von Küchenchef Stefan Krieghofer verantwortet und sie zählen zum Besten, was Leogang derzeit zu offerieren hat. Seit Sommer 2017 verantwortet der gebürtige Kärntner und in Lienz aufgewachsene Küchenchef die leiblichen Geschicke. Seine Kochlehre absolvierte der 30-Jährige im haubengekrönten „Parkhotel Tristachersee“ in Osttirol, es folgten weitere namhafte Stationen, darunter das Hotel „Bergland“ in Sölden, das Zwei-Hauben-Restaurant „Moorhof“ in Lienz und das „Verwöhnhotel Sonnhof“ in St. Veit im Pongau mit Drei-Hauben-Koch Vitus Winkler.

Krieghofers feine Alpen-Kulinarik im Ess:enz

Die täglich wechselnden fünfgängigen Halbpensionsmenüs zählen qualitativ zu den Besten in den Salzburger Alpen, setzen dabei konsequent auf erstklassige Grundprodukte und bieten ein exzellentes Preis-Genuss-Verhältnis.

Im Gourmet-Restaurant „Ess:enz“ brilliert Stefan Krieghofer mit einer regional geprägten Kreativküche. Ihm zur Seite steht ein Team aus insgesamt 12 Köchen und eine tadellos agierende Servicebrigade unter Führung von Restaurantleiterin Claudia Weinberger, Chef de Rang Maximilian Plaschka und Head-Sommelier Laszlo Zsedely. Das Buch der Weine ist mit annähernd 300 Positionen sehr gut gefüllt, die Fraktion der Austria-Weine ist führend, aber auch im Bereich der Raritäten-Weine weiß die vinologische Abteilung im Puradies zu begeistern.

Zu unserem Menü: Es eröffnete nach einer formidablen Brotauswahl mit einem „Beef-Tatar mit Pfefferkruste, sonnengetrockneten Tomaten, Rucola-Creme, Steinpilz-Consommé und einem mit Steinpilzen und Eierschwammerln gefüllten Ravioli“. Ein gelungener Auftakt. Ihm folgte auf ebenfalls überzeugendem Niveau „Lachstatar mit Senfmayonnaise und Tramezzini in Distelöl“. Eine aparte Kreation. Köstlich mundete uns her-

nach die „Selleriesuppe mit Selleriestroh“. Die dann aufgetragenen „Bayerischen Garnelen“ begleiteten Kräutersaitlinge, ein pointiert gewürztes Tomatenrisotto, schwarzer Olivenschaum, Olivenerde und Austernkresse. Auch das „Apfelsorbet im Whiskeysud“ mit karamellisierten Äpfeln, Apfelrauch und getrockneten Apfelscheiben notierten wir auf sicherem Zwei-Sonnen-Niveau. Perfekt zubereitet war das als Hauptgang servierte „Strohschwein mit Artischocken und Karotten-Mousseline, crunchigem Schweinehaut-Popcorn und asiatischem Geflügel-Jus“. Einfach vorzüglich! Auch die Patisserie agiert auf Augenhöhe. Die „Pistazien-Sauerkirschnitte“ entpuppte sich als süßes Meisterwerk aus weißer Schokoladenmousse, weißem und dunklem Bisquit, marinierten Sauerkirschen und Sorbet von der Sauerkirsche sowie Pistaziengel und Pistazien-Crumble. Alles in allem eine erstklassige Leistung, die den herausragenden Gesamtauftritt des Puradies zusätzlich manifestiert.

Ingo Schmidt ■



Die Brüder Philipp und Michael Madreiter leiten den Familienbetrieb in den Pinzgauer Alpen. An ihrer Seite ist Chefkoch Stefan Krieghofer für die feine Kulinarik verantwortlich.



Ländlich-fein

Gourmet-Restaurant Ess:enz
Puradies Embachhof GmbH & Co KG

Rain 9, A-5771 Leogang

Tel.: +43 (0) 6583 8275

info@puradies.com, www.puradies.com

Geschäftsführer: Michael S. Madreiter, Philipp Madreiter

Küchenchef: Stefan Krieghofer

Restaurantleiterin: Claudia Weinberger

Chef de Rang Ess:enz: Maximilian Plaschka

Sommelier: Laszlo Zsedely

Service: Sehr gut

Wein: Sehr gut

Ambiente: Modern-alpin