

SAVOIR-VIVRE

SAVOIR VIVRE



Entsafter:
Das Küchengerät
und passende Rezepte

6,00 €
A 6,00 €
CH 10 SFr.
April/Mai
2022



IHR GOURMET- & REISEMAGAZIN www.savoirvivre.de

Neu: www.vivre.shop – Weine und Delikatessen, die wir empfehlen

Sachsens feinsten Landgenuss

Robert Hauptvogel's superbe
Gourmetküche



Nils Henkel

Here comes the sun

Tolle Produkte für das
angenehme Leben
auf der Terrasse und
im Garten.

„Green Cuisine“

Nils Henkels grandiose „FLORA“-Kreationen



Die Natur spielt eine überragende Funktion im Boutiquehotel Werdenfelserei. Das First-Class-Domizil ist in Vollholzbauweise entstanden und auch im Innern sind die gastlichen Räume mit viel heimischem Holz versehen.

Ein erhabenes Gefühl stellt sich ein, wenn man sich im „SPA-Himmel über Garmisch“ der Zugspitze im Infinitypool schwimmend zu nähern scheint.

Boutiquehotel Werdenfelserei, Garmisch-Partenkirchen

Genussvolle Werdenfelserei

Garmisch-Partenkirchen, legendärer Wintersportort am Fuße von Deutschlands höchstem Berg. Die Zugspitze bildet die alles überragende Kulisse auch für die stimmungsvolle gastliche Einkehr im Werdenfelser Land. Wir sind zu Gast in der „Werdenfelserei“, dem feinen Boutiquehotel von Familie Erhardt. Hier zelebrieren Küchenchef Sven Karge und sein Souschef Christian Hahn ihre moderne Heimatküche mit weltläufigen Komponenten auf erstklassigem Niveau.

Und immer lockt der Berg der Berge. Deutschlands höchster Gipfel, die Zugspitze, imposante 2962 Meter emporragend, sie ist mit ihrer schroffen Schönheit im Wettersteingebirge das Nonplusultra für Bergfexe, Aktivurlauber und Gipfelstürmer. Wir sind einmal mehr zu Gast am Fuße des Hausbergs von Garmisch-Partenkirchen, dem heilklimatischen Kurort und Wintersportparadies im Werdenfelser Land, mit seiner idyllisch verorteten Lage im Loisachtal. Wir können uns kaum satt sehen an den

Panoramen, die es hier mehrhundertfach zu bestaunen gibt. 400 Gipfel in vier Ländern bilden die einzigartige hochalpine Kulisse. Unten im Tal geht es weiter mit den Superlativen, die sich so harmonisch in die Majestät der Natur einfügen. Das Werdenfelser Land, dessen Namensgebung auf die Burg Werdenfels zurückgeht, ist reich an Kultur, Geschichte und Brauchtum. Allerorten trifft man auf Sehenswürdigkeiten. Zu nennen etwa das Naturdenkmal Partnachklamm mit seinen wilden Wasserfällen oder das

Königshaus am Schachen, das im Schweizer Chaletstil erbaute Sommerschloss von Bayern-König Ludwig II. mit seinem prunkvollen „Maurischen Saal“ auf fast 2000 Metern Höhe. Auch wenn die Austragung der olympischen Winterspiele im Jahr 1936 lang, lang zurückliegt, so hat sich der Wintersportort doch viel von seinem internationalen Flair beibehalten, die stolze Mitgliedschaft bei „Best of the Alps“, der klangvollen Zwölfergruppe der Top-Destinationen in den Alpen, manifestiert dies eindrucksvoll. Die Gastlichkeit von Garmisch-Partenkirchen wird weithin gepriesen und auch wir reihen uns gerne in den Chor derer ein, die von der Vielfalt exklusiver Hotellerie in Garmisch-Partenkirchen angetan sind. Eine unserer Lieblingsadressen kultivierter Einkehr im Zeichen erlesener Genüsse ist die „Werdenfelserei“, das feine Boutique-Hotel von Hoteliersfamilie Erhardt, das direkt am Michael-Ende-Kurpark im Ortsteil Garmisch residiert. Seit dem Jahr 2018 eröffnet, zählt es zu den exklusivsten gastlichen Häusern der Region, mit einem überaus gelungenen Mix aus Tradition und Moderne, aus heimeliger Behaglichkeit und zeitlos eleganter Lässigkeit.

Moderne Behaglichkeit in stilvoller Ambiente

Wir kehren hier liebend gerne ein, denn Monika und Franz Erhardt mit ihren beiden Töchtern Barbara und Katharina praktizieren eine so herzliche Gast-

geberschaft, dass man das sympathische Quartett als unermüdete Wunscherfüller für ihre Gäste bezeichnen möchte. Kein Wunder also, dass die Gäste längst von weither in die „Werdenfelserei“ kommen, um sich von den vielfältigen großzügigen Angeboten dieses architektonischen Schmuckstücks in Vollholzbauweise, einem überdimensional großen Werdenfelser Holzstadel nachempfunden, in den Bann ziehen zu lassen. Hier ist nichts von der Stange, hier „tümelt“ nichts, hier ist vieles von solitärer Anmutung. Das First-Class-Domizil verfügt über 51 großzügige Studios und Suiten. Und immer ist der Berg der Berge ganz nah. Wer auf der dritten Hoteletage im so genannten „SPA-Himmel über Garmisch“ seine Bahnen im Rooftop-Pool zieht, der wähnt sich ihr schwimmend gar zu nähern. Das Koordinatenfeld aus purer Emotion und authentischer Heimatliebe, es ist trefflich ausgemessen, denn allüberall im bereits mehrfach mit Designpreisen prämierten Boutiquehotel gibt es Blickfänge und Dialogangebote fürs Staunen, Erleben und Genießen zu entdecken. So bildet ein auf dem Kopf stehender Fichtenstamm den Blickfang in der großartigen offenen Lobby, die als kommunikativer Dorfplatz fungiert. Wie überhaupt in der konzeptionellen Gestaltung die umgebende Natur die überragende Hauptrolle spielt mit liebenswert intendierten Seitenblicken auf Achtsamkeit, Nachhaltigkeit, Wertschätzung und Wertschöpfung. Für diesen wertvollen Perspektivwechsel wird kein Zeigefinger erhoben, denn alles ist

dem Credo des Genießens untergeordnet, des Wohlfühlens bis in die letzte verschlossene Pore des reinen Glücks.

Die Genussmacherei

Für alle Feinschmecker ist die „Werdenfelserei“ eine veritable „Genussmacherei“, denn das Thema Genießen bestimmt den kulinarischen Ferientag auf mannigfache Art und Weise. Seit unserem letzten Besuch vor gut zweieinhalb Jahren scheinen sich die Genussangebote nochmals signifikant multipliziert und angesichts ihrer sehr lobenswerten Qualität auch abermals gesteigert zu haben. Das hat gute Gründe. Vier Protagonisten sind zu nennen, die das F&B-affine Hideaway maßgeblich in der Erfolgsspur halten: Allen voran Küchenchef Sven Karge, an seiner Seite Souschef Christian Hahn, Restaurantleiter Wolfgang Wrase und Frühstücksköchin Patricia Schmidt, die morgens für das superbe Frühstücksbuffet verantwortlich zeichnet. Ein opulenter Augenschmaus, verteilt nahezu über den gesamten weitläufigen offenen Bereich der Showküche im Tagesrestaurant „Naschwerk“. Ein so liebevoll und gleichermaßen vollwertig konzipiertes Frühstücksangebot mit erfreulich vielen vitalen Offerten, das muss man erst einmal finden in der deutschen Top-Hotellerie. Überhaupt die Kulinarik. Sie ist von ausgewiesener Güte und liegt bei Küchenchef Sven Karge in den besten Händen. Der gebürtig aus Guben bei Frankfurt an der Oder stammende 34-Jährige zeichnet seit Herbst

2020 für alle lukullischen Belange der „Werdenfelserei“ verantwortlich. Namhafte Stationen führten den zweifachen Familienvater u.a. nach Frankreich, auf die Nordseeinsel Sylt („Sturmhaube“, Kampen, „Gogärtchen“, Kampen), nach Kitzbühel („Schwarzer Adler“) und ins „4Eck“ nach Garmisch-Partenkirchen. An seiner Seite kochen 12 Mitarbeiter, darunter Souschef Christian Hahn, der zuvor im „Staudacher Hof“ in Garmisch-Partenkirchen kochte, im hochdekorierten Luxushotel „Schloss Elmau“ und im „Alpenhof“ in Grainau beschäftigt war. Karge und Hahn ver-

Liebenswerte Gastgeber: Monika und Franz Erhardt mit ihren beiden ebenfalls im Hotel beschäftigten Töchtern Franziska und Barbara.



stehen und ergänzen sich bestens, favorisieren eine weltläufige, undogmatische Regionalküche mit dem Besten aus der Werdenfelser Heimat und erlesenen Viktualien aus aller Welt. Heimat auf dem Teller, das sind feinste Kostproben in drei, vier oder sechs kulinarischen Aufzügen, gipfelnd in dem viel beachteten „Feuerwerk-Menü“, dargeboten im zauberhaft schönen Restaurant „Wurzelwerk“ mit seiner stimmungsvollen Kulisse aus „Griabigkeit“ und charmantem Lifestyle. Es passt gedeihlich zur großen Heimatverbundenheit der Gastgeberfamilie Erhardt, dass die meisten Erzeugnisse aus lokaler Wertschöpfung stammen. So etwa die erstklassigen Süßwasserfische aus der Fischzucht „Platzfisch“ bei Mitternwald, das Fleisch vom Werdenfelser Rind und Lamm liefert Pascal Schöttl vom Sonnenhof in Klais und von der „Ettaler Schaukäserei“ stammt die erlesene Käseauswahl. Wir ließen uns das sechsgängige Feuerwerk-Menü munden und sind ob des Gebotenen beeindruckt vom Gesamtgenusserlebnis, zu dem unbedingt auch die kluge Weinbegleitung, zusammengestellt von Restaurantleiter Wolfgang Wrase, gehört. Weil alle Kostproben tadellos zubereitet waren, der Umgang mit Texturen und Garmethoden trotz „ausverkauftem“ Haus exzellent waren, erlauben wir uns unsere Wertschätzung mit der dritten Sonne zu flankieren.

Ingo Schmidt

Das Genusstrio der Werdenfelserie:
Küchenchef Sven Karge (li.) mit
Souschef Christian Hahn und
Restaurantleiter Wolfgang Wrase.



Kostproben von Küchenchef Sven Karge und Souschef Christian Hahn



Geflämmter Ziegenkäse

Karotte | Rosenblütensaft | Vogelbeeren |
Knäckebrot

Sashimi vom Balik-Lachs

Saure Sahne | Zitrone | Gurke |
Bronzefenchel | Olivenöl

Champagner-Sorbet

Champagner-Aufguss | Blutorange | Rosmarin

Prunier Caviar

Kranzbach-Saibling | Blumenkohl | Kartoffel |
Schnittlauch | Wachtelei

Bergwiesen-Rind

Backerlgulasch | Schmorzwiebel | Gurke |
Thymian | Filet | Kerbel | Gelbe Rübe |
frittiertes Grünkohl

Pure Sünde

Schokolade | Topfen | Mandarine | Erdnuss



Ländlich-fein

Restaurant Wurzelwerk Werdenfelserie

Familie Erhardt

Alleestraße 28, D-82467 Garmisch-Partenkirchen

Tel.: +49 (0)8821 6869390

info@werdenfelserie.de

www.werdenfelserie.de

Geschäftsführung: Familie Erhardt
Küchenchef: Sven Karge
Restaurantleitung: Wolfgang Wrase

Service: Exzellent
Weine: Sehr gut
Ambiente: Modernes Alpindesign