

Salz.

Khoysan Meersalz mit Bio Kräuter. Unjodiert || handgeerntet || naturbelassen.

Für alle unsere Speisen verwenden wir zum Würzen ausschließlich Khoysan Meersalz.

Unter besten klimatischen Bedingungen an der Westküste Südafrikas von Hand geerntet, ist das Meersalz von Khoysan vollkommen naturbelassen. Die schonende Gewinnung erlaubt es dem Salz in seiner Ganzheit intakt zu bleiben und seine vitale Rolle als Grundnahrungsmittel und Speisesalz zu erfüllen.

Altausseeer Natursalz. Von Hand abgebaut || naturbelassen.

Das grobe Salz/Natursalz/Steinsalz das wir verwenden kommt vom Altaussee Bergkern.

Das unvergleichlich wertvolle Salz zeichnet sich durch seine Hochwertigkeit, seinen unvergleichlichen Geschmack und seine unverwechselbare braune Färbung aus. Dieses wertvolle Lebensmittel schlummert seit mehr als 250 Millionen Jahren in den Bergen des Salzkammergutes und wird von Hand abgebaut. Steinsalz bzw. Natursalz enthält im Gegenteil zu gewöhnlichem Kochsalz ein Vielfaches an Mineralien und Spurenelementen und reguliert den Flüssigkeitshaushalt des Körpers welches die Grundlage für einen funktionierenden Stoffwechsel ist.

Reines naturbelassenes Salz ist für den Menschen lebensnotwendig und trägt zu langem gesundem Leben und Wohlergehen bei.

Olivenöl.

Lio Orfeo Bocelli. Vor ca. 10 Jahren haben wir in der Toskana im kleinen Dorf Bibbona Lio Orfeo Bocelli kennengelernt. Lio Orfeo lud uns ein mit in seinen kleinen Keller zu kommen und dort durften wir für etwa 5 Sekunden sein Olio Extra Vergine Di Oliva in einer mit Leinentuch zugedeckten Zisterne riechen. Eine Erinnerung die bestehen bleibt. Auch eine Freundschaft die bestehen bleibt. Unvergesslich ist der Geschmack der aus der Zisterne emporstieg, unvergesslich die Freude die wir jedes Mal empfinden wenn wir dieses Olivenöl für unsere Speisen verwenden dürfen. Für unsere Gäste und Privat. Hand gelesene Oliven kalt gepresst zu bestem Olivenöl Extra Vergine. Kleine Mengen für ein paar gute Kunden. Lio Orfeo Bocelli verkaufte bis zu seinem 50. Lebensjahr Damenunterwäsche. Dann kaufte er einen Hof mit etwa 750 Olivenbäumen und seither schenkt Lio Orfeo Bocelli seine ganze Liebe den Oliven und dem Olio Extra Vergine Di Oliva „Podere Sacchirotti“. Damenunterwäsche ist Vergangenheit. Ausser jene seiner Frau.

Eier.

Waldtraud Lambacher. Waldtraud Lambacher lebt seit ein paar Jahren zusammen mit ihrem Mann Konrad auf deren Hof im wunderschönen Villnösstal – übrigens dem Heimatort von Reinhold Messner für den wir auch zu seinem 70. Geburtstag kochen durften. Zusammen mit Waldtraud und Konrad leben etwa 2000 Hühner auf dem Hof, die jeden Tag tun und lassen können was sie wollen. Grosse Wiesen und grünes Gras stehen ihnen in Länge und Breite grosszügig zur Verfügung. Das einzige was Waldtraud und Konrad von ihren Hühnern verlangen, ist dass sie Eier legen – etwa eines am Tag wenn möglich. Täglich belädt Waldtraud ihren feuerroten Range Rover mit den Schönsten der Eier und bringt sie zu ihren Kunden. Zu diesen dürfen auch wir uns zählen. Mit den kleineren Eiern macht Waldtraud Tagliatelle all’Uovo.

Wir machen Roggentortelloni mit Kartoffeln und schwarzem Trüffel aus Umbrien.

Schon vor Jahren haben wir uns entschlossen nur noch Eier von so genannten Glücklichen Hühnern zu verwenden, weil wir für eine vorbildliche Haltung der Tiere gerne etwas mehr Geld ausgeben.

Buchweizen.

Der Stafflerbauer. Vielfach und liebend gerne weil wir es mögen und wertschätzen, verwenden wir für Speisen wie Kartoffelteigtaschen, für die Roulade, für Knödel und andere Speisen, Buchweizenmehl. Der Stafflerbauer am Ritten oberhalb von Bozen auf etwa 1000 m Meereshöhe nennt sein bestes und gesündestes Mehl nicht Buchweizenmehl sondern Schwarzplentemehl. Schwarzplentemehl liefert wichtiges Eiweiss, Vitamine (vor allem der B-Gruppe), ist leicht verdaulich und ist vor allem glutenfrei. Natürlich ist unser Schwarzplentemehl vom Stafflerbauer biologisch, denn so wie die Väter und Grossväter angebaut haben so baut auch „der Junge“ an, Kunstdünger kannten weder die Alten noch die Jungen.

Brot.

Selbst gemachtes Brot. Alles Brot das wir servieren ist selbstgemacht und wird ausschließlich aus vollwertigen Mehlsorten zubereitet. Die Brotsorten die wir backen sind nur wenige weil wir Kohlenhydrate zu und in unseren Speisen grundsätzlich meiden. Kohlenhydratarmer Ernährung ist nach unserer Ansicht gesünder. Selbstverständlich reichen wir Brot zu unseren Speisen oder zu Käse oder zur traditionellen Marende. Dinkel-Vollkorn, Rosmarin-Oliven, Apfel-Vollkorn und Walnuss sind unsere klassischen selbstgemachten Brotsorten.

Obst und Gemüse.

Liebe und Freude. Alles Obst und Gemüse ist sorgfältig und liebevoll – vor allem aber ganz bewusst ausgewählt bzw. eingekauft. Und manchmal fahren wir ein Stück um die besten Zwetschgen zu holen oder um die für uns richtigen Artischocken. In der Spargelzeit kaufen wir ausschließlich die Spargel aus nächster Umgebung. Manchmal ist ein Gemüse oder ein Obst biologisch aber grundsätzlich können wir nicht behaupten, dass wir ausschließlich Gemüse und Obst aus biologischem Anbau einkaufen. Vielmehr ist es uns wichtig zu wissen woher das Obst und Gemüse kommt und noch wichtiger ist die Zubereitung die mit ganz viel Hingabe, Liebe und Freude geschieht. Diese Liebe und Freude dürfen sie dann verkosten beziehungsweise mitessen und wenn Sie dann Glück und Freude empfinden, dann ist es weil sich Liebe und Freude über die Speisen auf den Menschen übertragen.

Fisch und Fleisch.

Die Gesundheit des Menschen. Wenn wir in unserer Küche das Mittagessen für die Mitarbeiter zubereiten, dann ist das meist fleischlos weil wir der Meinung sind, dass eine fleischlose oder eine fleischarme Ernährung die Gesundheit des Menschen fördert und erhält. Die Umwelt wird dadurch ebenso geschont. Das Fleisch, das in der Küche für Ihre Gäste vorbereitet wird, wird ausnahmslos liebevoll behandelt. Es wird mit liebenden Händen geputzt und achtsam zum Beispiel mit bestem Olivenöl, Rosmarin und Knoblauch mariniert. Wir verwenden hauptsächlich Rindfleisch und vermeiden die Verwendung von Kalbfleisch und Lammfleisch. Das einzige Schweinefleisch das wir anbieten ist Speck in dezenten Mengen. Hingegen verwenden wir gerne Fisch, aber auch diesen nur in geringen Mengen und vor allem wohlwissend wo der Fisch herkommt. Liebevoll geputzt, filetiert und mit bestem Olivenöl sanft mariniert. An Ihrem Fest express gegart. Von der Pfanne auf den Teller und sofort zu Ihnen und Ihren Gästen.
Regenbogenforelle mit Traminer Spargel, Orangen-Vanille Hollandaise, Wiesenspinat.

Küche.

Sonnendurchflutet. Unsere Küche ist ein sonnendurchfluteter Ort und die Stimmung in der Küche ist in fast ständiger Harmonie. Diese Stimmung in der Küche ist wichtig für bestes Gelingen der Speisen, denn nur Köche die freudvoll kochen, mit sich selbst in Harmonie sind und liebevoll und freudvoll mit Lebensmitteln umgehen sind glückliche Köche und dieses Glück überträgt sich auf die Speisen und das ist das Glück welches dann bei Ihrem Fest lebendig spürbar wird.

Speisen.

Gourmetküche. Die Vorbereitung in unserer Küche ist wie die Mise en Place in einer Gourmetküche. Alles was möglich ist vorzubereiten wird in der Vorbereitungsküche vorbereitet, aber nur was möglich ist. Das heisst wiederum alles uns „Mögliche“ wird express vor Ort zubereitet. Einfach nur aus dem Topf geschöpft wird maximal einmal die schon fertige Kürbissuppe nach Roland Schenk. Die Kartoffelteigtaschen mit Golden Delicious müssen bei uns in der Vorbereitungsküche gemacht werden. Das ist ein ganzer Tag Arbeit für 2 Köche bei einem Fest mit 120 Gästen. Fisch wird filetiert, entgrätet und in bestem Olivenöl leicht mariniert. Das Angus Ochsensfilet wird schon 3 Tage vor dem Fest geputzt, gebunden und in Olivenöl, Rosmarin und Knoblauch mariniert. So steht es dann 3 Tage in der Kühlzelle damit es durchziehen kann und dann am Tag des Festes wird es etwa 8 Stunden bevor es serviert wird bei einer Temperatur von 120 Grad gegart und darf dann bei knapp 70 Grad ziehen. Dann sollte es perfekt sein. Hingegen wird die Rotweinsauce für das Angus Ochsensfilet – auch dies ist bei 120 Gästen ein Arbeitsaufwand von ca. einem Tag – fertig zubereitet und im wahrsten Sinne des Wortes dann nur mehr geschöpft. Alles was viel Geduld und Arbeit und lange Kochzeit braucht bereiten wir vor. Alles was so frisch als möglich auf den Teller soll, kochen wir express vor Ort – wo immer das auch ist. Sozusagen vom Topf oder von der Pfanne auf den Teller und manchmal geschieht das vor den Augen der Gäste währenddessen zur selben Zeit an einem anderen Ort schon die Desserts liebevoll und präzise auf der langen weissen Tafel angerichtet werden und jemand anderes richtet zur genau gleichen Zeit schon die vielen, vielen Kerzen für den langen Kerzenweg der zu Ihrem Dessertbuffet führt.
Dessertinszenierung nach Hannah & Elia.