



Von den Sitzplätzen rund um den Küchenblock können die Gäste verfolgen, wie ihre Speisen auf den diversen Spezialgrills zubereitet werden.

Insellösung statt Isolation

Kann Essengehen auch im „New Normal“ zum Erlebnis werden? Ja, sagen die kreativen Köpfe des Restaurants „Hieronymus“ im Hotel Lartor, das erst Ende 2019 im Naturpark Ammergauer Alpen an den Start gegangen ist. Globetrotter und Küchenchef Grießer hält an seinem international inspirierten Konzept mit Eventcharakter fest – mithilfe attraktiver Inseln auf mehreren Ebenen.



”

Die Gäste wünschen sich ein kulinarisches Erlebnis.“

Lorenz Maria Griebler,
Hotel Lartor

Das Restaurant „Hieronymus“ des Boutiquehotels Lartor ist kein gewöhnliches F&B-Outlet. Dies fängt schon damit an, dass es per Tunnel mit dem Hotelgebäude verbunden ist. Im Inneren angekommen, bildet eine eindrucksvolle quadratische Kücheneinheit aus massivem Holz das gestalterische Herzstück der Location mit 100 Sitzplätzen Gesamtkapazität auf drei Etagen. Tische aus ebenso massivem Holz verteilen sich im Erdgeschoss um die Insel, in deren Mitte ein echtes Multitalent von Barbecue-Grill seinen Platz gefunden hat.

Der vor allem in Indien bekannte Tandur („Tandoor“), in den die Speisen von oben eingelegt werden, eignet sich für die Zubereitung von landestypischen Gerichten etwa

mit Geflügel sowie für das Backen von Naan-Brot. Der japanische Robata-Grill – das Wort bedeutet so viel wie „Feuerstelle“ – ist eine Art Herd, und im Dim-Sum-Ofen werden die in Südostasien beliebten gefüllten Teigtaschen sowie Fisch, Meeresfrüchte, Fleisch oder Ragout sanft gedämpft. Viele der Beilagen werden zudem schonend nach der Sous-vide-Methode im ebenfalls in der Kücheneinheit integrierten Wasserbad zubereitet.

Bühne frei für das Kochspektakel

Die Gäste haben das Spektakel von ihren Plätzen aus immer im Blick und können hautnah miterleben, wie ihre Gerichte zubereitet werden. So wollen die Köche

auf unkonventionelle Art auch mit den Besuchern ins Gespräch kommen. Während der Schließzeit wegen des Corona-Shutdowns hat das Team die hygienischen Präventionsmaßnahmen in Bezug auf das Front Cooking noch einmal einer strengen Prüfung unterzogen. Die hochmoderne Architektur erwies sich dabei als Vorteil. Denn sämtliche Sicherheitsaspekte wurden bereits während der Bauzeit berücksichtigt. Auf einen Sicht- und Spritzschutz wird man deshalb auch künftig verzichten können.

„Unsere Besucher können um den ganzen Thekenblock mit großzügigem Abstand zueinander und zur Küchensektion sowie im Gastraum selbst Platz nehmen. Sie sind als Zuschauer bei der Vorbereitung ihrer Bestellungen involviert“, freut sich Küchenchef Lorenz Maria Grießer, der unlängst aus Asien zurückkehrte und den Gerichten die gewisse Weltoffenheit mitgibt. Er sagt: „Wir wollen trotz der geltenden Regeln unkonventionell mit unseren Gästen ins Gespräch kommen, um Wohlühl-Atmosphäre anzubieten.“ Für noch mehr Eventcharakter könne man sich die hochwertigen Fleischprodukte aus artgerechter Haltung vor ihrer Verarbeitung im Dry-Aging-Kühlschrank anschauen und aussuchen.

Cross-over-Rezepte aus dem Reisetagebuch des Globetrotter-Kochs

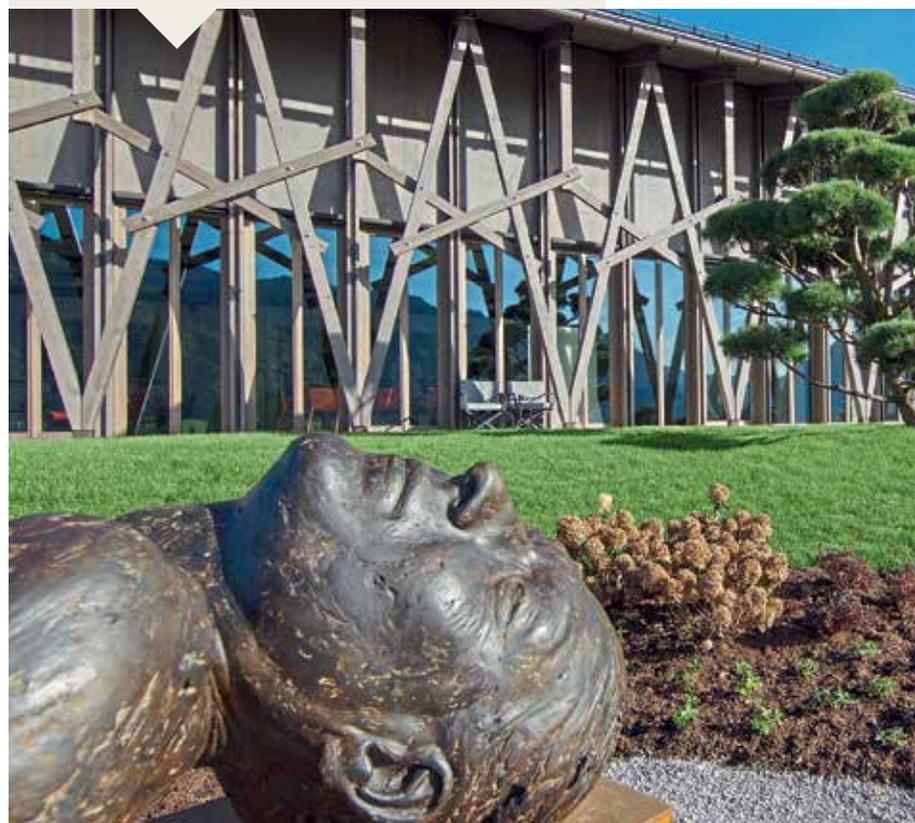
Aufgrund des Werdegangs des gebürtigen Tirolers, der zuletzt einige Jahre in Singapur Station machte, kann man Grießers Philosophie als heimisch mit internationalen Einflüssen bezeichnen: „Bei meinen Reisen durch weite Teile Asiens haben mich besonders Rezepte, Qualität sowie der Unterhaltungswert von Streetfood fasziniert“, erzählt er begeistert. Aus seiner Sicht zeichnet sich eine kulturelle Entwicklung dahingehend ab, dass die Gäste auch beim klassischen Restaurantbesuch immer mehr ein besonderes Erlebnis suchen, worauf das „Hieronymus“ mit seinem Dreiklang aus Kunst, Kulinarik und Erholung eine passende Antwort parat habe. „Die Gäste wünschen sich ein kulinarisches Erlebnis mit Eventcharakter.“

Zur Experience, die das Restaurant bietet, gehört auch die Anordnung auf drei Ebenen: das Erdgeschoss mit der Grillstation, ein Untergeschoss sowie eine Galerie. Im Untergeschoss des „Hieronymus“ serviert der Service à la carte Interpretationen bayerischer Spezialitäten wie das „Geschmorte Ochsenbackerl mit Wurzelgemüse und Kartoffel-Lauch-Püree“ oder den „Saibling im Ganzen mit Zitronen-Kapern-Butter“.

„Unsere Cross-over-Küche steht für kosmopolitische Überraschungen“, sagt Globetrotter Grießer und weist auf spezielle Beilagen hin, etwa den mit weißem Balsamico-Honig und Kräuterjoghurt an Cashewnüssen gegrillten Kopfsalat, das in Pfirsich-Gorgonzola geschmorte Linsencurry und die gebrannte Rosmarin-

BOUTIQUEHOTEL MIT TRILOGIE-KONZEPT

Seit Oktober 2019 hat das Lartor mit seinen zwölf Zimmern in Unterammergeau die Pforten geöffnet; während des Shutdowns musste man schließen, ist aber wieder durchgestartet. Das erste Boutique-Hotel der Region wurde auf einem 7.000 Quadratmeter großen Grundstück in SolitÄrlage neu geplant. Während der 19-monatigen Bauphase ist nicht nur der Hotelkomplex entstanden, sondern auch das Restaurant „Hieronymus“ und die „mSE“-Kunsthalle mit Wechselausstellungen – etwa eine geplante Schau über die auf 2022 verlegten Passionsspiele – wurden realisiert. Als Ausrufezeichen für das ambitionierte Trilogie-Architekturprojekt mit angeschlossenem Skulpturengarten wurde auf Verwendung von traditionellen Materialien und Elementen gesetzt. Weil sich Initiator Christian Zott, dessen Kinder Larissa und Hektor namensgebende Paten des Hotels sind, vom Spirit der Landschaft inspiriert fühlt, sind die Fassaden des Gebäudeensembles mit Holzfachwerk designt.



polenta zur karamellisierten Feige. Kreative Vorspeisen wie gegrillte Jakobsmuscheln mit Kichererbsen, Chorizo und Paprika oder das in Kokosmilch arrangierte Schwertfisch-Carpaccio sorgen für exotische Impulse am Gaumen. Die Empore, die durch ihre räumliche Separation, ähnlich der Sportsbar im Erdgeschoss, wie eine eigene Insel anmutet, verwöhnt Gourmets mit mehrgängigen Casual-Fine-Dining-Menüs.

Foodtruck überbrückte den Lockdown

Vom Balkon aus ist zudem der 14 Tonnen schwere Glas-Weinschrank zugänglich – ein weiteres Highlight

des „Hieronymus“. Durch den Pandemie-Ausbruch nur sechs Monate nach dem offiziellen Start hatte das Team Zeit, einige Strukturen auch außerhalb des Hotels zu überprüfen. Besonders wurde am Außenbereich des „Hieronymus“ gearbeitet, dessen Sonnenterrasse gepflastert und mit zwei Pavillons ausgestattet wurde. Im neu aufgestellten Wirtsgarten parkt seit dem Lockdown ein Foodtruck, der sich während der Krise als ideales Kommunikationsmittel erwiesen hat. In seinem Inneren hatte das Team zudem die Chance, Gerichte zu testen, deren Mix aus landestypischen Schmankerln und globalem Flair die Gäste, wie sich zeigte, auch in der Post-Shutdown-Ära schätzen.

Ariane Günther

Zum Hotelensemble in Unterammergeau gehören auch ein Skulpturengarten und eine Ausstellungshalle.



Bild: Hotel Lantor/S. Gjest

Innovative Hygiene.

hagleitner

Urlaub ist nicht gleich Urlaub.

Desinfektion ist nicht gleich Desinfektion.

Sicher wirksam und hautverträglich:
Desinfektion mit Prüfgutachten

www.hagleitner.com/at/stopcovid19



STOP COVID-19

www.hagleitner.com