

gegründet  
1982

ErnährungsMedizin-Aktuell

# Gour-med®

+THERME EUROPA

Das Magazin für Ärzte

Ausgabe 1/2 – 2018

## DER WEIN- GENIESSER TIPP

Weinbaugebiet Rheingau  
– künstlerischer Gaumenschmaus

## ZWIEBELN

von Armin Roßmeier

## OBERBAYERN

Gut Edermann

## RADEBEUL

Villa Sorgenfrei

## KUFSTEIN

Tourismus für die  
Zukunft

## SKIVERGNÜGEN

im Defereggental und  
Südtirol

## JAMAICA

Karibisches Flair

## RHEINGAU GOURMET & WEIN FESTIVAL

1/2 – 2018  
37. Jahrgang  
ISSN 0177-3941  
H 54575



Jonnie und Thérèse Boer  
Restaurant De Librije Zwolle, NL



# Festungsstadt Kufstein, historisch, modern, nachhaltig Tourismus für die Zukunft

AW  
L.K.

**B**unte Hausfassaden, liebevolle Details und in den Auslagen der Geschäfte die neuesten Trends, so stellt sich Kufstein dem Besucher vor. Das Wahrzeichen von Kufstein, die Festung, erstmals 1205 erwähnt, thront erhaben im Zentrum der zweitgrößten Stadt im österreichischen Tirol.

Historisches Flair am grünen Inn, umgeben von der Tiroler Bergwelt, so erleben Besucher die Festungsstadt Kufstein. Die geradezu auffällige Sauberkeit der Stadt ist auf das seit Jahren wichtige, richtige Konzept der Nachhaltigkeit im Tourismus zurückzuführen. Umweltverträgliche Konzepte, Vermeidung und Verminderung von Abfall, Schutz der Natur und Verwendung regionaler und saisonaler Produkte gehören zum Basiskonzept touristischer Entwicklung. Das diese Idee



Altstadt in Kufstein

umgesetzt wird ist zu sehen und zu spüren. Fast möchte man in Anlehnung an den Spruch eines westlichen, na ja nicht ganz so intelligenten Staatsmannes sagen: Umwelt first.



Blick auf den Inn und Kufstein

Kufstein ist es, wie selten einer Tourismusmetropole, gelungen eine neue Zeit einzuleiten ohne Charme und Attraktivität zu verlieren. Ursprünglich soll es sein, authentisch und traditionell. Besonders wirkungsvoll setzen das die Restaurants mit landestypischer Küche um. Kulinarische Tiroler Schmankerl für jeden Geschmack und Geldbeutel werden in den unterschiedlichsten Restaurants und Gasthöfen angeboten. Alles regional, der Saison angepasst und kontrolliert gezüchtet oder erzeugt

Zu Recht wird Kufstein „Tor der Tiroler Alpen“ genannt, hier beginnt die herrliche

Tiroler Bergwelt. Die Zeiten, dass man nur zum Skifahren in die Region kam sind lange vorbei. Die Gäste finden hier eine



Festung Kufstein



Ein Trio das noch viel vorhat: v.l. Sommelier Christian Prack, Küchenchef Markus Heimann und Besitzer Stephan Mauracher

Symbiose aus authentischem Brauchtum und modernem städtischen Flair mit dem Ambiente Tiroler Gemütlichkeit.

Jahreszeiten übergreifend gibt es abwechslungsreiche Angebote im Kultur-, Kulinarik- und Sportbereich. Da ist für jeden etwas dabei. Wie wär's zum Beispiel mit einer Besichtigung der weltberühmten Glas-Manufaktur von Riedel oder einem Konzert in der Burg oder einer Fahrt auf dem Inn?

Die unberührte Natur des Kufsteiner Landes bietet reichlich Möglichkeiten mit hohem Erholungswert, ob Wandern, Klettern, in einem Bergsee baden oder einfach nur auf einer Alm in der Sonne relaxen, Abwechslung und Entspannung werden - wo auch immer - angeboten.

Im Winter beim Skifahren, Schneeschuhwandern oder Schlittschuhfahren, wohin man schaut die Naturlandschaft Tirols verbindet sich mit dem kuscheligen Flair der Festungsstadt Kufstein.

Ein schöner Anblick sind die vielen kleinen inhabergeführten Läden in der Altstadt. Sie lassen häufig alte Tiroler Handwerkskunst aufleben und verkaufen edelste handgemachte Produkte, von der Trachten-Garderobe bis zur feinsten selbstgemachten Marmelade.

Nicht zu vergessen, die bereits erwähnte Glasmanufaktur Riedel ist hier seit Jahrhunderten ansässig. Eine Besichtigung ist täglich (Mo.-Fr.) möglich.

Direkt gegenüber von Riedel Glas steht das neu eröffnete Hotel Alpenrose Kufstein, ein 4 Sterne Hotel. Der junge Besitzer, Stephan Mauracher, hat ein klares Ziel. Mit neuem Design und einem neuen Team in Küche und Restaurant setzt er auf ein kulinarisches Konzept, das zumindest für ihn einzigartig ist. Vor der Eröffnung

im November 2017 ist das Haus renoviert worden, Rezeption, Bar, und Restaurant erstrahlen in neuem Glanz

Der dynamische Juniorchef Stephan Mauracher und sein ebenfalls junges und höchst motiviertes Team haben sich hohe Ziele gesteckt. Kulinarisch setzt Küchenchef Markus Heimann neue Maßstäbe. Seine Philosophie: „Der Gast muss erkennen, was er isst“. Mit bodenständiger, aber gehobener und verfeinert aromatisierter Küche überzeugt er schon jetzt. Seine Gerichte sind klar zu definieren, die Produkte sprechen für sich.



Exklusives von der Glasmanufaktur Riedel



Filet vom hauseigenen Biorind

## Genuss- und Reisetipps



Die kleine Hotelbar in der Lobby

Fast alles was auf den Teller kommt wird auf dem Lindhof, einem nahe gelegenen Bauernhof, auf dem traditionell, nachhaltig und mit ayurvedischen Einflüssen erzeugt wird. Der Lindhof ist im Familienbesitz der Maurachers und produziert ausschließlich für den eigenen Bedarf der zur Familie gehörenden Restaurants und Hotels. Gäste die interessiert sind können sich von der Top-Qualität der Produkte vor Ort überzeugen. Stephan Mauracher zeigt seinen Bio- Hof mit Stolz und gerne.

Von den hervorragenden Produkten überzeugen wir uns bei einem Dinner im Gourmetrestaurant Alpenrose. Das handgeschnittene Tatar vom Lindhof Rind mit



Bio Lindhof Rinder

leicht nussigem Aroma ist ein Genuss. Auch die hausgemachten Riolini mit Spinat und darüber geriebener Foie Gras, die gefroren ist! Überzeugt Gaumen und Zunge. Lecker auch der leicht angerauchte Saibling auf einem Gurkenrelish.



Saibling auf Gurken Relish



Gourmetrestaurant Alpenrose

Radishes und Saibling-Kaviar: Das Rinderfilet - natürlich vom Lindhof - ist, wie nicht anders erwartet, von höchster Qualität und Reife, ein Filet wie man es leider nicht allzu oft vorgesetzt bekommt. Das Dessert, ein sehr fluffiges Mohnsoufflé mit Aprikosen bestätigt uns, dieses Team ist auf dem richtigen Weg und wird in kürzester Zeit zu den besten Restaurants der Region gehören.

Die zum Menu gereichten Weine, ausgesucht von Chef-Sommelier Christian Prack, sind eine perfekte Ergänzung zu den Gängen. Christian Prack - ein junger,



600 Jahre Lössstein, jetzt eine der großen Gin-Bars in Europa

erst 26-jähriger ehelicher Österreicher, hat schon jetzt ein fundiertes Weinwissen, das auch in der Weinkarte des Hauses bestätigt wird.

Gastronomie und Hotellerie ist die Kernkompetenz der Maunachers. Seit vielen Jahren führt die Familie eigene Betriebe. Die Schwestern Elisabeth und Christina Maunacher betreiben auch das weit über die Grenzen hinaus bekannte Ayurveda Resort Sonnhof in Thiersee, wo sie sich seit dem Jahr 2000 immer intensiver mit den fernöstlichen Lehren des Ayurveda beschäftigen und individuelle Kur- und Ernährungsprogramme praktizieren. Perfektion und Qualität ist der eigene Anspruch. So ist es selbstverständlich, dass den Gästen im Sonnhof auch ein indischer Ayurveda-Arzt zur Verfügung steht.

Wer aber das urige Kufstein erleben möchte dem empfiehlt sich das legendäre Wirtshaus Auracher Löchl. Seit 600 Jahren steht es den Gästen, jeden Tag, ja wirklich jeden Tag! immer offen! Direkt in den Festungsfels und die Stadtmauer gebaut, hat es Kriege, Brände, Pest und Hochwasser ohne größeren Schaden überstanden. Die traditionelle, zum Teil auch gute Küche ist ein Geheimtipp für

Liebhaber rustikaler Spezialitäten. Nur beste und frische Zutaten aus der Region kommen zum Einsatz. Bekannt und beliebt ist das Auracher Löchl für seine Tiroler Jappis und für das sagenhafte Steak-Angebot. Der Gast darf am Tisch sein Steak aussuchen, bevor es von dem „Gaumenfreudensdesigner“ in der Küche zubereitet wird. Direkt vom historischen Restaurant gelangt man in einen alten Eis-Stollen, heute als Bar genutzt. Hier liegt die größte Gin-Sammlung weltweit. Mehr als 800 verschiedene Gin-Sorten stehen im „Stollen 1907“ zur Verkostung bereit! Gin-Kenner und Liebhaber aus der ganzen Welt trifft man hier zum Fachsimpeln und genießen.

Bleibt noch zu erwähnen, das etwas außerhalb von Kufstein, in Ebbs, ein 2-Hauben-Restaurant seit Jahren Gourmets verführt. Beim „Unterwirt“, seit Generationen im Besitz der Familie Steindl, wird die Küche seit 27 Jahren durchgehend mit Gault-Milieu-Hauben ausgezeichnet. Mehr Beständigkeit geht nicht. Zum Haus gehören 22 Hotelzimmer die mit hochwertigen Materialien ausgestattet wurden. Sie zeichnen sich durch ein individuelles modernes Design aus, ohne den, leider immer noch häufig üblichen,

Tiroler Kitsch in dieser Region. Fast jedes Stück des Interieurs ist von einem einheimischen Zimmermann handgefertigt.

Das Motto der Juniarchefin Sabrina Steindl: Das Gute ist der Sockel, die Neugierde das Werden, spricht für sich. Über dieses Haus werden wir im Laufe dieses Jahres noch ausführlicher berichten.

Sie sehen, es gibt viele gute und genussvolle Gründe Kufstein und das Kufsteiner Land zu besuchen, nicht nur zum Skifahren, aber auch.

Fotos: Anne Wörtsch, TVB Kufsteinerland, LoIn

Info:  
Kufsteiner Land  
[www.kufstein.com](http://www.kufstein.com)

Hotel Alpenrose Kufstein  
Weinrauchstraße 47  
A-6330 Kufstein  
Tel.: +43 5372 621 22  
[www.alpenrose-kufstein.at](http://www.alpenrose-kufstein.at)

[www.sonnhof-ayurveda.at](http://www.sonnhof-ayurveda.at)  
[www.auracher-loechl.at](http://www.auracher-loechl.at)  
[www.unterwirt.at](http://www.unterwirt.at)