



Direkt angedockt an die weitläufige Thermen- und Lagunenlandschaft hat das Hotel Victory Therme mit seinem stilvollen Genießerrestaurant „Empire“ und der „Kaleidoskop-Bar“. Auf der Kommandobrücke steht seit gut einem Jahr Direktor/Kapitän Jens Bernitzky.



Hotel Victory Therme, Erding

Großsegler feinster Genüsse

Zu Gast in einem Resort der Superlative. Die Therme Erding ist die weltgrößte Wellness-Oase, mit Wohlfühl-Angeboten von schier unbegrenzter Vielfalt. Direkt angedockt ist das First-Class-Hotel „Victory“. Ein Verwöhn-Paradies von maritimer Anmut. Für die exzellente Kulinarik im Genießerrestaurant „Empire“ sorgt Küchenchefin Elisabeth Englert, für die galante Gastgeberschaft Direktor/Kapitän Jens Bernitzky.

Umsichtig, konzentriert und doch mit freudig-fröhlichem Mienenspiel agiert Elisabeth Englert in der Küche des First-Class-Hotels „Victory Therme“ in Erding. Richtigerweise sollte man statt Küche eher von der Kombüse sprechen, denn in dem 128 feine Zimmer umfassenden Hotel dreht sich nahezu alles um das alles überragende Thema Wasser, Schifffahrt und

maritime Wellness. Wir sind zu Gast in der weltgrößten Thermenlandschaft, mehrfach ausgezeichnet und gesegnet mit Alleinstellungsmerkmalen von globaler Strahlkraft. Es ist das große Verdienst der aus Bad Tölz stammenden 37-jährigen Küchenchefin und ihres Hoteldirektors Jens Bernitzky, dass auch die Kulinarik in diesem Resort der Superlative in sicherem Fahrwasser

unterwegs ist. Mehr noch: Was wir im feinen À-la-carte-Restaurant „Empire“ an lukullischer Darbietung in fünf Gängen im Rahmen des Degustationsmenüs goutieren durften, das war von erlesen-kreativer Machart und für ein auf Wellness und Bäderkultur spezialisiertes Resorthotel von so erfreulicher Güte, dass wir zunächst der quirlig-sympathischen Küchenchefin mit dem

herrlichen oberbayerischen Akzent unsere Aufwartung machen, ehe wir uns in der „Therme der Thermen“ ein wenig näher umsehen und in deren vielfältigen Erlebniswelten abtauchen.

Die kulinarische Weltreise der Elisabeth Englert

Eigentlich wollte Elisabeth Englert nach dem Abitur Geigenbauerin werden und folgte ihrer späteren Berufung, an den Kochherden virtuos aufzuspielen, erst mit 24 Jahren. Das seinerzeit weit über Erding hinaus bekannte Genießerrestaurant „Boeuf à la mode“ sollte Elisabeths erste kreative Wirkungsstätte werden. Was sich nach der Kochausbildung anschloss, war die Prägung und finale Begeisterung für das kulinarische Sujet bei Volker Eisenmann in der legendären „Käfer-Schänke“ in der Prinzregentenstraße in München. Sieben ganze Jahre war sie hier auf verschiedenen Posten tätig, schaute sich bei den Großmeistern der kulinarischen Zunft ganz viel ab, bewirtete zahlreiche prominente Gäste (auch extern) und holte sich in

diesem Stahlbad der gehobenen Gastronomie das Rüstzeug für die eigenen leitenden Aufgaben. Seit der Eröffnung des Hotels „Victory Therme“ im Jahr 2014 ist Elisabeth Englert in leitender Funktion für das Fine-Dining-Restaurant „Empire“, das üppige Frühstücksbuffet im „Hafen-Restaurant“ und für alle Bankettveranstaltungen zuständig. Seit 2016 bekleidet sie den Posten des Executive Chefs und dirigiert mit herzerfrischem Charme ihre Brigade der 20 Köche. An ihrer Seite wirkt ebenfalls seit der Hoteleröffnung Restaurantleiterin Anett Pflügler. Die gebürtige Chemnitzerin kommt ebenfalls aus der Spitzengastronomie, war sie beispielsweise doch für mehrere Jahre im renommierten „Königshof“ der Hoteliersfamilie Geisel tätig. Mit ihrem agilen, gastzugewandten Service und der tiefen Beratung aus der gut bestückten Weinkarte ist sie die ideale Besetzung für das maximal 60 Gäste fassende Genießerrestaurant. Das „Empire“ ist von edler Anmut und noblem Interieur, wie geschaffen für stilvolle Momente des Genießens nach

einem erlebnisreichen Tag in der gigantisch großen Therme Erding, mit der das Hotel direkt verbunden ist.

Elisabeth Englert nimmt sich des übergeordneten Themas der Seefahrt mit ihren Speisenfolgen unmittlbar an. So wie die „Victory“, das legendäre Kriegsschiff der Royal Navy, unter Leitung von Vice-Admiral Horatio Nelson einst über die sieben Weltmeere kreuzte, so orientiert sich auch die ambitionierte Küche an den Geschmäckern und Zutaten aus aller Welt. Die kulinarischen Landgänge sind stets der absoluten Produktqualität verpflichtet, das gilt für die Viktualien aus der Region wie für die Kostlichkeiten von weiter her. Elisabeth Englerts kulinarische Streifzüge kombinieren asiatische, französische und mediterrane Aromen und vereinen sie zu einer pointierten Jahreszeitenküche mit harmonischen Akkorden.

Das Menü der zwei Sonnen

Unser Menü eröffnete mit einer superb zubereiteten „Bayerischen Garnele von Crusta Nova“. Es gab sie als erfrischend-delizioses Tatar und in leicht geblüm-



Küchenchefin Elisabeth Englert mit ihrer Brigade am Pass. Geboten werden im First-Class-Hotel exzellente kulinarische Weltreisen auf beachtlichem Niveau. Das Restaurant hat täglich auch für externe Genießer geöffnet.

ter Version, flankiert von Erbsenpüree, fermentiertem Radieschen und Buttermilch-Sud. Anschließend beglückte uns die „Empire“-Küche mit „Gebratener Entenleber aus dem Dombes“, die von roter Georgia-Rübe, Quitte, Erdnuss und Arabica-Püree und à part servierter Brioche eskortiert wurde. Ein ebenfalls über alle Zweifel erhabener Gang auf Basis exzellenter Grundprodukte. Viel besser dürfte man die Entenleber mit ihrem wunderbar crunchigen Topping auch in hochdekorierten Restaurants des nahen München nicht geboten bekommen. Restaurantchefin Anett Pflügler kredenzte dazu passgenau einen 2017er Sauvignon Blanc Doc KOFL von der Kellerei Kurtatsch aus Südtirol. Von tadelloser Güte folgte ein „Leicht geräucherter Saibling mit Senfsaatcreme, Avocado und Granatapfel“. Auch diese Kreation überzeugte vollauf mit perfekter Zubereitung und wundervoll glasig gegartem Süßwasserfisch. Zum Hauptgang ließen wir uns „Pochiertes Kalbsfilet und sous vide gegartes Short Rib mit Ochsenchwanzravioli, zweierlei Sellerie und Trüffeljus“ munden. Keine Frage,

ein neuerliches Gaumenerlebnis auf sicherem Zwei-Sonnen-Niveau. Dieses Thermenhotel leistet sich einen eigenen Patissier, auch das wollen wir lobend benennen, zumal der zum Menüfinale aufgetragene „Bananensplit“, bestehend aus Parfait von Tahiti-Vanille, karamellierter Banane, Karamellsauce, Schokoladenbrownie, Crumble und Baiser, die eindrucksvolle lukullische Performance final unterstrich. Wir sind ange-tan und lassen über dem Thermenhotel zu Erding gleich zwei SAVOIR-VIVRE-Sonnen aufgehen.

Norddeutscher auf der Kommandobrücke

Streifen wir nach so viel kulinarischem Genuss ein wenig durch das Hotel und erfreuen uns also weiter an Beglückendem, denn dieses Resorthotel ist zu Recht mehrfach mit internationalen Meriten ausgestattet. Jüngst gab es für Hoteldirektor/Kapitän Jens Bernitzky und seine Crew pünktlich zum fünfjährigen Bestehen den „World Luxury Award“ als Europas bestes Luxus-Thermenhotel, verliehen im Oktober 2019 im nordfinnischen

Weihnachtsmandorf Rovaniemi. Nur eine von zahlreichen Auszeichnungen, die unmittelbar mit der Therme Erding korrespondieren. Auf der Kommandobrücke des First-Class-Hotels steht seit gut einem Jahr der aus Hamburg stammende und im niedersächsischen Winsen an der Luhe aufgewachsene Jens Bernitzky. Der 51-Jährige listet namhafte Stationen in seiner Vita, gilt als absoluter Experte in der Leisure-Hotellerie mit Fokus auf Wellness und Thermen. So war er mehrjährig in leitender Funktion in Bad Griesbach in Top-Hotels tätig. Einige Jahre fuhr der sympathische Hotelier zur See, beispielsweise für die „Cunard Line“, und war zudem als Projekt-Koordinator für das TV-„Traumschiff“ verantwortlich. Die Kapitänsuniform, die Bernitzky gelegentlich zu Anlässen trägt, passt ihm wie maßgeschneidert. Das Thermenhotel boomt, die Auslastungsrate liegt bei über 90 Prozent, Tendenz weiter steigend. Kein Wunder also, dass Thermen-Inhaber Jörg Wund den Bau eines weiteren Resorthotels auf dem über 400.000 qm großen Thermenareal plant. In einigen Jahren soll das mindestens 100

Zimmer umfassende Hotel bezugsfertig sein. Heute erfreuen sich die Gäste aus aller Welt an der stilvollen maritimen Noblesse in den sechs Zimmerkategorien. Das Hotel „Victory“ dockt mit seiner Fassade (dem gleichnamigen Schiff stilistisch eindrucksvoll nachempfunden) direkt an die Südsee-Lagune des Thermenwellenbades an. Von den großzügig konzipierten Serenissima-Zimmern im venezianischen Palazzo aus genießt der Gast einen herrlichen Panoramablick auf die mehreren hundert echten Sumatrapalmen und die weitläufige Thermen- und Saunalandschaft auf insgesamt über 180.000 qm Fläche. Die stylische Kaleidoskop-Bar lädt zum Sundowner ein. Das Victory-Hotel ist mithin der ideale Ankerplatz, um die aktuell weltgrößte Therme zu erkunden. Und die hat es wahrlich in sich.

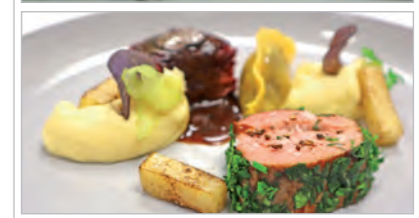
Die Therme Erding – Zahlen und Fakten

Seit ihrer Eröffnung am 3. Oktober 1999 hat die Therme Erding einen unfassbaren Aufschwung genommen. Jährlich strömen über 1,8 Millionen

Besucher ins Wohlfühl-Resort; in den 20 Jahren seines Bestehens wurden annähernd 225 Millionen Euro investiert. 1000 Mitarbeiter beschäftigt die Therme. Das Urlaubsparadies bietet 27 Wasserbecken, die meisten davon werden mit dem fluorid- und schwefelhaltigen Thermalheilwasser der Ardeo-Quelle gespeist. Die verschiedenen Themenbereiche der Therme umfassen insgesamt 35 Saunen und Dampfbäder mit über 90 Aufgüssen täglich, 27 rasante Wasserrutschen auf 2700 Rutschenmetern bilden Europas größte Rutschenlandschaft. Drei spektakuläre auffahrbare Glaskuppeln gehören zu den weiteren Alleinstellungsmerkmalen dieser einmaligen Wellness-Oase. Ein Wohlfühlprogramm mit täglich ca. 100 Inklusivangeboten verspricht Regeneration, Entschleunigung und Entspannung. Gut zu wissen, dass mit dem Victory-Gästehaus direkt gegenüber der Thermenwelt seit 2016 weitere Übernachtungsmöglichkeiten mit 88 Apartments und sechs Studios zur Verfügung stehen.

Ingo Schmidt ■

Kostproben



„Bayerische Garnele von Crusta Nova (Tatar & leicht gebläut), Erbsenpüree, fermentiertes Radieschen & Buttermilch-Sud“, „Leicht geräucherter Saibling mit Senfsaatcreme, Avocado, Granatapfel“, „Pochiertes Kalbsfilet & sous vide gegartes Short Rib, Ochsenchwanzravioli, zweierlei Sellerie & Trüffeljus“ und „Bananensplit“.

KOSTPROBENFOTOS: INGO SCHMIDT



Ländlich-fein

Restaurant Empire
Hotel Victory Therme Erding GmbH

Thermenallee 1a, D-85435 Erding
Tel.: +49 (0)8122 550 3550
victory@victory-hotel.de
www.therme-erding.de

Geschäftsführer: Jörg Wund
Hoteldirektor: Jens Bernitzky
Küchenchefin: Elisabeth Englert
Restaurantleiterin: Anett Pflügler

Service: Sehr gut
Wein: Gut
Ambiente: Maritime Eleganz