



Presseinformation Romantik Hotel GMACHL  
Elixhausen / Salzburg 28. Juli 2014

## Die GMACHLs auf den Spuren von Kräuter- & Blütengeheimnissen

Romantik Hotel GMACHL lud zum Kräuterdinner „GMACHLs Kräuterküche“

***Unter dem Motto „GMACHLs Kräuterküche“ lud das Romantik Hotel GMACHL in Elixhausen zum Auftakt der diesjährigen Festspiele. GMACHL Küchenchef Dragan Miljkovic und Kräuterfee Elisabeth Mayer zauberten ein gemeinsames 4-gängiges Gourmetmenü mit nahezu unbekanntem Kräutern und essbaren Blüten auf die Teller. Die gelungene Symbiose von Mayers auflockernden, lehrreichen Erzählungen rund um Kräuter und deren Wirkung wie auch die sorgfältig zusammengestellte Weinbegleitung erlesener Terroir-Weine von Winzerin Birgit Braunstein rundeten das edle Menü ab. Die Gastgeber Fritz Hirnböck und seine Gattin Michaela Hirnböck-Gmachl zeigten sich samt Gästen begeistert, in welcher Form die unterschiedlichen Kräuter das jeweilige Gericht durch den ausgeprägten Eigengeschmack verfeinerten.***

Frisch gepflückte und schon fast in Vergessenheit geratene Kräuter wie Weinraute, Sauerklee, Bärenklau und Taglilie verwandelten die Speisen in ein einzigartiges Geschmackserlebnis. „Gerade die Blütenküche erfreut uns mit ihrem Duft, Schönheit und Geschmack - dabei sind die Blüten die Krönung jedes Gartens und enthalten zudem allerlei Gesundes“, so Buchautorin und Kräuterfee Elisabeth Mayer vom Traumgarten Tannberg aus Lochen. Die Landschaftsökologin führte die Gäste in das geheimnisvolle Paradies der Kräuter ein und gab ihr wertvolles Fachwissen bei einer Führung im hauseigenen GMACHL Kräutergarten weiter.

Für große Begeisterung sorgten auch die Weine von Birgit Braunstein vom Leithaberg, Neusiedlersee-Hügelland. Die ebenso kräuteraffine „Winzerin des Jahres 2005“ erläuterte zwischen den Gängen ihre Philosophie des Weinanbaus - ihre biologisch angebauten Weingärten bewirtschaftet sie so naturnahe wie möglich. Auch Kräuter spielen dabei eine große Rolle, zwischen ihren Weinreben zeigt sich die Natur durch eine farbenreiche Kräuterflora. Eine alkoholfreie Weinbegleitung aus Kräutern - wie etwa Zitronenverbena-Limonade - wurde ebenso geboten.

„Wir freuen uns als Mitglied des Kräuterleben-Projekts ausgehend vom Salzburger Seenland, mit diesem wunderbaren Abend voller kulinarischer Hochgenüsse einmal mehr unserer Küchenphilosophie gerecht geworden zu sein, die auf harmonische Art regionale Produkte und heimische Kräuter- und Blütenküche vereint.“ Mit diesen Worten bedankte sich Gastgeber Fritz Hirnböck bei seinem Küchen- und Service-Team sowie bei Kräuterbotschafterin Elisabeth Mayer und Winzerin Birgit Braunstein.



Für süße Träume wurden als krönender Abschluss jedem Gast liebevolle Kräutersträuße für das Nachtkästchen und Rezeptbücher mit Zutaten sowie Beschreibung der verwendeten Kräuter überreicht. „Nach der heutigen Auftaktveranstaltung möchten wir auch zukünftig in unserem Haubenrestaurant vermehrt saisonale Kräuter- und Blütenschwerpunkte setzen.“, so Hôtelière Michaela Hirnböck-Gmachl.

**Aussender und Kontakt:**

**Romantik Hotel GMACHL Elixhausen GmbH & CO KG**

Tel.: +43/662/ 480212

Email: [romantikhotel@gmachl.com](mailto:romantikhotel@gmachl.com)

Homepage: [www.gmachl.com](http://www.gmachl.com)