

Werdenfelserei, Garmisch-Partenkirchen

# Vom Zauber der Heimat



Mit dem Boutique-Hotel Werdenfelserei im Herzen von Garmisch-Partenkirchen hat der legendäre Skiort im Werdenfelser Land an touristischer Zugkraft nochmals dazugewonnen. Hoteliersfamilie Erhardt kultiviert in dem feinen Domizil Gastlichkeit auf Top-Niveau. Und auch die Kulinarik unter Küchenchef Johannes Wäger brilliert mit meisterhaften Interpretationen aus Regionalität und Weltläufigkeit.

Darauf hat der weithin bekannte Skiort Garmisch-Partenkirchen am Fuße der Zugspitze offenkundig lange gewartet: Das seit Mai 2018 geöffnete Boutique-Hotel Werdenfelserei von Familie Erhardt ist der angesagte stilvolle Treffpunkt für all jene, die Gastlichkeit auf hohem Niveau zu schätzen wissen. Dieses architektonische Schmuckstück in Vollholzbauweise, einem überdimensional großen Werdenfelser Holzstadel nicht unähnlich, hat sich aus dem Stand in die Herzen der Genießer katapultiert. Das 51 großzügige Studios und Suiten umfassende First-Class-Domizil residiert in allerbesten Lage direkt am Michael-Ende-Kurpark und an der Fußgängerzone im Ortsteil Garmisch. Die 2962 Meter hohe Zugspitze scheint zum Greifen nahe und wer im Rooftop-Outdoor-Pool auf der dritten Etage seine Bahnen zieht, der scheint ihr gar entgegenzuschwimmen. Garmisch-Partenkirchen zählt zu den „Best of the Alps“-Skiorte und gewinnt nun mit dem chicen Alpenhotel in der Alleestraße zusätzlich an Reputation. Der Auftritt der „Werdenfelserei“ begeistert mit seiner demonstrativen Heimatliebe, die freilich zeitgemäß interpretiert ist und kein bisschen „tümelt“. Alles hier ist herzerfrischend gestaltet, von lässigem Charme, dabei elegant und offen für inspirative Begegnungen im Zeichen erlesener Gastlichkeit. Die Moderne kommt behaglich, ja heimelig daher, der Schuss Lokalpatriotismus ist wunderbar mit weltläufiger Anmut verworden. So bildet ein auf dem Kopf stehender Fichtenstamm den Blickfang in der großartigen offenen Lobby, die Hotelchefin Monika Erhardt gerne als Dorfplatz bezeichnet, von dem aus alle Aktivitäten und Kommunikation ausgehen. Die Wurzeln ragen in den Himmel, was in der Philosophie der liebenswert-authentischen Gastgeberfamilie Erhardt bedeutet, dass ihre Heimatliebe fest verwurzelt ist, aber die emotionale Verortung im Hier und Jetzt nicht vernachlässigt wird.

## Refugium in Vollhausbauweise

Was unter Federführung des Architekturbüros „W2 Manufaktur“ aus Leogang und unter Impulsgebung der Eigentümerfamilie im Frühjahr 2018 entstanden ist, das bewegt die Herzen der Einheimischen und der Gäste aus aller Welt. In der konzeptionellen Gestaltung spielt



Das neue gastliche Wahrzeichen von Garmisch-Partenkirchen in Vollholzbauweise: Das lässig-elegante Boutique-Hotel Werdenfelserei von Familie Erhardt. Vom Rooftop-Pool (Foto linke Seite) aus scheint man auf die Zugspitze zuzuschwimmen.

dabei die Natur die überragende Hauptrolle. Achtsamkeit, Nachhaltigkeit, Wertschätzung und Wertschöpfung, das sind Schlüsselbotschaften, die auf Schritt und Tritt im Boutique-Hotel auf 3000 qm Fläche als Leitwerte zu erfahren sind. Holz innen und außen, damit rückt der natürliche Baustoff ins Zentrum. Die Betten und die Ruheräume des Spabereichs sind aus Zirbe gefertigt, massive Eichenböden charakterisieren die Flure und öffentlichen Bereiche, die schmuckhafte Außenfassade ist aus Lärchenholz gestaltet und zudem begrünt. Und auch die Fichte hat allenthalben ihren Auftritt im lichtdurchfluteten Gesamtgenusswerk Werdenfelserei. Familie Erhardt inszeniert ihr feines Hideaway als authentischen Botschafter der kostbaren Ressource Natur. So sind die Lampenschirme in den Zimmern aus getrocknetem Bergheu, im „Schnapskastl“ über dem Bett wartet auf die Anreisenden ein süßes Betthupferl. Eine kleine Geste, die unterstreicht, dass herzliche Gastzuwendung die höchste Priorität genießt. Familie Erhardt, das sind Monika und Franz sowie die beiden erwachsenen Töchter Barbara und Katharina. Ein Kleeblatt, das den Gästen ganz viel Glück bereitet mit seiner so wohltuenden Liebenswürdigkeit. Alle vier haben ihren Aufgabenbereich und sind omniprésente Kümmerer, wenn es um die Erfüllung der Wünsche geht. Ihnen zur Seite stehen 54 hoch motivierte Mitarbeiter.

## Wohlfühl-Oasen allerorten

Auf drei Stockwerke verteilen sich die Zimmer, die in der Werdenfelserei Studios heißen und die es in drei Größen gibt. Acht luxuriöse Suiten von 58 bis 90 qm ergänzen das superbe Logisangebot. Der zweigeschossige Wellnessbereich ist eine zauberhafte Wohlfühl-Oase und mit der Bezeichnung „Himmel über Garmisch“ treffend überschrieben. Auf dem

Dach ist der Infinity-Pool mit 17 Metern Länge der spektakuläre Blickfang. Ein herrliches Gefühl, der noch imposanteren Bergwelt entgegenzuschwimmen. Eine entspannte Chalet-Atmosphäre vermitteln die Kamin-Lounge, die Saunalandschaft und die Anwendungsräume. Geboten auch hier: regionale Kosmetik- und Beauty-Linien. Ein Lieblingsplatz für Flaneure und Genießer ist die Lobbyhalle mit der imposanten Wand, die offenkundig alpine Felsenhöhlen symbolisiert und in der eine gut gefüllte Bibliothek anfinden ist. Die stylische Hotelbar „Neun10“ ist ebenfalls in der Hotelhalle untergebracht sowie auch das Allday-Dining-Restaurant „Naschwerk“, das sich von festen Essenszeiten emanzipiert hat und mittags und nachmittags süße Kleinigkeiten, exzellente Kuchen und Torten aus der hauseigenen Patisserie sowie herzhaftes Speisen offeriert. Vom „Dorfplatz“ aus erreicht der Gast zudem das Restaurant „Wurzelwerk“ mit seinen gemächlichen Räumen wie der „Kamin- und „Bauernstube“. 124 Gäste können hier Platz nehmen und sommers gibt es kaum einen schöneren Platz als den Freisitz auf der Terrasse am Gebirgsbach mit Blick auf das kleine Mühlrad, das unentwegt Wasser schaufelt und nur des Nachts für den tiefenentspannten Schlaf der Hotelgäste abgestellt wird.

## Johannes Wägers famose Wurzelwerk-Küche

Für die kulinarischen Landschaften in der Werdenfelserei ist Küchenchef Johannes Wäger verantwortlich, der gebürtig aus Garmisch-Partenkirchen stammt und trotz des jungen Alters von erst 25 Jahren bereits namhafte Stationen in seiner Vita listet. Gelernt hat Wäger bei Alexander Schütz im seinerzeit mit einem Michelin-Stern dekorierten Restaurant „Maximilian“ im nahen Oberammergau. Seinem Lehrmeister folgte Wäger für



Passionierte und liebenswerte Gastgeber: Monika, Franz, Katharina und Barbara Erhardt. Die Werdenfelserei liegt idyllisch direkt an einem kleinen Gebirgsbach mit Wasserrad am Garmischer Kurpark.

zwei Jahre in das Restaurant „Ursprung“ nach Wartenfels, ehe er an der Seite von Zwei-Sterne-Koch Matthias Schmidt in der Frankfurter „Villa Merton“ kochte und von dort seine Vorliebe für eine aromenpointierte Gemüse- und Kräuterküche mit an den Tegernsee nahm. Bis März 2017 wirkte Wäger in dem mit drei Sternen ausgezeichneten „Gourmetrestaurant Christian Jürgens“ im Hotel Überfahrt in Rottach-Egern und war dort als Entremetier für alle vegetarischen Gerichte zuständig. Im Alpinum-Restaurant „Wurzelwerk“, dessen Konzeption Wäger selbst erarbeitet hat, kocht der 25-Jährige eine hochambitionierte Regionalküche mit weltläufigen Komponenten. Auch hier stehen Wurzeln, Knollen, Gemüse und Co. durchaus im Fokus des saisonal wechselnden Menüs „Feuerwerk“, das in vier bis sechs Gängen die Feinschmecker verwöhnt. Wäger kreativ zur Seite stehen



## Kostproben



Mit gerade einmal 25 Jahren schickt sich der bei Christian Jürgens ausgebildete Küchenchef Johannes Wäger an, das Restaurant „Wurzelwerk“ als eine der besten kulinarischen Adressen im Werdenfelser Land zu positionieren.



„Wachtelei mit Bärlauchmayonnaise und Blüten“, „Norwegisches Lachs-BBQ“, „Graukäse, Zwiebel und geröstetes Bauernbrot (Foto: Günter Standl)“, „Linsenbrühe mit Liebstöckel, Schweinebauch und Balsamico“, „Schwarzwurzel, Landei, Spinat, Trüffel“ und „Ettaler Topfen mit Walderdbeere, Champagnersüppchen und gepufften Cerealien“.

FOODFOTOS  
INGO SCHMIDT &  
GÜNTER STANDL

Souschef Moritz Weymann und Chef-Pâtissière Stephanie Gassner, die Wäger aus der „Überfahrt“ mit nach Garmisch genommen hat. Als ebenso charmante wie kompetente Restaurantleiterin agiert die gebürtige Ungarin Maria Vizsnyai, die mit viel Sachverstand aus der klug zusammengestellten Weinkarte (rund 100 Positionen) den/die passenden Tropfen zur Speisenfolge empfiehlt.

Unser Menü startete mit einem frühlingbunten Appetizer, bestehend aus „Wachtelei mit Bärlauchmayonnaise und Blüten“. Dem verheißungsvollen Auftakt schloss sich eine Menüfolge auf erstklassigem Zwei-Sonnen-Plus-Niveau an, beginnend unter der Überschrift „Wäre doch ge(LACHS)t“ mit norwegischem Lachs-BBQ, gebratenem Grünkohl, Petersilienwurzel, Koriandercreme, Honig, Nüs-

sen und Ziegenjoghurt. Ein nicht nur optisch brillanter Gang, auch das Spiel mit rauchigen Aromen (BBQ-Lachs) und herzhaft-erdigen Geschmacksbildern (crunchiger Grünkohl) bot souveränes Können. Dieses setzte sich fort mit „Schwein gehabt“, einer am Tisch aufgegossenen Linsenbrühe mit Liebstöckel, Schweinebauch und Balsamico. Tadellos! In der Tat „Ei‘nmalig“ empfanden wir die Kombination aus Schwarzwurzel, Landei, Spinat, Trüffel. Handwerklich in höchster Präzision und auf Basis erstklassiger Grundprodukte war auch der dann gereichte „Waidmanns Dank“ mit Werdenfelser Rehrücken, Rote Bete (in Lauberde gegart), Kirsche, Holunderfrüchten, Lorbeeröl und Preiselbeerjus zubereitet. Ein Sonderlob attestieren wir der „(Happy Ent)e“. Wäger und sein Team servierten uns eine perfekt gegarte Challans-Entenbrust mit Steinklee, Sonnenblumenwurzel, Rosenkohl und grüner Pfeffersauce. Eine meisterhafte Kreation der Einfachheit mit komplexem Aromenspiel. Herzhaft Regionales lieferte „so a Kaas“ mit Graukäse (und Musik), Zwiebel und geröstetem Bauernbrot und aus der Patisserie reichte man uns zum süßen Finale „Ettaler Topfen mit Walderdbeere, Champagnersüppchen und gepufften Cerealien“. Noch einmal ein Ausrufezeichen auf eine vorzügliche Leistung. Wir sind sicher, dass von Johannes Wäger und seiner Mannschaft noch viel Positives zu hören sein wird. Wir jedenfalls quittieren das erste Ma(h)l gleich mit zwei Sonnen plus und freuen uns schon heute auf den Wiederbesuch in der Werdenfelserie am Fuße des Berges der Berge.

Ingo Schmidt ■



Ländlich-fein

### Alpinum-Restaurant Wurzelwerk Werdenfelserie

Familie Erhardt, Alleestraße 28

D-82467 Garmisch-Partenkirchen

Tel.: +49 8821 6869390, info@werdenfelserie.de

www.werdenfelserie.de

Geschäftsführung: Familie Erhardt

Küchenchef: Johannes Wäger

Restaurantleitung: Maria Vizsnyai

Service: Exzellent

Weine: Sehr gut

Ambiente: Alpin design chic