

Gourmet-Kunst in Leogang: Das Geheimnis von Andreas Herbst enthüllt!

Am 28. Mai 2025 präsentiert Chefkoch Andreas Herbst regionale Köstlichkeiten im Gourmethotel Riederalp in Leogang. Entdecken Sie raffinierte Rezepte und die Philosophie hinter nachhaltigem Genuss.



Leogang, Österreich - Inmitten der malerischen Landschaft von Leogang setzt das Gourmet Hotel Riederalp neue Maßstäbe für die Verbindung von regionaler Küche und Gastfreundschaft. Chefkoch Andreas Herbst, der bereits mehrfach ausgezeichnet wurde, legt großen Wert auf frische und lokale Zutaten, um seinen Gästen ein unvergessliches kulinarisches Erlebnis zu bieten. Sein neuestes Gericht, das in der Genusswerkstatt serviert wird, ist eine raffinierte Zubereitung, die die Vielfalt der Region widerspiegelt, wie **oe24** berichtet.

Das Rezept umfasst eine Vielzahl an Zutaten, die allesamt sorgfältig ausgewählt wurden. Für die Zubereitung des

Universalbodens werden unter anderem 50 g Feinkristallzucker, 150 g Teebutter und 80 g Vollkornroggenmehl benötigt. Die Grundlage bietet eine Vielfalt an Geschmäckern, die durch die Vorschriften der regionalen Küche inspiriert sind. Herbst kombiniert Kreativität mit Tradition, um eindrucksvolle Gerichte zu kreieren.

Ein Blick in die Küche

Die Zubereitung der Speisen ist aufwendig und präzise. Besonders hervorzuheben ist die geräucherte Zunge vom Milchkalb, die durch eine sorgfältige Pökellung und anschließendes Garen zustande kommt. Dazu gehört auch die Zwiebel-Marinade, die mit Apfelessig und Rindssuppe verfeinert wird. Die regionalen Einflüsse sind in jedem Aspekt der Speisen zu erkennen, von der Auswahl der Zutaten bis hin zur Präsentation.

Das Gourmet Hotel Grünwald, ein weiteres Highlight in Leogang, unterstützt die kulinarischen Bestrebungen der Region. Es bietet sowohl Sommer- als auch Winterurlaube für Familien, ideal für Aktivurlauber und Genießer gleichermaßen. Die Gäste können sich auf hausgemachte regionale Spezialitäten und ein weitreichendes Freizeitangebot freuen, das von Skiurlaube bis hin zu Wellness-Programmen reicht. Das bietet ein gemeinsames Fundament für die Gastronomie in Leogang, wie **hotel-gruenwald** berichtet.

Regionale Spezialitäten und Gastfreundschaft

In der Umgebung von Leogang werden Gäste von der familiären Atmosphäre und dem persönlichen Service begeistert sein. Das Hotelbetriebsteam, zu dem auch die Familie Herbst gehört, legt großen Wert auf Gastfreundschaft und eine enge Bindung zur regionalen Kulinarik. Diese Prinzipien spiegeln sich in der Philosophie der Küche des Hotels wider.

Ein weiterer interessanter Aspekt ist das Angebot in Villnöss, wo das Bauernhofhotel mit hauseigener Kulinarik und traditionell zubereiteten, landestypischen Gerichten aufwarten kann. Immer mehr Menschen suchen kulinarische Reisen nach Südtirol, wo hochqualitative Speisen mit einer einzigartigen, traditionellen Note hergestellt werden, wie **hotel-gsoihof** hervorhebt.

Zusammenfassend lässt sich sagen, dass die Region Leogang mit ihren außergewöhnlichen kulinarischen Angeboten und der authentischen Gastfreundschaft eine ideale Destination für Feinschmecker und Aktivurlauber ist. Ob im Gourmet Hotel Riederalp oder im Hotel Grünwald – die Liebe zur regionalen Küche wird hier großgeschrieben und begeistert immer wieder aufs Neue.

Details	
Ort	Leogang, Österreich
Quellen	• www.oe24.at • hotel-gruenwald.at • www.hotel-gsoihof.com

Besuchen Sie uns auf: die-nachrichten.at