

Hotel Gut Ising\*\*\*\*S, Chieming-Ising

# Der Zauber von Gut Ising

Das romantische Hideaway-Hotel im Herzen des Chiemgaus ist für uns seit Jahr und Tag ein Pilgerziel im Zeichen erlesener Gastlichkeit und die Einkehr stets aufs Neue ein die Sinne berührendes Erlebnis aus Genuss und Anmut. Unser Glückwunsch geht an General Manager Christoph Leinberger, der nunmehr im zehnten Jahr seines Schaffens im Isinger Idyll für ganz viel Schubkraft sorgt.

Eine Liebesgeschichte von erfüllender Wärme und wiederkehrender Verlässlichkeit und immer ein Rendezvous mit besonderen Menschen, das ist meine jährliche Einkehr in diesem stilvoll-charmanten Gutshotel-Idyll am Chiemsee. Eine Leidenschaft, die immer noch und immer wieder neue Höhepunkte erfährt: gastliche, kulinarische, zwischenmenschliche. Heimeligkeit und ein intensiv empfundenes Gefühl von Heimat und Geborgenheit, von tiefer regionaler Verwurzelung bei gleichzeitig internationalem Flair geprägt, das sind Attribute, die mir immer in den



Sinn kommen, wenn ich in dem rund 170 Hektar großen Hoteldorf auf sehn-suchtsvollen Pfaden unterwegs bin. Der Zauber von Gut Ising, er lässt den Gast aus aller Herren Länder tief eintauchen in die Erhabenheit der voralpinen Landschaft. Genussvolle Momente in stilvoller Ambiance, aktives Urlaubsglück, das verheißt das mit vier Sternen Superior klassifizierte Resort-Hotel übers ganze Jahr verteilt in der Vielfalt des Gebotenen. Allein die Lage erhebt das Gutshotel mit imposanter Historie zu einem Kraftort von besonderer Anmut. Es residiert höchst eindrucksvoll in direkter Nachbarschaft zur berühmten Wallfahrtskirche „Mariä Himmelfahrt“ aus dem Jahr 1384.

## Die Handschrift eines Machers

Einst zählte das Hotel-Ensemble der sieben Häuser und der inzwischen 105 noblen Zimmer und Suiten zum altrömischen Staatsgut Osingia. Seit 1924 in Familienbesitz, sind es heute Gutsherr Konstantin Magalow und seine Kinder, die das Familienerbe im Verbund mit General Manager Christoph Leinberger so segensreich führen. Im Juni dieses Jahres leitet Christoph Leinberger das First-Class-Domizil seit genau 10 Jahren. Ein Spiritus Rector wegweisender Taten ist der stets um Innovation und Gästebegeisterung bemühte General Manager mit internationaler Erfahrung. Prägende Auslandsaufenthalte hatten ihn zuvor nach Südafrika geführt, wo er das Luxusresort „Arabella Western Cape & Spa“ in der Nähe von Kapstadt leitete und es als bestes Luxushotel des Kontinentes im Jahr 2009 etablieren konnte. Leinberger wirkte am Tegernsee im „Seehotel Überfahrt“ und im „Hotel Bachmair“, auch im „Schlosshotel Bühlerhöhe“ bei Baden-Baden war er in verantwortlicher Position tätig. Hier am Ufer des „Bayerischen Meeres“ scheint der weitgereiste Hotelier seine Berufung als leidenschaftlicher Gastgeber gefunden zu haben. Vieles, was das Gutshotel in seiner Güte und Noblesse auszeichnet, ist in seiner Ideenwerkstatt entstanden. Beispielsweise der „Ising Spa & Wellness“ mit Deutschlands größtem Whirlpool von 12 Metern Durchmesser oder die beiden jeweils über 100 qm großen Spa-Suiten, die mit King-Size-Betten, Loggia und Kamin über eigene Dampfsaunen, Erlebnisduschen, Infra-

rotkabinen, Whirlpools und Behandlungsräume verfügen. Jüngstes Kind in einer beeindruckenden Kette von Innovationen und Errungenschaften ist das „Derby“ am Standort der ehemaligen „St. Georgsklausen“ mit Blick auf Driving Range und Tennisplätze. Ein ebenso lässig-eleganter wie urban-chicer Hot Spot für entspannte und anregende Stunden des Genießens. Über 115 Sitzplätze verfügt die multifunktionale Veranstaltungslocation, die sich binnen eines Jahres auch als Eventbühne einen Namen im Chiemgau erworben hat. Zu nennen sind etwa die „Open-Stages“-Veranstaltungen. Immer am zweiten Donnerstag im Monat findet im stylischen „Derby Bar und Grill“ ein ganz besonderer Live Musik Abend statt, bei dem Künstler und Nachwuchstalente aus der Region die Möglichkeit erhalten, ihr Können vor Publikum unter Beweis zu stellen. Nur zwei von zahlreichen Beispielen, wie nah an den Wünschen des Gastes auf Gut Ising agiert wird. Unser Magazin, das seit nunmehr über 15 Jahren aus dem romantischen Gutshotel berichten darf, gratuliert von Herzen Christoph Leinberger zum 10-jährigen Jubiläum auf der Kommandobrücke dieses oberbayerischen Hideaways.

## Refugium der Talente

Gut Ising ist ein fassettenreiches Allroundtalent, erlaubt seien dieserhalb ein paar wenige Fakten. Der eigene Par 72-Golf-Platz mit Blick auf die Alpenkette verfügt über eine angeschlossene Golf-Akademie, das Pferdesportzentrum vereint kilometerweite Reitwege, eine Galoppierbahn, 2 Polofelder, Deutschlands größte Poloschule, mehrere Reithallen und Sandplätze. All dies unter der Obhut und Expertise der renommierten Reitsportfamilie Magalow-Gugler. Das international top-besetzte Springturnier des „Chiemsee Pferdefestivals“ lockt alljährlich im Sommer die Elite des Reitsports nach Ising. Der ganz nahe Chiemsee lädt zum Segeln und Schwimmen ein. Immer verlockend sind die kulinarischen Angebote des mit gleich vier Restaurants unterschiedlicher lukullischer Couleur bestens ausgestatteten romantischen Refugiums. Jedes Jahr von neuem stürze ich mich mit großer Vorfreude in das kulinarische Erlebnis. Immer mit der Gewissheit, am ausgewählten Ort authentisch und erstklassig zu speisen. Bei meinem letzten Ma(h)l war ich am



Eine Bastion oberbayerischer Gastkultur: das mit vier Sternen Superior klassifizierte Hotel Gut Ising. Beglückend die romantische Anmut der sieben Häuser mit splendorer SPA-Oase auf 2.000 qm Fläche.



Christoph Leinberger ist seit 10 Jahren General Manager im Hideaway-Hotel Gut Ising.



Angesagter legerer Treffpunkt im Gutshof-Ensemble am Chiemsee ist das „Derby - Bar und Grill“ mit seiner ganz besonderen Atmosphäre.



Von urgemütlicher Heimeligkeit sind die Gaststuben des Traditionsrestaurants Goldener Pflug. Pâtissière Michelle Kunchintzki (li.) und Usinga-Restaurantleiterin Adriana Winterer sind zwei hoch motivierte Fachkräfte in Küche und Service des First-Class-Domizils.

Goldener Pflug

## Kostproben

USINGA

## Kostproben

Das Gourmetrestaurant „Usinga“ ist das kulinarische Aushängeschild des Hideaway-Hotels. Das Foto zeigt Küchendirektor Rüdiger Linke (m.) und Usinga-Küchenchef Gunnar Huhn (li.) und Kochkollegen Matthias Schmuderer.

ersten Abend bei Küchendirektor Rüdiger Linke im Isinger Traditionsrestaurant „Goldener Pflug“ zu Gast und am zweiten Abend bei Küchenchef Gunnar Huhn im Gourmetrestaurant „Usinga“ zu Tisch. Gespeist habe ich all die Jahre stets exzellent, hier wie dort. Allein: Die Teams in Küche und Restaurants sind so beseelt von ihrer Passion, dem Gast beglückende Momente zu schenken, dass sie in ihrem Handwerk immer noch besser zu werden scheinen.

### Menschen hinter dem Erfolg

Welch eine Freude, im Usinga-Service die erst 22-jährige Adriana Winterer unter der fördernden Begleitung von F&B-Manager Quirin Erber erleben zu dürfen. Wie talentiert und mit spürbarer Lust am Tun die junge Restaurantleiterin aus der umfangreichen Weinkarte berät und die Annoncen am Gast macht. Einfach zauberhaft. Oder ihre nur um ein Jahr ältere Kollegin Michelle Kunchintzki, die sympathische Pâtissière aus dem Goldenen Pflug. Welch sündhaft leckeren Torten, Pralinen und Naschereien die 23-Jährige gemeinsam mit ihrem aus Niedersachsen stammenden Kollegen Thomas Blendermann täglich kreiert. So süß, so verführerisch. Von der Pike auf gelernt hat die aus Palling bei Traunreut Stammende das Konditorenfach bei der renommierten Konditorei Stumhofer in Chieming. Es folgte das „Park Café“ in Traunstein und seit März 2018 verwöhnt sie im Hotel Gut Ising die Gäste mit meisterhaftem Naschwerk. Küchendirektor Rüdiger Linke, der einst bei Drei-Sterne-Koch Heinz Winkler in der berühmten Aschauer Residenz, bei den Brüdern Obauer in Werfen und als Küchenchef in der legendären

„Hospiz-Alm“ in St. Christoph am Arlberg kochte, ist der ruhende Pol in der großen Hotelküche. Was er und seine Brigade aufstischen, ist feinste regionale Gaumenfreude, authentisch, ehrlich, immer schmackhaft und auf Basis hervorragender Produkte zubereitet. Wir probierten „Entenleberparfait mit Weinbrand-Zwetschge, Feldsalat und Butter-Brioche“, anschließend „Sashimi vom Thunfisch mit Wakame, Wasabicreme und mariniertem Ingwer“, gefolgt von „Zanderfilet auf der Haut gebraten mit Meerrettichschaum und Rote-Bete-Risotto“. Das „Chateaubriand vom Hirschrücken mit Wacholderjus, Speckrosenkohl, Blaukraut, Eierspätzle und Cranberries“ wurde am Tisch tranchiert und mundete uns köstlich, was auch auf den final gereichten „Apfelstrudel im Glas“ zutrif.

### Gunnar Huhns kulinarische Meisterschaft

Dass wir Küchenchef Gunnar Huhn und seine Souschefin Regine Seifert seit Jahr und Tag ob ihrer hohen Kochkunst im kleinen, feinen Gourmetrestaurant „Usinga“ loben und jährlich wiederkehrend ausgewiesene Genussführer hierzulande (offenkundig vergeblich) dazu ermuntern, diesem kongenialen Genussduo einmal die Aufmerksamkeit zu machen, ist fast schon ein Stehsatz. Heuer wollen wir das noch einmal tun. Und zwar mit Verve und in der Summe des Gebotenen völlig zu Recht. Denn Gunnar Huhn kocht befreiter auf denn je, konzentrierter in den Geschmacksbildern und noch fokussierter in der Harmonie der eingebrachten Texturen und Komponenten. Gleich zweimal grüßte die Küche: Zunächst mit „Steinbutt, Alba-Trüffel,



„Entenleberparfait mit Weinbrand-Zwetschge, Feldsalat und Butter-Brioche“, „Sashimi vom Thunfisch“, „Zanderfilet auf der Haut gebraten“, „Chateaubriand vom Hirschrücken mit Wacholderjus, Speckrosenkohl, Blaukraut, Eierspätzle und Cranberries“ und „Apfelstrudel im Glas“.

KOSTPROBEN- UND PERSONENFOTOS: INGO SCHMIDT



„Steinbutt, Alba-Trüffel, Périgord-Trüffel, Erbsenpüree, Nussbutter-schaum und Steinbuttbauch mit Tomate und Schnittlauch“, „Marinierte Gänseleber mit geräuchertem Aal“, „Seesaibling & Salzburger Kaviar“, „Hirschteriyaki & Cassis“ und „Heilbutt mit Bottarga“.

Périgord-Trüffel, Erbsenpüree, Nussbutter-schaum und Steinbuttbauch mit Tomate und Schnittlauch“ und anschließend mit „Marinierter Gänseleber mit geräuchertem Aal, Essigzwetschge, Pflaumenmusravioli, Gänseleber-Sorbet und Butterbrioche“. Ein fabelhafter Auftakt! In meisterhafter, aufwändiger Darbietung folgte als erster Gang „Seesaibling & Salzburger Kaviar (von Walter Grill) – chaudi-froid -, mit Paspierre, Miesmuschelgelee, Miesmuschelcrème und Miesmuschelpulver, Yuzugel und fermentiertem Spargel“. Eine formidabile Kreation, die mit exzellentem Säurespiel die Aromen der Muschel und des Fisches hervorzuheben vermochte. Eine auch optisch sehr ansprechende Kreation folgte mit „Hirschteriyaki & Cassis“: Dreierlei von der Kohlsprosse (Püree, frittiert und gebraten), Cassisgelee und Cassisgel, Amaranth und Schwarzbrot-croustons eskortierten das Hauptprodukt. Uns begeisterte die Geschmacksvielfalt der Kohlsprosse, die Huhn dreifach präsentierte. Ebenfalls voll des Lobes waren wir für den „in Purple Curry und Rotwein marinierten Weißen Heilbutt mit Bottarga, süßsaurem Steinpilz, Pioppini, Enoki-Pilzen, Süßkartoffelchip und Süßkartoffelpüree, Mangoldino und Weißweinsud“. Eine kulinarische Liaison von beglückender Eleganz als Ergebnis perfekter Zubereitung. Zu der dann aufgetragenen „Taubenbrust & Piemonteser Haselnuss mit Topinamburchip- und Crème, gefüllter Praline von der Taube in Haselnusscrunch, Essigzwetschge und Mürbreig-Sponge“ kredenzte uns Restaurantleiterin Adriana Winterer eine „2017er Blaufränkisch „Creitzer“ Reserve vom Weingut Gsellmann. Eine treffliche Wahl. Als der absolute Höhepunkt

des Menüs entpuppte sich das „Cocoon-gereifte Rupertirind von Gottfried Heilmaier aus Waging mit geschmolzenem Lardo, Kürbis (Ragout, geflämmt und Püree), Speckchip, Feldsalat und Dunkelbierjus“. Und weil auch das Finale mit „Fourme d'Ambert und Birne (gesalzen und Natur) mit Walnüssen und Piadina-Fladenbrot“ und hernach mit „Toppenschnitte trifft Granatapfel (Gelee und Sorbet) mit Ananas-Gel, Ananas-Ragout, Sesamhippe, Pistazien-Baiser, Joghurt-Vanille-Gelatine, Sesamöl und Sesam-Karamell-Chip“ von überaus gelungener Güte war, erneuern wir unsere Höchstbenotung im Brustton der Überzeugung auch für den Testzeitraum 2019/2020. Unser Glückwunsch geht nach Ising!

Ingo Schmidt ■



Ländlich-fein

### Gourmet-Restaurant Usinga Hotel Gut Ising

Kirchberg 3, D-83339 Chieming-Ising  
Tel.: +49 (0) 8667 79 0  
hotel@gut-ising.de  
www.gut-ising.de, www.usinga.de

Eigentümer: Konstantin Magalow  
General Manager: Christoph Leinberger  
Küchendirektor: Rüdiger Linke  
Küchenchef Usinga: Gunnar Huhn  
Gastronomieleiter: Quirin Erber  
Restaurantleiterin Usinga: Adriana Winterer

Service: Exzellent  
Wein: Sehr gut  
Ambiente: Ländlich fein