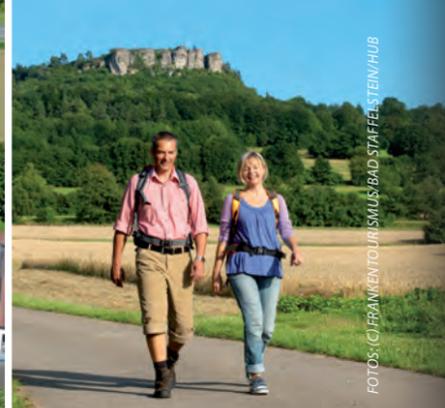




HOTELS & RESTAURANTS



FOTOS: © FRANKEN TOURISMUS/BAD STAFFELSTEIN/HUB

Wahrzeichen und Ausflugsziele der Region: der Staffelberg (oben) und das Kloster Banz (unten).



VITUS SPA

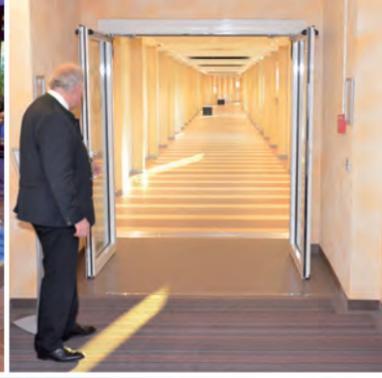


FOTO: OBERMAIN THERME

Im Hotel findet der Gast den VITUS SPA mit Saunen, Schwimmbad, Massageräumen, Gym sowie einer Beautyabteilung. Kosmetikerinnen verwenden natürliche Produkte wie Aloe Vera (unten links). Der „Bademantelgang“ (oben rechts) führt direkt in die Obermain Therme, die jeder Gast 3 Stunden täglich kostenlos nutzen kann.

Best Western Plus Kurhotel an der Obermaintherme, Bad Staffelstein, Franken

Eine Oase der Erholung

Schon von weitem grüßt der in der Frankenhymne besungene Staffelberg als Wahrzeichen der Region die anreisenden Gäste des Best Western Plus Kurhotels an der Obermain Therme und verkündet baldige Ankunft.

Das Hotel liegt in Oberfranken am Lauterbach, der sich hier als kleines Bächlein durch eine wunderschöne Landschaft schlängelt, die der Dichter Victor von Scheffel als „Gottesgarten am Obermain“ bezeichnete: Malerische Dörfer mit charmanten Fachwerkhäusern, ursprüngliche Bauerngärten, bunte Obstwiesen, schroffe Felshänge sowie rauschende Bäche. Der Staffelberg, Kloster Banz, die von Balthasar Neumann erbaute Basilika Vierzehnheiligen sind Landmarken und Ausflugsziele. Wer es nicht so poetisch mag: Wir sind mitten in „Bierfranken“ mit zahlreichen Brauereien sowie Gasthäusern mit leckeren heimischen Gerichten.

Seit zwölf Jahren leitet er das Haus und hat mit professioneller Hand einen Ort geschaffen, an dem sich der Gast einfach wohl fühlen muss. Die Ideen dazu hat Andreas Poth an seinen beruflichen Stationen bei bekannten und renommierten Hotels wie dem Badrutt's Palace, St. Moritz; Palace, Berlin; Mandarin Oriental Hyde Park, London; Excelsior Hotel Ernst, Köln gesammelt. Und hier hat er sein persönliches Meisterwerk geschaffen. Unaufdringlich leger mit eigenem Stil ist es fast unmöglich, sich nicht wohl zu fühlen.

Vom Bett zum Bad direkt ins Spa oder die Therme

Uns erwartet eine der 111 ruhigen, 38 qm großen Junior Suiten (Einzel- und Doppelbelegung) mit Wohn- und Sitzbereich, modernem Bad sowie Bal-

kon. Im Bademantel geht es zur Erkundung ins hoteleigene VITUS SPA mit Schwimmbad, Saunen und Kosmetik-



Hoteldirektor Andreas Poth begrüßt uns persönlich und führt durch das Haus.

Kabine. Oder gleich über den „Bademantelgang“ direkt vom Hotel in die über 35.000 qm große Therme. Kein langes Umziehen, kein Wind oder Regen: 3 Stunden Therme sind für jeden Gast pro Tag inklusive.

Regenerieren, vitalisieren, entspannen, pflegen, heilen

Die Obermain Therme ist Bayerns wärmste und stärkste Thermalquelle. Hier am Obermain, wo vor Jahrtausenden ein tropisches Urmeer die Landschaft bedeckte, erstrecken sich heute grüne Täler und Hügel. Aber das Meer ist noch da. Mit einer Mineralisierung von 12 Prozent und einer Temperatur von 52 Grad Celsius sprudelt es aus 1600 Metern Tiefe aus der Erde. Die Summe an gelösten Mineralstoffen übertrifft die Mindestwerte für anerkanntes Heilwasser fast um das Hundertfache. Die enorme Wirkkraft von Salz und Sole steigert auch bei Gesunden das Wohlbefinden spürbar. Der Besucher wechselt nach Lust und Laune zwischen Vital-, Aktiv-, Sole-, Kneipp- und Erlebnisbecken. Man kann „Baden in Licht, Farbe und Klang“ unter einem abstrakten Salzkristall, entspannen in zahlreichen Whirlpools, Ruhebereichen oder im Dampfbad mit Effektbeleuchtung.

Das kulinarische Angebot im Hotel

Nach einem anstrengenden Erlebnis-Tag wählt der Gast zwischen drei gastronomischen Offerten:

Die legere Lounge mit über 50 regionale Biersorten

Hier lässt es sich behaglich ausruhen, probieren und diskutieren – die Hotelatmosphäre aufnehmen oder auf dem 65-Zoll-Bildschirm interessante Sportereignisse verfolgen. Die Speise- und Getränkekarte umfasst neben einer reichhaltigen Kuchenauswahl am Nachmittag wohl-schmeckende Snacks wie Kartoffelsuppe, Flammkuchen, geräuchertes Forellenfilet von Fischen der Region, Bruschetta, diverse Salate. Dazu genießt man Kaffee oder Tee sowie Cocktails und Wein. Ganz besonders zu empfehlen die riesige Auswahl von über 50 Biersorten von regionalen Traditionsbrauereien.

Das Hauptrestaurant und Terrasse mit bayrisch-regionaler Küche

Bamberger Zwetschgenbames, Gerupfter, blaue Zipfel, Coburger Rostbratwürste, knuspriges Schäufelr, frische Bachforelle aus der Bad Staffelsteiner Hopfenmühle. Auswärtigen Gästen,

die nicht mit der bayrischen Küche vertraut sind, erklärt die Bedienung liebevoll, was sich hinter den fremd anmutenden Bezeichnungen verbirgt. Bei regionalem Bier und Wein geht es auf kulinarische Reise durch die heimische ländlich-feine Küche.

Das Gourmetrestaurant

Unsere Wahl fällt auf das Restaurant „v. Scheffel“. Namenspatron ist Joseph Victor von Scheffel, Dichter des Frankenliedes. Geboten wird Fine Dining mit gehobener mediterraner Küche. Wir werden begrüßt mit einer originellen Olivenölprobe: Aus sechs unterschiedlichen kaltgepressten Ölen aus Spanien, Italien und Frankreich mit fantasievollen Namen wie beispielsweise Full Moon (bei Vollmond geerntet), Heroina, Chateau d'Estoublon wählen wir drei aus und stimmen uns so auf den Themenabend ein. Dazu werden köstliches Brot und Scheiben von Pata-Negra-Schinken gereicht.

Wir beginnen unser Menü mit einem gebeizten Zackenbarschfilet auf Couscous-Minzsalat. Ein köstlicher Auftakt und fantastisches Aromenspiel. Die leichte Säure der Beize verbindet Fischfilet perfekt mit dem Couscous. Dazu passend eine 2018 Scheurebe vom fränkischen Weingut Juliusspital. Der zweite Gang ist



Kostproben



„Gebeiztes Zackenbarschfilet auf Couscous-Minzsalat“, „Cappuccino von Wachtel und Merrettich“, „Gegrillte Jacobsmuschel auf Petersilienrisotto und weißem Pfefferschäum“, „Lammrücken unter einer Thymiankruste“ und „Parfait von der Valrhonasschokolade mit Joghurt-Limettenschaum & Passionsfruchtspiegel“.

ein Cappuccino von Wachtel und Merrettich. Die leichte Schärfe des Merrettichs gibt dem Gericht seine Raffinesse. Es folgt eine gegrillte Jacobsmuschel auf Petersilienrisotto und weißem Pfefferschäum. Wir

wechseln die Weinbegleitung auf 2016er Weißen Burgunder vom Weingut Kohlmann-Scheinhof. Jacobsmuschel, Risotto und Wein verbinden sich in ihren Harmonien zu einem Genuss für Zunge und Gaumen und stimmen uns erwartungsvoll auf den Fleischgang ein. Der Lammrücken unter einer Thymiankruste ist auf den Punkt gegart, leicht rosig und dazu passen Balsamico-Kirschen und Pinienkern-Schupfnudeln. Die Weinauswahl könnte nicht besser sein: 2016 Domina von Schloss Castell. Intensive Aromen von Sauerkirschen des Weines treffen auf die Aromen der Balsamico-Kirschen. Zum Finale des Abends ein beglückendes Parfait von der Valrhonasschokolade mit Joghurt-Limettenschaum und Passionsfruchtspiegel. Dazu 2015er Fervor Oloris, Rieslaner Beerenlese vom Weingut Zur Schwane in Volkach.



Teamarbeit. Eine 17-köpfige Küchenbrigade verwöhnt die Gäste in allen Restaurants.



Perfekter Service mit Charme und guter Laune.

Das beeindruckende Menü hat sich Fabian Wallner ausgedacht, seit 3,5 Jahren im Kurhotel Staffelstein und derzeit Souschef. Fabian Wallner ist ausgebildeter Küchenmeister und Diätkoch. Ein aufstrebender Stern am Gourmethimmel. Seine Handschrift ist unverkennbar: Eine sehr moderne Küchenrichtung. Er lässt den Gerichten ihre natürlichen Aromen und verfeinert leicht mit Kräutern und Gewürzen, wobei er darauf achtet, dass ein bestimmender Geschmacks-Grundton das jeweilige Gericht beherrscht.

Unser Fazit: Das Best Western Kurhotel an der Obermaintherme ist eine Wohlfühlloase, die man sich gönnen sollte und die uns nach dem Alltagsstress herrliche Entspannung und Entschleunigung verschafft. ■



Wine & Dine

Restaurant v. Scheffel
Best Western Plus
Kurhotel an der Obermain Therme

Am Kurpark 7, D-96231 Bad Staffelstein
Tel.: +49 (0) 9573 333-0
Fax: +49 (0) 9573 333-299
info@kurhotel-staffelstein.bestwestern.de
www.kurhotel-staffelstein.de

Geschäftsführer: Andreas Poth
Souschef: Fabian Wallner

Service: Herausragend
Weine: Herausragend
Ambiente: Legere Eleganz, mediterran

Rezept-Tipps von Profiköchen

Einmal kochen wie die Profis? Was in Restaurants für Begeisterung sorgt, können Sie auch daheim servieren! Die Küchenchefs im „v. Scheffel“, im „Arosa Kulm Hotel & Alpin Spa****“, des „Gourmetrestaurant Weinhaus Uhle“ sowie des „Restaurant Landgang“ haben tolle Rezepte für Sie zusammengestellt.



Geschmorte Ibericobacken mit Karottencreme und Thymiagnocchi

Zutaten | für 4 Personen

Für die Ibericobacken:

750 g Ibericobacken geputzt
250 g Sellerie und 250 g Karotte
1/2 Stange Lauch
1 Zwiebel
1 EL Tomatenmark
150 ml Portwein
500 ml brauner Fond
Salz und Pfeffer
2 Blatt Lorbeer
3 Zweige frischer Thymian

Für die Gnocchi:

500 g Kartoffeln, mehlig kochend
75 g Parmesan
50 g Eigelb
190 g Mehl
20 g frischer Thymian
Salz, Pfeffer, Muskat

Für die Karottencreme:

500 g Karotten
100 g Butter
250 ml Gemüsefond
100 ml Sahne, 30% Fett
Salz, Pfeffer, Muskat

Zubereitung

Ibericobacken:

Die Ibericobacken kalt abwaschen und mit einem Küchenpapier trockentupfen. Anschließend mit einem Messer die Sehnen von der Fleischaußenseite abziehen. Diese bitte nicht wegwerfen, da sie in den Saucenansatz mit eingebracht werden. Das Gemüse waschen, schälen und in ca. 0,5 cm große Würfel schneiden. Die Ibericobacken im Anschluss beidseitig mit Salz und Pfeffer würzen und in einem Schmortopf scharf anbraten. Nach dem Anbraten herausnehmen. Das Gemüse in den Schmortopf geben und goldbraun anrösten. Anschließend das Tomatenmark zugeben und mit anrösten. Dadurch bekommt die Sauce ihre Farbe. Mit dem Portwein ablö



Fabian Wallner ist Souschef vom Restaurant „v. Scheffel“ im Best Western Plus Kurhotel an der Obermain Therme, Bad Staffelstein.

↳ schen und den Bratensatz vorsichtig vom Boden lösen. Lorbeerblätter und Thymian hinzugeben und mit dem braunen Fond aufgießen. Die Ibericobacken gleichmäßig in den Topf geben und im vorgeheizten Ofen bei 160 °C Umluft ca. 90 Minuten schmoren. Sobald die Backen weich sind, nehmen Sie diese heraus und passieren den Saucenansatz durch ein feines Sieb. Diesen können Sie im Anschluss nochmal leicht abbinden. Dafür eignet sich Speisestärke oder auch andere Bindemittel.

Gnocchi:

In der Zwischenzeit die Kartoffeln schälen und in Salzwasser garkochen. Wenn die Kartoffeln gar sind, durch eine Kartoffelpresse auf ein flaches Blech oder in eine Schüssel drücken. Ausdampfen lassen, damit nicht zu viel Feuchtigkeit in der

Masse ist. Die restlichen Zutaten hinzugeben und zu einer glatten Masse kneten. Die Masse mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken. Formen Sie ca. 2 cm große Kugeln und drücken diese über eine Gabel leicht an. Die vorgeformten Gnocchi in einem Topf mit Salzwasser garkochen. Die Gnocchi sind gar, wenn sie an der Wasseroberfläche schwimmen.

Karottencreme:

Karotten schälen und in feine Würfel schneiden. In Butter anschwitzen und mit Gemüfefond ablöschen. Abgedeckt weichkochen. Im Anschluss die Sahne hinzugeben und einmal aufkochen. Die Masse in einer Küchenmaschine oder mit einem Pürierstab fein pürieren, sodass eine cremige Masse ohne Stücke entsteht. Mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken. ■

Schweinebauch

Zutaten | für 4 Personen

Für den Schweinebauch:

- 1 kg Schweinebauch vom Birschwein
- 5 EL Rapsöl
- 2 Lorbeerblätter
- 2 Knoblauchzehen und 2 weiße Zwiebeln
- 3 Zweige Thymian und 2 Zweige Rosmarin
- Pfeffer, Salz zum Würzen
- 100 g Tomatenmark
- 300 ml Rotwein
- 2 l Wasser zum Auffüllen
- 100 g Berghonig
- 100 g geräucherte Kastanien (oder geschälte Esskastanien)
- Senfsamen, Sellerie

Für den Selleriesalat:

- 300 g Stangensellerie
- 2 EL Rapsöl
- 1 EL Weißer Balsamico
- Salz, Pfeffer und Zucker zum Abschmecken

Zubereitung

Schweinebauch:

Die Zwiebeln und den Knoblauch mit dem Öl anschwitzen. Das Tomatenmark zugeben und mitrösten. Mit dem Rotwein ablöschen. Die Kräuter zugeben und mit dem Wasser auffüllen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. In eine Form geben, die in den Ofen passt. Den Schweinebauch mit der Hautseite nach oben einlegen sodass er zu 3/4 bedeckt ist. Mit Folie abdecken

