

Betreff:

Asien trifft Alpen: Spitzenkoch bringt Fusionsküche nach Zell am See

Zell am See / Salzburger Land

Hamachi trifft Grammelknödel – Gourmet-Fusion im Salzburgerhof

In der Salzburgerstube, dem 3-Haubenrestaurant des Salzburgerhof Zell am See, beginnt ein neues kulinarisches Kapitel. Michiel Van den Berg, niederländischer Spitzenkoch, übernahm Ende letzten Jahres die Küchenleitung und bringt eine außergewöhnliche asiatisch-alpine Fusionsküche ins Salzburger Land. Gemeinsam mit Chef-Pâtissier Daniel Sarközi formt er ein neues Team, das traditionelle Pinzgauer Produkte mit raffinierten asiatischen Komponenten verbindet. Wer die neue Gourmet-Ära erleben möchte, profitiert von einem besonderen Frühlingsskilauf-Angebot: 7 Nächte bleiben, nur 6 zahlen.

Van den Berg bringt drei erkochte Hauben von Gault Millau mit und wurde von Rolling Pin unter die „Top Chefs Austria 2025“ gewählt. Seine Küche lebt von überraschenden Kontrasten und der Verschmelzung zweier Welten: Asien trifft Alpen.

Wenn Tradition auf Fernost trifft

Im Degustationsmenü zeigt sich die Fusion eindrucksvoll: Hamachi mit Ponzu, Nussbutter-Espuma und Junglauch. Grammelknödel werden mit Paprikakraut und italienischem Lardo neu interpretiert. Traditionelle Rezepte wie Pinzgauer Bladl mit Sauerkraut bilden die alpine Basis, während Yuzu-Sorbet mit Buttermilch-Matcha-Espuma und karamellisiertem Puffreis für fernöstliche Akzente sorgen. „Michiel und sein Team schaffen mit Leidenschaft, Präzision und einem feinen Gespür für Aromen Genussmomente, die verbinden“, erklärt Hoteldirektorin Bettina Tiefenbacher. Die Salzburgerstube bildet mit Holzschnitzereien, Kachelofen und dem Blick in den bezaubernden Garten den Rahmen für die gehobene Küche.

Internationale Erfahrung in der Patisserie

Daniel Sarközi komplettiert das neue Küchenteam. Nach vielen Jahren löste er Lukas Schmiderer als Chef-Pâtissier ab und bringt internationale Erfahrung aus China, der Schweiz (Hotel National Zermatt), Malta (Palazzo Parisio), Guadeloupe sowie mehreren österreichischen Spitzenhäusern mit. Hausgemachte Süßspeisen aus der Patisserie sind seit jeher Markenzeichen des Hauses.

7 Nächte bleiben, nur 6 zahlen

Ideal lässt sich die neue kulinarische Ära mit dem Package „7=6 Skiurlaub“ für den letzten Frühlingsskilauf in diesem Jahr erleben: Wellness, Ski und Genuss – 7 Nächte bleiben, nur 6 bezahlen. Gäste genießen dabei die asiatisch-alpine 3-Haubenküche, den 3.500 m² großen Wellnessbereich und die umliegenden Skigebiete.

Ab € 1.290,- pro Person im Comfort-Doppelzimmer, buchbar von 14.03.-05.04.2026:

www.saltzburgerhof.at/de/zimmer-packages/packages/76-skiurlaub/

Hotel Salzburgerhof *****

Auerspergstraße 11, 5700 Zell am See | +43 (0)6542 765

5sterne@saltzburgerhof.at, www.saltzburgerhof.at