



Presseinformation Romantik Hotel GMACHL
Salzburg/Elixhausen 03. Mai 2013

„Verstand trifft auf Geschmack“ im Romantik Hotel GMACHL Diätologe Marcus Radauer tischt gesunde Ernährungsmythen auf

Unter dem Motto „Verstand trifft Geschmack“ lud Österreichs ältester Familienbetrieb zum Kulinarik-Abend der besonders leicht bekömmlichen Art: Gemeinsam mit dem renommierten Haubenkoch, Ernährungswissenschaftler und Diätologen Marcus Radauer begab man sich auf die Spuren traditionsreicher Ernährungs-Mythen. Wie kann man Essen mit Lust, aber ohne Last genießen und welche Ingredienzen wirken sich positiv auf die Gesundheit aus, darüber philosophierte Radauer mit den genussfreudigen Gästen. Küchenchef Dragan Miljkovic bereitete gemeinsam mit seinem Team das schmackhafte 5-gängiges Menü zu, dessen kreative Gerichte eine leichte und geschmackvolle Küchenlinie widerspiegeln.

Aufgetischt wurden zum Entrée geschmorte Kapuzinerknollen auf einem Blütenbeet im Duett mit wildem Brokkoli und Macadamia Öl, gefolgt von einer lauwarmer Häuptelsalat-Sellerie Suppe mit Flusskrebse, einem sanft gegarten Alpensaibling mit Bärlauchpesto, Tomatenrelish und Tempura Enoki sowie ein pochirtes Milchkalb im Frühlingsgemüsesud verfeinert mit Sommertrüffel. Den krönenden Abschluss bildete das Dessert von Basilikumsorbet auf reduziertem Rhabarbergelee. Für das Menü wurden ausschließlich hochwertige Öle wie das Argan- und Macadamia-Öl verwendet. Nicht nur die auflockernden lehrreichen Erzählungen rund um Zubereitungsweisen und der Wirkung von Inhaltsstoffen von Marcus Radauer sondern auch eine sorgfältig zusammengestellte Weinbegleitung österreichischer Weine rundeten das Gourmet-Menü ab. Serviceleiter Werner Kammerer stellte an diesem Abend eine Weinbegleitung zusammen, die „leicht wie das Essen zu genießen“ war. Auch eine alkoholfreie Begleitung mit Carpe Diem Getränken wurde geboten.

„Als ältester Familienbetrieb liegt es uns besonders am Herzen, unseren Gästen unterschiedliche Formen zeitgemäßer Ernährung näher zu bringen“, so Gastgeber Fritz Hirnböck, der mit seiner Gattin Michaela Hirnböck-Gmachl bereits in der 23. Generation sehr erfolgreich die Geschicke des Traditionshauses führt. „Die Idee war, unsere Gäste über schonende Zubereitungsmethoden zu sensibilisieren und gemeinsam mit einem Experten offene Fragen rund um die Ernährung zu klären.“

Aussender & Kontakt:

Romantik Hotel GMACHL Elixhausen, Dorfstraße 14 A-5161 Elixhausen/Salzburg

Telefon +43/662/48 02 12

Email: romantikhotel@gmachl.com

www.gmachl.com