

## **Schloss Farrach: Kulinarische Exzellenz hält seit 25 Jahren**

Entdecken Sie die Geheimnisse von Alexander Stöhr, dem Haubenkoch aus Schloss Farrach, und erfahren Sie, wie sein kleines Team seit 25 Jahren Spitzenküche bietet. „Koste es, was es wolle, das gibt es nicht mehr.“

Im Schloss Farrach wird seit über 25 Jahren auf höchstem Niveau gastronomisch verwöhnt. Das Restaurant hat auch im aktuellen „Gault & Millau“ einmal mehr mit 16,5 Punkten, was drei Hauben entspricht, überzeugt. Der Haubenkoch Alexander Stöhr hebt hervor, dass „Konsequenz und Disziplin“ die wichtigsten Zutaten für diesen nachhaltigen Erfolg sind. Die Qualität, sowohl der verwendeten Produkte als auch der Zubereitung, müsse jederzeit auf hohem Niveau bleiben.

Ein wesentliches Element des Erfolgs ist das kleine, aber feine Team: nur fünf Mitarbeiter sorgen dafür, dass die kulinarischen Wünsche der Gäste erfüllt werden. „Ohne die Gesamtleistung des Teams wäre das in der Form nicht möglich“, sagt Stöhr. Besonders wertvoll sind die familiären Bande im Restaurant: Während Stöhr selbst kocht, übernimmt seine Frau Karin die Küchendisziplin und Sohn Niko kümmert sich um das Service. Dennoch sieht der Chef die Notwendigkeit, in einem sich stetig wachsenden Markt gutes Personal zu finden, was sich als große Herausforderung erweist.

### **Ein loyaler Kundenstamm**

Trotz der steigenden Lebenshaltungskosten und der allgemeinen wirtschaftlichen Unsicherheiten bleibt das Restaurant seinen

Stammgästen treu. „Wir merken, dass die Leute selektiver ausgehen. Koste es, was es wolle, das gibt es nicht mehr“, erklärt Stöhr. Dennoch hat das Lokal eine treue Fangemeinde aus der Region, die es vorzieht, besondere Anlässe im Schloss Farrach zu feiern. Stöhr genießt es, die Gäste an solchen speziellen Momenten ihres Lebens begleiten zu dürfen.

Wenn das Stöhr-Team selbst essen geht, besuchen sie meist ausgewählte Lokale. „Essen ist für mich gleich wichtig wie kochen“, sagt Stöhr. Er schätzt es, ab und zu als Gast bewirtet zu werden und im Gegenzug Inspiration für die eigene Küche zu sammeln. „Wenn man das nicht macht, wird man betriebsblind. Das ist wie eine Art Fortbildung.“

## **Weinexperte im Team**

Niko Stöhr hat sich in den letzten Jahren zusammen mit seiner beruflichen Laufbahn auch als Weinakademiker weitergebildet. Diese hoch angesehene Ausbildung vermittelt umfassende Kenntnisse im Wein- und Spirituosenbereich und ist nicht sehr weit verbreitet. Die Verleihung der Diplome fand im renommierten Schloss Esterházy in Eisenstadt statt, was den Stolz des jungen Sommeliers bekräftigt.

Mit dieser Weiterbildung bringt Niko nicht nur Fachwissen in das Restaurant, sondern bietet auch den Gästen besondere Erlebnisse bei der Auswahl der Weine. Die Verbindung von hochwertiger Küche und exquisiten Weinen ist ein Markenzeichen von Schloss Farrach, das auch nach über 25 Jahren noch für kulinarischen Genuss der Extraklasse steht.

Details

**Besuchen Sie uns auf: [die-nachrichten.at](https://die-nachrichten.at)**