

Betreff:

Hotlist - 4 x Chef's Table von Salzburg bis Mallorca

Salzburger Land, Vorarlberg & Mallorca

Exklusive Genussmomente – Private Dining

Am Chef's Table verschwindet die unsichtbare Grenze zwischen Küche und Gast. Hier wird nicht nur serviert, hier wird erzählt – von regionalen Schätzen, kompromisslosen Überzeugungen und kulinarischen Seelen. Vier Spitzenköche in Österreich und auf Mallorca bieten ein Private Dining für eine begrenzte Gästeanzahl am Abend und zeigen, dass Nähe den Genuss intensiviert.

Zu Tisch beim Küchenpoeten: Sonnhof by Vitus Winkler, Salzburger Land

Im Genießerhotel Sonnhof erzählt Vitus Winkler kulinarische Geschichten. Kräuter sind seine poetische Sprache, mit der er im Restaurant „Kräuterreich“ jedem Gang eine eigene Seele einhaucht. Bis zu 14 Gäste finden am Chef's Table Platz, wo sich das Gourmetmenü in privater Atmosphäre entfaltet. Direkt daneben lockt ein begehbarer, gläserner Weinraum zum Gustieren. Wer dem 2-Sternekoch noch näher sein möchte, reserviert einen exklusiven Tisch in der Küche. Hier verwandelt der Gastgeber Schätze aus dem Pongau in Kreationen, die überraschen und berühren – spannende, authentische Momentaufnahmen seiner Region. www.sonnhof-vituswinkler.at

Bei Jeremias am Chuchitisch: Biohotel Walserstuba, Vorarlberg

Die vielleicht rustikalste Version des Chef's Table findet sich im Kleinwalsertal mit dem Biohotel Walserstuba. In einer holzgetäfelten Podiumsnische direkt in der Küche und einem Gastgeber, der tiefe Einblicke in seine kulinarische Seele gibt. Aus Jeremias Riezlars 3-Haubenküche werden bis zu acht Überraschungsgänge je nach tagesaktueller Marktlage serviert. Sein Küchenkonzept geht einen radikal biologischen und regionalen Weg – schon lange bevor der Trend dahingehend war. Da tauchen dann schon mal Steinbock oder Gams am Teller auf – wer lieber vegetarisch bleibt, erlebt die Küche der Alpen nicht minder spannend. www.walserstuba.at

Mallorquinisch-Kärntner Private Dining: Nava, Mallorca

Am Yachthafen Puerto Portals hat kürzlich eine brandneue, exklusive Adresse eröffnet: Die nach Feng Shui gestaltete Location „Nava“ bietet feinstes Private Dining. Der aus Kärnten stammende Chefkoch Simon Petutschnig und sein Team verwöhnen dort in einer sehr persönlichen Atmosphäre zwei bis maximal zwölf Gäste. Der Abend beginnt mit einem Aperitif und ausgewählten Tapas, gefolgt von einem mehrgängigen Menü samt der darauf abgestimmten Weinbegleitung. Den Abend besonders schön ausklingen lässt es sich auf der Terrasse des Restaurants bei Zigarren und Cognac – mit Blick auf den Yachthafen und das Meer. www.navaportals.com

Genuss-Klasse im historischen Schualhus: Genießerhotel Rote Wand, Vorarlberg

Der Chef's Table im Genießerhotel Rote Wand am Arlberg befindet sich in einem ehemaligen Schulhaus aus den 1780er Jahren. Nach einem Aperitif und Amuse-Bouches in der kleinen Stube im Erdgeschoß geht es nach oben in einen so schicken wie gemütlichen Essbereich. Bis zu 12 Personen können am hufeisenförmigen Tresen, der eine Kücheninsel umschließt, Platz nehmen und das Küchenteam rund um Julian Stieger bei der Zubereitung kulinarischer Highlights live miterleben. Der Chef's Table im Schualhus wurde mit 2 Michelin-Sternen und 4 Hauben von Gault Millau ausgezeichnet. www.rotewand.com