

Presseinformation

2013-10/1

Vier Jahreszeiten am Schluchsee: Vielseitige Gerichte mit regionalen Produkten

„Die Küche bleibt immer das Herz des Hotels“

(Stuttgart/Schluchsee) – Die Köche des Vier Jahreszeiten am Schluchsee sind auf alle Ernährungspläne, Diäten und Allergie-Gäste eingestellt. Es gibt kaum einen kulinarischen Wunsch, den der 32-jährige Küchenchef Sebastian Strassburg und sein Team nicht erfüllen können.

Das Vier Jahreszeiten am Schluchsee setzt von jeher auf seriöse ganzheitliche Gesundheits- und Wellnesskonzepte. „Viele Gäste haben ernährungsbedingte Leiden und kommen her, damit ihnen geholfen wird, damit sie sich hier erholen können“, weiß Sebastian Strassburg. Und zur Erholung gehöre eben vor allem auch die Ernährung. Ob Ayurveda, Potamos, Jentschura, Metabolic Balance oder einfach „nur“ regionale klassische Küche. Jeder Gast des Hotels erhält ein hochwertig zubereitetes Menü nach seinen speziellen Ernährungswünschen. „Ein Nein gibt es für uns nicht, höchstens mal ein morgen, falls die Zutaten für einen besonders ausgefallenen Wunsch wirklich nicht im Haus sein sollten“, erklärt Strassburg stolz. Das Vier Jahreszeiten am Schluchsee verfügt sogar über ein eigenes Ayurveda-Zentrum mit einer Ayurveda-Ärztin aus Sri Lanka. Diese stellt für die Gäste einen speziell abgestimmten Ernährungsplan zusammen, der von zwei eigens für die Ayurveda-Gäste ausgebildeten Köchen umgesetzt wird.

Natürlich werden nicht nur Diät-Gäste bestens gepflegt. Die rund 30 Mitarbeiter der Großküche sind selbstverständlich auch auf alle Wünsche von Familien eingestellt. „Eine Familie hat andere kulinarische Ansprüche als Tagungsgäste oder ein Wellnessgast“, erklärt Sebastian Strassburg. Deshalb gibt es im Sommer, wenn viele Kinder da sind, ein extra Kinderbuffet, das jeden Tag wechselt. „Dort gibt es dann besonders beliebte Kindergerichte wie zum Beispiel Kartoffelrösti mit Apfelmus, Marillenknödel mit Zimt und Zucker oder gebackenen Seelachs mit Kartoffelsalat.“ Dem Küchenchef ist es aber nicht nur wichtig, dass es den Kindern schmeckt – das Gekochte soll auch besonders gesund sein. Deshalb

bezieht er viele Produkte von Bauern aus der Region und orientiert sich bei der Wahl der Menüs an der jeweiligen Saison.

„Natürlich kochen wir auch international, das muss man bei unserer Klientel und der Größe des Hotels sowieso. Aber im À-la-carte-Restaurant ‚Am Kachelofen‘ legen wir großen Wert darauf, hauptsächlich mit regionalen Produkten zu arbeiten“, sagt Strassburg. Dass alle Speisen immer frisch zubereitet werden, ist für den Chefkoch so selbstverständlich, dass man es eigentlich nicht betonen muss – und in erster Linie eine Frage der Organisation. So kommen die heimischen Fische von regionalen Züchtern – wenn das Angebot es ergibt, der Spargel vom Kaiserstuhl, und das Fleisch wird beim heimischen Bauern gekauft. „Man darf nicht vergessen, dass kein Fisch, der vor drei Tagen im Atlantik gefangen wurde, qualitativ mit der Forelle mithalten kann, die hier erst heute Morgen aus dem Wasser gezogen wurde.“ Man habe schließlich der Umwelt gegenüber eine Verantwortung und könne so den Gästen näher bringen, was bzw. wie wichtig die nachhaltige Esskultur sei. „Alles was möglich ist, machen wir selber, darauf sind wir sehr stolz, bei uns wird jede Brühe mit Knochen angesetzt, sehr wenig kommt von Gastronomiezulieferern, dabei bleibt’s auch wenn sich 400 Gäste gleichzeitig ankündigen“, versichert der Küchenchef. So werden jeden Morgen zum Frühstück für den Obstsalat bis zu zehn Obstsorten geschnippelt. Dazu kommen zwölf bis fünfzehn verschiedene Kuchen, die jeden Tag für das Café-Restaurant gebacken werden. Auch das Kaffeegebäck, das zum Beispiel zum Espresso gereicht wird, backen zwei Pâtissiers unter der Leitung von Chef-Pâtissier Rudi Faller täglich frisch.

„Ich bin ein großer Liebhaber der klassischen Küche. Ein schöner Rehrücken Baden-Baden mit Pfifferlingen, einer Preiselbeerbirne und handgeschabten Spätzle ist schon gut genug, da kann man einfach nichts besser machen“, schwärmt der Küchenchef. Trotzdem sei es ihm wichtig, sich ständig weiterzuentwickeln und immer wieder neue kreative Menüs zu kreieren. Da sei jeder Koch in der Küche gefragt, sich mit neuen Ideen einzubringen. „Ich bin sehr dankbar dafür, dass ich so gute Leute habe, die diesen Beruf und das Hotel genauso gerne haben wie ich“, sagt Sebastian Strassburg. Das gehe eben nur, wenn es nicht langweilig werde, man stets Spaß an der Arbeit habe und wenn das Umfeld stimme. „Das Vier Jahreszeiten am Schluchsee hat einfach eine besondere Herzlichkeit, man fühlt sich wie zu Hause im Wohnzimmer“, so Strassburg. „Die Küche bleibt aber immer das



Herz eines Hotels und jeder Tag fängt mit dem Frühstück an, das über die Stimmung der Gäste entscheidet.“

zk-akn

(ca. 4.700 Zeichen)

Über Sebastian Strassburg:

Sebastian Strassburg ist 32 Jahre alt und stammt aus Thüringen. Seine Ausbildung hat er in einem 5-Sterne-Wellness-Hotel in Baiersbronn absolviert. Inzwischen lebt er seit 15 Jahren in Baden-Württemberg. Im Jahr 2007 wurde Sebastian Strassburg als Souschef im À-la-carte-Restaurant „Am Kachelofen“ des Hotels Vier Jahreszeiten eingestellt. Kurze Zeit später übernahm er zusammen mit einem langjährigen Kollegen im Haus die Küchenleitung, für die er mittlerweile als Küchenchef die Gesamtverantwortung trägt.

Über das Vier Jahreszeiten am Schluchsee

Das von der Hetzel-Hotel Hochschwarzwald GmbH & Co. KG betriebene Hotel Vier Jahreszeiten am Schluchsee liegt inmitten des Naturparks Südschwarzwald auf knapp 1.000 Meter Höhe. Das Ferienresort bietet 208 Zimmer, drei Restaurants sowie eine 4.000 Quadratmeter große Bade- und Saunalandschaft. Die Gäste können zwischen zahlreichen Sportangeboten wie Wandern, Tennis oder Wintersport wählen und außergewöhnliche Wellness- und Gourmetangebote genießen. Das Vier Jahreszeiten am Schluchsee genießt seit über einem Jahrzehnt auch einen hervorragenden Ruf als Ayurveda-Kurzentrum.

Medienkontakt

Vier Jahreszeiten am Schluchsee

Diane Hergarden
Mitglied der Geschäftsleitung
diane.hergarden@hhhvjz.de

Hauptverwaltung Stuttgart
Hirschstraße 22
D-70173 Stuttgart
Tel. ++49-711-606610-10
Fax ++49-711-606610-50
www.vjz.de

Vier Jahreszeiten am Schluchsee
Am Riesenbühl
D-79859 Schluchsee
Tel. ++49-7656-70-0
Fax ++49-7656-70-323



PR

Zeeb Kommunikation GmbH Public Relations

Anja Pätzold, Hartmut Zeeb
info@zeeb.info

Hohenheimer Straße 58a
D-70184 Stuttgart
Tel. +49-711-60707-19
Fax +49-711-60707-39

Neue Promenade 7
D-10178 Berlin
Tel. ++49-30-484964-07
Fax ++49-30-484964-08

www.zeeb-kommunikation.de