



Staudacherhof, Bavarian History & Lifestyle Hotel, Garmisch-Partenkirchen

Von BAYURVIDA Lebensart

Der mit vier Sternen Superior ausgezeichnete Staudacherhof von Dagmar und Peter Staudacher ist ein erstklassiges alpines Wohlfühlhotel, in dem sich feine Kulinarik, Regeneration und Lifestyle zu einem einzigartigen Gesamtgenusserlebnis verbinden: BAYURVIDA®.

Die Höllentalstraße in Garmisch wird ihrem Namen so gar nicht gerecht. Wer hier bei Familie Staudacher Quartier bezieht, der wähnt sich vielmehr im siebenten Himmel angesichts der Vielfalt exzellenter, liebevoll dargereicherter Verwöhnangebote. Das mit vier Sternen Superior klassifizierte Hotel Staudacherhof firmiert als „Bavarian History & Lifestyle Hotel“ und markiert damit bereits im Claim, worum es der Gastgeberfamilie und den rund 60 Beschäftigten vornehmlich geht: kostbare Momente im Koordina-

tenfeld von Tradition und Moderne zu kreieren, die Vergangenheit lebendig zu halten und sie mit dem Zeitgeist zu einem unverwechselbaren emotionalen Erlebnisraum zu verbinden.

Seit 112 Jahren Staudacherhof

Der Familienbetrieb Staudacherhof wird heute in vierter Generation von Dagmar und Peter Staudacher mit ganz viel Herzblut und innovativer Schubkraft geführt. Doch die Erfolgsgeschichte begann bereits vor über 130

Jahren, als der Urgroßvater Johann Staudacher im Jahre 1880 in Stams/Tirol den Gasthof „Römisch Deutscher Kaiser“ bewirtschaftete, zu dessen Stammgästen auch der österreichische Kaiser Franz Josef I. gehörte. Durch Heirat kam es dann 1907 zum Erwerb der Villa in Garmisch-Partenkirchen, auf deren Fundamenten noch heute das First-Class-Hotel ruht. Aus der einfachen Pension in ruhiger Randlage von Garmisch erschufen Ursula und Franz-Josef Staudacher, die Eltern von Peter Staudacher, von 1965 an die alpine Landhaus-Residenz. Seit 2008 verantworten Peter und Dagmar Staudacher mit ganz viel Weitsicht und unternehmerischem Mut die Geschicke des Traditionshotels. Kein Jahr vergeht, in dem die Staudachers nicht in ihr Wohlfühlhotel investieren und es baulich erweitern und nachhaltig verschönern. Vor sechs Jahren kam ein über 350 Jahre altes Werdenfelser Bauernhaus gleich hinter dem Stammhaus in den Besitz



Kostproben



Von anheimelnder Behaglichkeit sind die Restauranträume im Staudacherhof. Hier kocht Küchenchef Sascha Horst (li.) seine ambitionierte BAYURVIDA-Küche und wird dabei im Rahmen von speziellen Veranstaltungen von Ayurvedakoch Andreas Hollard (r.) unterstützt.



„Mit Couscous gefüllter Mini-Kohlrabi auf Wildkräutersalat und Orangengel“ (BAYURVIDA), „Lammragout in leichter Currysauce mit Kräuterreis“ (BAYURVIDA), „Rosa gebratener Kalbsrücken mit Tomatenrisotto und sautiertem Bimi“ und „Gebackene Apfelkücherl und Ingwer-Schokoladeneis“ (BAYURVIDA).

FOODPHOTOS: INGO SCHMIDT

der Familie. Nach aufwändiger Sanierung beherbergt es nun acht stilvolle Refugien in zeitloser Eleganz unter Verwendung heimischer, naturnaher Baumaterialien. Ein echtes Juwel ist „Staudachers Bauernhaus“ geworden, denn hinter den nostalgisch anmutenden Scheunentüren wird es richtig chic und stylish. Unbehandeltes Holz, Granit, natürlicher Lehmputz an den Wänden, Leinen und Loden schaffen eine heimelige Atmosphäre und sind sichtbare Erkennungszeichen dafür, wie wichtig und verpflichtend der Hoteliersfamilie die Einbindung tradierter Werte ist. Damit unmittelbar korrespondierend ist das vorgelebte Bekenntnis zur regionalen Identität, die Peter und Dagmar Staudacher mit dem Begriffspaar Lebensstil und Nachhaltigkeit verweben und aus dieser Trias eine originäre Begegnungs- und Erlebniskultur von solitärer Anmut schaffen. Diese ganzheitliche Acht- und Aufmerksamkeit den Gästen gegenüber ist in allen Segmenten des Staudacherhofs spür- und erlebbar und schließt maßgeblich auch die Kulinarik mit ein. Sie fußt auf einem Lebens- und Genusskonzept, das es in dieser lizenzierten Form nur und ausschließlich im Staudacherhof gibt: BAYURVIDA.

Genuss, der guttut

Gemeint ist damit das gelungene Zusammenspiel aus gutem Essen, Yoga und Ayurveda in einem gesund-vitalen Umfeld, ein Mehrwert, den Hotelier Peter Staudacher gerne auch als „Bavarian Holism“ beschreibt. Die bayerische Schmankerlküche trifft im Staudacherhof auf die exotische Ayurvedaküche. Eine Fusionsküche, die ganzheitlich, präventiv und gesunderhaltend aufgebaut ist und ganz gezielt auch die wohltuenden Komponenten für Körper, Geist und Seele aus dem Yoga mit in das „Gesamtpaket“ einbindet. Seit Mitte 2014 kommen die Gäste bereits in den Genuss einzelner BAYURVIDA-Gerichte. Heute sind regelmäßige Menüfolgen und Ganztagesangebote keine Seltenheit mehr, finden mindestens vier Mal im Jahr professionell betreute Yoga-Retreats im Staudacherhof statt, zu denen die teilnehmenden Gäste von morgens bis abends ausschließlich BAYURVIDA-Gerichte auf erstklassigem Niveau verkosten.



Dagmar und Peter Staudacher (hier mit ihren Kindern Valentina und Maximilian) sind die vierte Generation im Staudacherhof. Als leidenschaftliche Gastgeber und Geschäftsführer kümmern sie sich seit 2008 mit Verve um die nachhaltige Verschönerung ihres Vier-Sterne-Superior-Domizils. Das gilt auch für das 1400 qm große Spa mit Hallenbad, Wellnessoase und Yoga-Refugium (r.).



Der Erfolg ist immens, die Nachfrage überaus erfreulich, sicherlich auch, weil bei der patentierten BAYURVIDA-Küche kein Verzicht (beispielsweise auf Fleisch und Fisch) geübt werden muss. Begründet hat die BAYURVIDA-Küche der aus Bad Reichenhall stammende zertifizierte Ayurvedakoch Andreas Hollard, der dort die Ananda-Kochschule betreibt und mit Küchenchef Sascha Horst und Junior-Souschef Marco Sanftenberg im Rahmen einer neunmonatigen Ausbildung aktuell gleich zwei Staudacherhof-Köche zu „ganzheitlichen Ayurveda-Naturköchen“ geschult hat. Hieraus hat sich schließlich die BAYURVIDA-Küche weiterentwickelt und als eigenständige Marke etabliert. Ein weiterer wichtiger Baustein: Mit dem Staudacherhof-Yoga-Lehrer und Ayurveda-Therapeuten Christian Zanfir arbeitet die Küche Hand in Hand, sozusagen eine perfekte Symbiose zwischen Kochtopf und Kopfstand.

Das Prinzip der Ayurvedaküche ist das Ausgleichende zwischen sechs Geschmacksrichtungen und dem Gleichgewicht der drei Doshas (Vata, Pitta, Kapha). Für die exakte Abstimmung aus süßen, salzigen, sauren, scharfen, bitteren und herben Geschmacksrichtungen arbeiten Küchenchef Sascha

Horst und sein Team mit heimischen Kräutern und Gewürzen als Pendant zu den Gewürzen der indischen Ayurvedaküche. Schwer Verdauliches wird leichter bekömmlich, weil die Küche zum traditionellen Schweinebraten beispielsweise einen Brennnesselserviettenknödel serviert. Auch Weißwürste und Leberkäse werden „bayurvidisch“ ganz ohne Geschmackseinbußen neu interpretiert. Der Fundus an Rezepten ist stattlich und wächst kontinuierlich weiter. Inzwischen liegt zudem ein einhundertseitiges BAYURVIDA-Kochbuch mit vielen auch am heimischen Herd nachkochbaren Rezepten vor.

Wir probierten das fünfgängige Auswahlmenü und ließen uns vier BAYURVIDA-Tridosha-Kreationen auftragen, die jeweils alle sechs Geschmacksrichtungen bedienen. Den Anfang machte ein mit „Couscous gefüllter Mini-Kohlrabi auf Wildkräutersalat und Orangengel“. Auch die dann gereichte Selleriecremesuppe war von BAYURVIDA-Machart und mit Bockshornklee, Selleriesamen und Limettenabrieb angereichert. Köstlich-pikant mundete uns das „BAYURVIDA-Lammragout in leichter Currysauce mit Kräuterreis“ vorzüglich. Klassisch folgte der „Rosa gebratene Kalbsrücken mit Tomatenri-

sotto und sautiertem Bimi“ (d. i. Brokkolispargel). Ebenfalls ein Gang auf sicherem Sonnen-Niveau. Das süße Finale war dann wieder BAYURVIDA motiviert mit „Gebackenen Apfelkücherl und Ingwer-Schokoladeneis“. Alles in allem: Eine wohltuende Bereicherung der kulinarischen Offerten am Fuße von Deutschlands höchsten Berggipfel.

Ingo Schmidt ■



Ländlich-fein

Staudachers Restaurant
Bavarian History & Lifestyle Hotel
Staudacherhof GmbH & Co. KG

Höllentalstraße 48
D-82467 Garmisch-Partenkirchen
Tel: +49 (0)8821 929-0
info@staudacherhof.de, www.staudacherhof.de

Geschäftsführung: Dagmar und Peter Staudacher
Küchenchef: Sascha Horst
Restaurantleitung: Nadine Steib

Service: Sehr gut
Weine: Ausgezeichnet
Ambiente: Gediegener Alpin-Chic