

„Alte Mühle“ zu Gast im „Romantik Hotel Gut Schmellerhof“

Regionale Traditionsküche groß geschrieben

Da die regionale Kochkunst in Deutschlands Küchen immer mehr verwaist und durch internationale Gourmetküche ersetzt wird, hat sich das Romantik Hotel Gut Schmellerhof dies zum Anlaß genommen, um ein bayrisches Gourmetwochenende, vom **08. - 10. Dezember** in Rettenbach bei Sankt Englmar zu veranstalten. Die beiden Küchenchefs Günter Herberger (Alte Mühle) und Alfons Walser (Romantik Hotel Gut Schmellerhof) wollen mit diesem bayrischen Gourmet- und Schmankerl - Wochenende zum Ausdruck bringen, daß Traditionsküche nicht heißt, auf ausgefallene Speisevariationen verzichten zu müssen. Das bayrische Gaumenfeuerwerk beginnt am Freitag, den 08. Dezember mit einem bayrischen Buffet; an diesem Abend werden u. a. verschiedene Salate, glasierte Kalbshaxen, Spanferkel, Saibling etc. gereicht.

Am Samstag, den 09. Dezember wird dann zum Galadinner geladen mit Gerichten, wie Lammrücken mit Kräuterkruste auf Kartoffelgemüse oder Wallerragout mit Flusskrebse und Fencheldatschi, um nur zwei dieser bayrischen Spezialitäten zu nennen.

Günter Herberger, der in Häusern wie dem Hotel Alpenhof Murnau oder dem „Historischen Eck“ in Regensburg gekocht hat und sich 1996 mit dem Erlebnishof „Alte Mühle“ in St. Englmar selbständig gemacht hat, ist seiner bayrischen Kochkunst immer treu geblieben.

Durch das Zusammenspiel der beiden Küchenchefs Günter Herberger und Alfons Walser läßt uns diese Veranstaltung auf eine regionale Schmankerlreise hoffen.

Weitere Informationen erhalten sie beim

Romantikhotel Gut Schmellerhof

Markus Schmelmer

Rettenbach 24

D-94379 St. Englmar

www.gut-schmellerhof.de/presse