



Die Geschwister Martina und Stefan Hettegger sind leidenschaftliche Gastgeber im First-Class-Hotel Edelweiss Berchtesgaden mit seinen einladenden Räumlichkeiten wie großzügiger Hotelbar, heiligen Restaurantstuben und der herrlichen Gastterrasse mit Traumblick auf das imposante Watzmannmassiv.

HOTELS & RESTAURANTS

Hotel Edelweiss, Berchtesgaden

Genusserlebnis vor spektakulärer Kulisse

Das Vier Sterne-Superior-Hotel Edelweiss von Familie Hettegger im Herzen von Berchtesgaden ist ein gastliches Allroundtalent und begeistert mit der Vielfalt und Exzellenz der Angebote in Logis, Wellness und Kulinarik. Im „Panoramarestaurant“ offeriert Küchenchef Viktor Nagy eine tadellose Genießerküche auf Sonnenniveau.

Berchtesgaden und sein Umland. Eine überaus liebevolle Region im äußersten Südosten Bayerns. Für viele ein Stück Heimat mit ganz viel Tradition und Brauchtum. Die Panoramen sind schlichtweg spektakulär, alles überragend das imposante Watzmann-Massiv, dessen bizarre Gipfelformation mit 2713 Metern Höhe Deutschlands zweithöchsten Berg markiert. Hier am Rande des Natio-

nalparks Berchtesgaden, dem einzigen alpinen Nationalpark in deutschen Landen, trifft der Besucher auf eine Kultur- und Naturlandschaft ersten Ranges mit der Vielfalt der Auswahlmöglichkeiten: Da ist mit dem smaragdgrünen Königssee Mitteleuropas einziger fjordartiger See. Berühmt ist die bereits im Jahr 1134 geweihte Wallfahrtskirche St. Bartholomä an dessen Ufer. Das königliche Schloss, die

Festspiel- und Mozartstadt Salzburg, das malerische Bergdorf Ramsau und die faszinierenden Unterwelten des Salzbergwerks Berchtesgaden, das vor drei Jahren sein 500-jähriges Bestehen feiern konnte, sind weitere touristische Fixpunkte im Berchtesgadener Land. Die Schönheit des Tales besangen Literaten wie Ludwig Ganghofer und Maler wie Caspar David Friedrich hielten sie in ihren Bildern fest.

Freier Blick auf das Watzmann-Massiv

Berchtesgaden, das ist immer auch die angenehme Qual der Wahl, wenn der Aufenthalt mit stilvoller Logis und exzellenter Kulinarik verbunden werden soll. Auf unseren Pfaden stilvollen Genießens ließen wir es uns im Herzen des Marktes Berchtesgaden im Ersten Haus am Platz gut ergehen. Das mit vier Sternen Superior klassifizierte Hotel Edelweiss gleich vis à vis des Kongresszentrums und nur wenige Schritte von der romantischen Altstadt entfernt, feiert im Mai dieses Jahres sein 10-jähriges Bestehen. 129 fein ausgestattete Zimmer und Suiten beherbergt das First-Class-Domizil von Hoteliersfamilie Hettegger. Die Gastgeberfamilie stammt aus dem rund 70 Kilometer entfernten Grossarl im Pongau, betreibt dort mit dem „Edelweiss Salzburg Mountain Resort“ (siehe Report in SAVOIR VIVRE, Heft Jan./Feb. 2020) eines der besten Resorthotels in den gesamten Alpen. Es war das Jahr 2010 als Seniorchef Peter Hettegger von einem Stammgast auf die Berchtesgadener Immobilie aufmerksam gemacht wurde, das in die Jahre gekommene Hotel „Zur Post“ schließlich erwarb und abreißen ließ. Über 30 Millionen



Der Edelweiss-Spa auf 2.000 qm Fläche ist ein Wohlfühlparadies mit Panoramahallenbad, großzügiger Saunenlandschaft und erstklassigen Angeboten.





Im sechsten Obergeschoss des Vier-Sterne-Superior-Hotels residiert das Panoramarestaurant. Bei traumhaft schönen Ausblicken offeriert die Küche Bestes aus der Region.

Euro investierte die Familie Hettegger in das neue Hotel Edelweiss, das seitdem mit seiner gelungenen Melange aus Wohlfühlwelten und urbanem Chic gefällt und aus der Spitzenhotellerie im Berchtesgadener Land nicht mehr wegzudenken ist. Mit ganz viel Weitsicht und Herzblut wird es von Vater Peter und seinen Kindern Martina und Stefan Hettegger geführt. Ihnen zur Seite steht mit Direktor Christoph Schimpl ein Gastgeber, der hier zunächst das Hotel als Küchenchef miteröffnet hat, später dann als F & B-Manager fungierte und seit 2018 die Position des stellvertretenden Hoteldirektors bekleidet. Wie in Grossarl, so ist auch in Berchtesgaden der Zusammenhalt der Familie Hettegger prägend für den anhaltenden Erfolg des Domizils. Martina Hettegger überstrahlt mit ihrer Herzlichkeit alles, kümmert sich rührend und mit großem Einsatz um die Gästebelange, Bruder Stefan ist als gelernter und weithin geschätzter Küchenchef in die Rolle des Küchenleiters hineingewachsen, gibt es in dem weitläufigen Hotelkomplex in der Maximilianstraße doch gleich sechs verschiedene Möglichkeiten sich lukullisch verwöhnen zu lassen. In der „Einkehr“ werden italienische Spezialitäten serviert, in

dem urgemütlichen „Gasthof Neuhaus“, gleich hinter dem Hotel verortet, bayerische Schmankerln, im Hotelrestaurant mit seinen heimeligen Stuben die köstlichen Dinnermenüs im Rahmen der Halbpension, ferner gibt es die Edelweiss Bar & Lobby, das Pool-Bistro und das „Panoramarestaurant“ in der Belle Etag. Dem kulinarischen Aushängeschild im Hotel Edelweiss gilt zugleich unsere Aufmerksamkeit, doch zuvor wollen wir nicht versäumen, zumindest einen Blick in den großzügigen Edelweiss-Spa zu werfen. Auf 2.000 qm Fläche bietet er eine Vielfalt von erstklassigen Verwöhnangeboten, mit großem Panoramahallenschwimmbad, weitläufiger Saunenlandschaft, Whirlpools, Fitnessraum, diversen Beauty- und Massageangeboten in stilvollen Räumlichkeiten. Über den Dächern Berchtesgadens genießt der Gast eine Oase der Stille und Regeneration. Und all dies mit einem unbezahlbaren Ausblick auf den Berg der Berge, dem Watzmann.

Genussvolles in der sechsten Etag

Welch eine spektakuläre Aussicht genießt der Gast, wenn er sich im feinen A-la-Carte-Restaurant im sechs-

ten Obergeschoss rechtzeitig einen Tisch reserviert. Sommers gibt es keinen schöneren Platz als die weitläufige Dachterrasse. Wir nehmen im „Panoramarestaurant“ Platz und können uns zunächst nicht satt sehen an diesen überwältigenden Ausblicken. Doch dann überrascht und begeistert uns der 35-jährige Küchenchef Viktor Nagy mit seiner formidablen Küche, dass wir fortan gebannt auf die Teller schauen. Sechs Gänge bringt uns der aufmerksame Service an unseren fein eingedeckten Tisch und jeder von ihnen ist handwerklich von tadelloser Güte. Zwei weitere Köche stehen dem gebürtig aus der Nähe von Budapest stammenden Küchenchef in der kleinen Küche des Panoramarestaurants zur Seite. Viktor Nagy erzählt uns, dass er einst als Spülkraft im Edelweiss angefangen hat, sein damaliger Küchenchef Christoph Schimpl aber früh sein Talent an den Herden erkannte und ihn zu einer Kochlehre ermuntern konnte. Später prägten und formten Stefan Hettegger und sein heute im Schwesterhotel in Grossarl kochende Cousin Alexander Hettegger das junge Talent.

Und so erfreuten uns folgende Kostproben auf sicherem Zwei-Sonnen-Niveau. Zunächst: „Gebeizte Lachsfo-

Kostproben



„Gebeizte Lachsforelle“, „Kürbis-Risotto mit gerösteter Pekannuss, karamellisiertem Ziegenfrischkäse, Rote-Bete-Gläce & Quitte“, „Geschmortes Backerl vom Milchkalb“, „Gebratener Zander mit Kartoffelpüree, Buttermilch, Schnittlauch-Öl, Schwarzbrot & Kartoffelchips“, „Hirschkalbsrücken unter der Nusskruste mit gegrillter Schwarzwurzel“ und „Berchtesgadener ‚Rostwald‘ mit Schokolade“

KOSTPROBENFOTOS: INGO SCHMIDT



Viktor Nagy (35) ist der ambitionierte Küchenchef in der Belle Etag und kocht im Panoramarestaurant großartig auf.

relle aus der Fischzucht Stanggass mit mariniertem Staudensellerie, geblähten Cashewkernen, Dijonsenf, Granny-Smith-Apfel und Brotchips“. Ein aparter Auftakt, dem mit „Kürbis-Risotto mit gerösteter Pekannuss, karamellisiertem Ziegenfrischkäse, Rote-Bete-Gläce und Quitte“ eine ebenso pointierte Kreation aus überaus gelungener Aromatik folgte. Exzellent war zudem das „Geschmorte Backerl vom Milchkalb mit Karottenschleifen, sautierten Champignons, Babykarotten, Schnittlauchpüree und Röstzwiebeln“. Der „Gebratene Zander mit Kartoffelpüree, Buttermilch, Schnittlauch-Öl, Schwarzbrot und Kartoffelchips“ war auf den Punkt gegart und bot mit der Komponente Buttermilch ein überraschendes und sehr gelungenes Geschmackserlebnis. Zum Hauptgang brillierte Viktor Nagy mit „Hirschkalbsrücken unter der Nusskruste mit gegrillter Schwarzwurzel, Püree von der Schwarzwurzel, in Nussbutter zubereitetem Topfenockerl und roter Zwiebelmarmelade“. Perfekt! Das superbe Dessert war mit „Berchtesgadener „Rostwald“ überschrieben und bot Schokolade, Feige, Haselnuss, Nougatknusperboden, Limettenemulsion, Himbeersorbet, weiße Schokolade mit

Olive und Pistazien- und Mango-Hippe in sündhaft leckerer Kombination. Die Weinkarte listet beste Bouteillen mit Schwerpunkt aus dem nahen Österreich und einer erfreulichen Vielzahl an offenen Positionen.

Ingo Schmidt ■



Ländlich-fein

Panorama-Restaurant
EDELWEISS Berchtesgaden GmbH

Maximilianstr. 2, D-83471 Berchtesgaden
Tel.: +49 8652 9799-0
info@edelweiss-berchtesgaden.com
www.edelweiss-berchtesgaden.com

Geschäftsführer: Peter Hettegger
Hotelfefin und Gastgeberin: Martina Hettegger
Hoteldirektor: Christoph Schimpl
Küchendifektor: Stefan Hettegger
Küchenchef Panorama-Restaurant: Viktor Nagy
Restaurantleitung: Adrienn Melkovic

Service: Sehr gut
Weine: Gut
Ambiente: Alpine Behaglichkeit