



## Schmeckt wie bei Oma

### **Das Romantik Hotel GMACHL begeistert mit hausgemachten Produkten – Marmelade, Brot, Fleisch & Co aus eigener Herstellung**

Qualität auf dem Teller: Im Romantik Hotel GMACHL im idyllischen Ort Elixhausen bei Salzburg gehören selbstgemachte Produkte zur Tradition. Die Besinnung auf eine natürliche Küche mit der Verwendung von heimischen Zutaten hat im ältesten Familienbetrieb Österreichs einen hohen Stellenwert. So ist die hauseigene Landmetzgerei bereits seit 1334 fester Bestandteil und liefert hochwertige Fleisch- und Wurstspezialitäten, teils aus eigener Landwirtschaft und von lokalen Bauern. Seit 2010 kocht die Schwester der Inhaberin Michaela Hirnböck-Gmachl, kurz Tante Christl, Obst, Nüsse und Kräuter zu 52 Sorten Marmelade ein. Alles was sich auf den Wiesen und Wäldern sowie im hauseigenen Garten findet wird zu köstlichen Fruchtaufstrichen und Chutneys verarbeitet. Mit dem Gespür für die Natur kümmert sich Marmeladenfee Christl auch leidenschaftlich um den hoteleigenen Kräutergarten. Hagebutte, Rosmarin, Lavendel, Löwenzahn und Minze verfeinern unter anderem Tees und Honig. Das exklusive GMACHL Roggenbrot wird von der örtlichen Bäckerei produziert. Im Forellenbassin wird Fisch ökologisch gezüchtet. Am besten genießen Gäste die hausgemachten Spezialitäten beim Frühstück, Picknick oder in den drei gemütlichen Stuben. An warmen Tagen lockt der Gastgarten unter uralten Kastanienbäumen. Das Arrangement „GMACHL Heimatliebe“ umfasst drei Übernachtungen im Doppelzimmer inklusive Halbpension, Marmeladenkochkurs mit Tante Christl inklusive Verkostung und Einführung in die Kräuterkunde sowie eine Cremepackung mit Wildrose im Spa. Das Paket ist ab 450 Euro pro Person und ab einer Mindestteilnehmerzahl von fünf Personen ab sofort buchbar. Reservierungen werden telefonisch unter +43 662 4802120 oder per Mail an [romantikhotel@gmachl.com](mailto:romantikhotel@gmachl.com) entgegengenommen. Weitere Informationen finden sich unter [www.gmachl.com](http://www.gmachl.com).

Am Frühstücksbuffet garantieren das frische GMACHL Brot, vielfältige Marmeladen-sorten und Honig aus eigener Herstellung pure Gaumenfreuden. „Die Sorten passieren einfach so“, erklärt Tante Christl. Die Geschmacksrichtungen variieren je nach Saison. Klassiker wie Erdbeere, Marille und Himbeere begeistern Feinschmecker ebenso wie die kreativen Mischungen Apfel-Mandel, Kirsche-Amaretto und Erdbeer-Schoko-Minze.

.../2



Insgesamt 6.000 liebevoll beschriftete Gläser produziert die gebürtige Elixhausenerin im Jahr. Unterstützt wird sie dabei von Ehemann Ernst und Sohn Jakob, die beim Pflücken und für Geschmackstests zur Seite stehen. Wer ein leckeres Mitbringsel für zuhause sucht, zahlt 5,50 Euro pro Glas Konfitüre und 2,10 Euro für ein GMACHL Roggenbrot.

Küchenchef Christian Kastenmeier verbindet selbstangebaute und lokale Lebensmittel zu feinsten Speisen. Essbare Blüten und aromatische Kräuter geben seinen Gerichten das gewisse Extra. Wie im gesamten Hotel prägt die Verbindung von Tradition und Moderne auch die Küche. Daher ist der legendäre Sonntagsbraten nach alt überliefertem Rezept ebenso fester Bestandteil der Speisekarte wie österreichische Klassiker modern interpretiert. Die Zutaten wie Spanferkel, Speck und Rücken vom Salzburger Hirsch bezieht Kastenmeier aus der hauseigenen Landmetzgerei im alten Klosterhof gegenüber der Rezeption. Das Romantik Hotel GMACHL wurde für eine kontinuierliche Umsetzung des regionalen Einkaufs mit dem AMA-Gütesiegel Austria ausgezeichnet.

#### Über Romantik Hotel GMACHL

Nur zehn Autominuten von Salzburg entfernt befindet sich in ländlichem Idyll im Ort Elixhausen das Romantik Hotel GMACHL. Das Kleinod für Naturliebhaber und Paare ist der älteste Familienbetrieb Österreichs und steht seither für gelebte Tradition und herzliche Gastfreundschaft. Gastgeber Michaela und Fritz Hirnböck-Gmachl führen das heutige Vier-Sterne-Superior-Hotel mit 73 Zimmern und Suiten im Landhausstil nun in der 23. Generation. Immer am Puls der Zeit verbindet die Familie moderne Elemente und bewahrt dennoch den historischen Charme des Hauses. Nach einem aktiven Tag lädt das Panorama-Spa „Horizont“ mit Infinity-Pool, Saunalandschaft, Ruhepavillon und Panoramaterrasse mit Bergblick zum Entspannen ein.

München/Elixhausen, 27. August 2015

Für weitere Presseinformationen:

Carolin Ruff / Melanie Flügel  
STROMBERGER PR  
Haydnstraße 1  
D-80336 München  
T +49(0)89/189478-68  
F +49(0)89/189478-70  
ruff@strombergerpr.de  
www.strombergerpr.de

Sophia Winkler, Marketing & Sales  
Romantik Hotel GMACHL  
Dorfstraße 14  
A-5161 Elixhausen bei Salzburg  
T +43(0)662 /4802 12  
F +43(0)662 /4802 1272  
marketing@gmachl.com  
www.gmachl.com