



Falkensteiner Schlosshotel, Velden am Wörthersee

Der Traum vom Wörthersee

Die zauberhaft schöne Lage des Schlosshotels am Ufer des kristallklaren Wörthersees in Velden ist von überwältigender Strahlkraft. Das noble Hotel, bekannt aus Film und TV, ist eine gastliche Legende, die Lifestyle, Entspannung und Genuss auf höchstem Niveau kultiviert. Das Direktorenpaar Julia und Constantin von Deines sorgt für frischen Wind und Küchenchef Thomas Gruber zeichnet verantwortlich für lukullische Glanzpunkte.

Velden am Wörthersee ist die vielleicht schönste Destination Kärntens. Das Wörthersee-Feeling am azurblauen See ist legendär, das Klima von mediterraner Prägung. Bis nach Italien und Slowenien sind es nur wenige Kilometer. Kärntens größter See ist (noch immer) mächtig angesagt und vor allem im Sommer ein echter Society-Treff und Bühne für spektakuläre Partys. Die Dichte an Promis und sündhaft teuren Automobilen ist beachtlich. Rund um Promenade, Corso und das Casino Velden entfaltet sich der legerer Zauber der „Riviera Österreichs“ von seiner schillerndsten Seite. Gesehen und gesehen werden, das gehört zum Lifestyle

in der Veldener Bucht für unvergessliche Urlaubstage einfach dazu. Postkartenmotive gibt es allenthalben zu bestaunen. Und eines liegt in der Gunst der Fotografen ganz weit vorne: das Falkensteiner Schlosshotel am Wörthersee, weltberühmt als Film- und TV-Kulisse und Sehnsuchtsort für exquisite Momente des Genießens in luxuriöser Ambiance. Das mit fünf Sternen klassifizierte Premium-Collection-Hotel aus dem Portfolio der „Falkensteiner Michaeler Tourismus Group“ genießt Legendenstatus weit über die Grenzen Österreichs hinaus. Wer in dem noblen Schlosshotel in traumhaft schöner Triple A-Lage Quartier bezieht, der darf sich auf

die Exzellenz eines „Leading Hotels of the World“ freuen. Das 104 elegante Zimmer und Suiten umfassende Luxusdomizil ist ein Lieblingsplatz für Flaneure, Genießer und Erholungsuchende.

Exzellente Gastlichkeit hinter berühmter Fassade

Dank der Erfolgs-TV-Serie mit Roy Black stand das Schlosshotel am Wörthersee Anfang der 1990er Jahre in der Gunst eines Millionenpublikums bis heute ein Segen für die gastliche Vorzeigeadresse in Velden. Einen höheren Bekanntheitsgrad kann man kaum erreichen als das noble Schlosshotel am Westufer des Wörther-

In der Veldener Bucht residiert das Falkensteiner Schlosshotel am Westufer des Wörthersees.



Abtauchen, genießen und entspannen. Das ist die Devise im Veldener Luxushotel. Der Seewasser-Außenpool im Beach Club ist ein Quell der Erfrischung. Selbiges gilt für den weitläufigen Gastgarten, und die Balkonplätze des Gourmetrestaurants Schlossstern sind heißbegehrte Plätze des Verweilens und Genießens.

sees, dessen Historie bis ins späte 16. Jahrhundert zurückreicht. Nach mehrjähriger Bautätigkeit konnte Bartholomäus Khevenhüller das Herrenhaus im Jahr 1603 als Schlossherr beziehen. Als der aufkeimende Tourismus die Sommerfrische entdeckte, wurde der nunmehr im Neorenaissancestil umgebaute Schlosskomplex im Jahr 1891 zum exklusiven Hotel gewandelt und diente ab 1952 vermehrt als Filmkulisse. Auch Gunter Sachs war eine Zeitlang Schlossherr. Seit 2011 steht das Schlosshotel mit seinem modernen Anbau unter dem segensreichen Management der Falkensteiner Hotelgruppe. Geführt wird es seit Oktober 2018 von Constantin und Julia von Deines, die aus dem „Nassauer Hof“ zu Wiesbaden an den Wörthersee gekommen sind und als Direktorenpaar die Pole-Position des Schlosshotels weiter ausbauen möchten. Jung, dynamisch, herzlich und kompetent, so kennt man das in der Hotelbranche geschätzte Gastgeberpaar. An ihrer neuen Wirkungsstätte sprudeln beide nur so vor Ideen, wie man Luxus und Lockerheit unter einen gastlichen Hut bekommt. Wenn überhaupt jemals eine Staubschicht über dem Traditionshotel lag, die von Deines und ihre über

150 Mitarbeiter sind mit frischem Wind dabei, diesen kraftvoll in Richtung See zu blasen. Lifestyle, Genuss und die Faszination Spa werden unter dem durchaus programmatischen Claim „Slow.Living.Hideaway“ subsumiert. Spürbar ist die pure Lust, das noble Haus von starren Etiketten zu befreien, es in Richtung Resort und ungezwungener Begegnungs- und Erlebniskultur nachhaltig zu positionieren. Ganz sicher ein wegweisender Impuls, denn wo anders kann man dem Savoir-vivre mehr fröhnen als an diesem zauberhaft lebendigen Ort von mediterraner Anmut. Die kulturellen Offerten im Hideaway werden ebenso forciert wie die Steigerung der Attraktivität als Ganzjahresdestination. Kulinarik-Events, Yoga-Retreats und exzellente Offerten im hoteleigenen „Leading Spa“ (3500 qm, drei Pools, weitläufige Saunalandschaft) stehen auf der Agenda des Ehepaares von Deines ganz oben. All das mit dem vornehmen Ziel, das Schlosshotel in der Veldener Bucht als ein singuläres, emotionales Erlebnis für die weitgereisten Gäste aus aller Welt erfahrbar zu machen. Wer im „Beach Club“ des Luxushotels an dem mit Seewasser gefüllten Außenpool direkt am Wörthersee entspannt, der



Leidenschaftliche Gastgeber mit ausgezeichneter Expertise: Constantin und Julia von Deines führen das „Leading Hotel of the World“ seit Anfang September 2018.

ist dem perfekten Urlaubsglück sowieso ganz dicht auf den Fersen.

Seespitz und Schlossstern – Genuss pur!

Genussoffensive, Zeit für Muße, Tempo herausnehmen, das gilt primär auch für die kulinarischen Verwöhnwelten im Falkensteiner Schlosshotel am Wörthersee. Direkt über dem Wörthersee residiert das „Seespitz Restaurant & Living“, ein absoluter Lieblingsplatz für Hotel- und externe Gäste. Sommers öffnet sich das Restaurant zum See hin und wird eine hinreißende Open-Air-Bühne für unkomplizierten, stets aber erstklassigen



Logenplätze zum Genießen sind das „Seespitz dine & lounge“ mit seiner Marina und dem unbezahlbaren Ausblick auf den azurblauen Wörthersee, das fein eingedeckte Gourmetrestaurant „Schlossstern“ und die weitläufige Schlossbar unter dem historischen Kreuzgewölbe im denkmalgeschützten Haupthaus.

Thomas Gruber ist der Küchenchef des Falkensteiner Schlosshotels.

Genuss. Wir probierten „Rotgarnelen-Wildfang mit Süßkartoffel, Quitte und Koriander-Sud“, „BBQ-Melanzani mit Nuart-Schafskäse, Tomaten, Salzzitronen und Minze“, „Bouillabaisse von Wörthersee-Fischen, junger Fenchel und Sauce Rouille“, „Hausgemachte Chorizo vom Mangaliza mit Fenchel, Paprika und Röstbrot“ und „Topfenknödel gekühlt, mit Erdbeeren, Rhabarber und Fichtenhonig“. Eine Speisenfolge, die manchem Gourmetrestaurant gut zu Gesichte stehen würde, weil in tadelloser Güte dargeboten. Der quirlig-sympathische Service unter Leitung von Sarah Schwaiger passt so recht in das Easy-Living-Konzept des Seespitz-Restaurants. Ganz neu ist die „Raw-Bar“ im Seespitz, wo vor den Augen der Genießer rohe maritime und Top-Fleischprodukte auf dem Josperrgrill zubereitet werden.

Immer lohnenswert ist der Besuch der Schlossbar im denkmalgeschützten Haupthaus. Was Bartender Kevin Gerlach an Drinks kredenzt, ist innovativ und macht mit herrlichem Seeblick ganz viel Laune auf mehr liquide Köstlichkeiten. Uns zieht es aber in das mehrfach prämierte „Schlossstern Gourmetrestaurant & Atelier“, das kreative Reich von Thomas

Gruber, dem im Gurktal aufgewachsenen und in Pörtschach zum Koch ausgebildeten 40-jährigen Küchenchef. Gruber ist für alle Küchen im Schlosshotel verantwortlich und zuständig für 35 Mitarbeiter in den Küchen. Was Gruber als „Simple Fine Dining“ im Schlossstern mit seinen 24 Plätzen und dem hinreißenden Balkonfreisitz als kulinarische Ausrichtung benennt, das erlebten wir als erstklassige Interpretation einer feinen Regionalküche mit pointiert gesetzten Aromen und einer gekonnt japanisch akzentuierten Zubereitungsart. Gruber bezieht bevorzugt seine Viktualien aus der Region, Fische wie Saibling, Huchen und Stör kommen aus den eigenen Schlossteichen. Im „Schlossstern“ serviert er zwei Menüs, das Menü „Alps“ und das Menü „Adriatic“. Wir probierten aus beiden Speisenfolgen und erfreuten uns zudem an dem liebenswerten Service von Julia Wallner und Kyra Adler unter der Serviceleitung Vera Horn. Sommelier Markus Gladitsch betreut die mit 500 Positionen bestückte Weinkarte.

Thomas Grubers feine Küche

Unser Testmenü eröffnete mit der „Bento Box Thomas Gruber“, einer mit sechs

Amuse-Bouche bestückten Genussbox, bestehend aus „Miniaturkalbsschnitzel mit Nussbutter“, „Geröstetes Roggenbrot mit Ochsenmark und Schnittlauch“, „Nigiri im Bio-Getreidemantel mit Nuart-Schafskäse-Mozzarella“, „Rattenschwanz-Rettich mit weißer Rübe und Karotten-Haselnuss-Dip“, „Matjes von der Reinanke, Zwiebelchip und Sauerrahm“ und „Erbsen-Macaron mit Thunfisch-Ei-Erbsenfüllung“. Ein vorzüglicher Start. Dem schloss sich mit dem „Schloss-Saibling mit Alpen-Kaviar von Walter Grill, Rhabarber, Wacholder, Gurke und Ponzu“ ein tadelloser erster Gang an. Auch optisch brillant auf den Teller gezaubert, folgte die „Wörthersee Rose mit Reinanke, Rote Rübe, Nektarine, Rote-Rüben-Saft und Mayonnaise“. Wunderbar erdige Aromen! Grubers Melange aus Heimat und Ferne manifestierte sein „Salzburger Alpenkaviar vom Stör mit Seidentofu, fermentiertem Spargel und Agedashi“. Eine perfekte Kreation. Wunderbar glasig zubereitet kam der „Branzino (Loup de Mer) aus Piran mit Mangold, Lorbeer und Oliven“ an unseren Tisch. Und die dann servierte „Lavanttaler Ente auf Holzkohle gegrillt mit Karotten in Texturen und

Liebstöckel (Öl und Mayo)“ unterstrich abermals die kulinarische Exzellenz der Schlossstern-Küche, die der Gault & Millau aktuell mit 16 Punkten auszeichnet. Die Patisserie agiert auf Augenhöhe und begeisterte uns mit zwei Kostproben. Zunächst mit „Sterz & Kaffee“. Das waren Grießflammeri, Popcorn-Eis, Kaffee-Eis, Whisky-Espuma, Mais-Chip und Whisky-Kaffee-Gelee und



Grand Chef / Gourmet

Schlossstern Gourmetrestaurant & Atelier Falkensteiner Schlosshotel Velden

Schlosspark 1, A-9220 Velden am Wörthersee

Tel.: +43 4274 520 000

reservations.schlossvelden@falkensteiner.com

www.falkensteiner.com/schlosshotel-velden

Direktion: Constantin und Julia von Deines

Küchenchef: Thomas Gruber

Serviceleiterin: Vera Horn

Sommelier: Markus Gladitsch

Service: Herausragend

Weine: Ausgezeichnet

Ambiente: Luxuriöse Eleganz

Kostproben



Bento Box TG gefüllt mit „Miniaturkalbsschnitzel mit Nussbutter“, „Geröstetem Roggenbrot mit Ochsenmark und Schnittlauch“, „Nigiri im Bio-Getreidemantel mit Nuart-Schafskäse-Mozzarella“, „Rattenschwanz-Rettich mit weißer Rübe und Karotten-Haselnuss-Dip“, „Matjes von der Reinanke, Zwiebelchip und Sauerrahm“ und „Erbsen-Macaron mit Thunfisch-Ei-Erbsenfüllung“, „Branzino mit Mangold, Lorbeer und Oliven“, „Lavanttaler Ente auf Holzkohle gegrillt“, „Wörthersee Rose mit Reinanke, Rote Rübe, Nektarine, Rote-Rüben-Saft und Mayonnaise“, „Schloss-Saibling mit Alpen-Kaviar von Walter Grill, Rhabarber, Wacholder, Gurke und Ponzu“, „Kirschen & Yuzu“ und „Salzburger Alpenkaviar vom Stör mit Seidentofu, fermentiertem Spargel und Agedashi“.

abschließend mit „Kirschen & Yuzu“ in Form einer Baiser-Kugel mit Yuzu-Gel, Piemontkirschen, Yuzu-Sorbet, Kirsche-Espuma und Kirschsud. Alles in allem:

Ein formidables Menü, das den hohen Ansprüchen an ein Leading Hotel of the World vollauf gerecht wird.

Ingo Schmidt ■