

Sterne zum Greifen nah

Haubenküche. Für eine konfierte Lachsforelle oder auch die bretonische Makrele mit schwarzem Knoblauch pilgern seine Fans hunderte von Kilometer. Was viele Salzburger Feinschmecker nicht wissen – Sternekoch Ulrich Heimann lebt und kocht bei uns ums Eck.

Le Ciel ist nur einen Katzensprung von der Stadt Salzburg entfernt. Am östlichen Rand von Berchtesgaden, auf der Kuppel des Eckerbichl, findet sich im InterContinental Resort eine der besten Adressen der deutschsprachigen GastroSzene: Das mehrfach preisgekrönte Fine Dining Restaurant „Le Ciel“ von Sternekoch Ulrich Heimann. Umgeben von der Traumkulisse der Bayerischen Alpen bereitet der bekannte Szenekoch den Feinschmeckerhimmel auf Erden.

Das Restaurant ist edel und gemütlich. Nach vorne hin öffnet sich der Raum durch eine große Glasfront und gibt den Blick frei auf ein umwerfendes Panorama. Authentische Idylle inmitten der Berchtesgadener Bergwelt, umgeben von Almwiesen und Fichtenwäldern – ein Landstrich, der schon für Alexander von Humboldt zu den „schönsten Fleckerln auf der Erde“ gehörte. Von der Stadt Salzburg bis dorthin braucht man gerade mal 20 Minuten – kürzer als so manche Innenstadtfahrt, inklusive Parkplatzsuche. Eines ist gewiss: Der Ausflug lohnt sich. Man sieht, fühlt, spürt und schmeckt, dass man hier im kulinarischen Himmel auf Erden angekommen ist. Heimann ist der einzige aktuelle Sternekoch im weiteren Umkreis von Salzburg, und trotzdem – von Starallüren oder Unnahbarkeit keine Rede. Er ist ein Koch zum Anfassen, führt auch schon mal seine Gäste durch den liebevoll angelegten Kräutergarten vor seinem Restaurant. Er lebt seine Leidenschaft mit allerhöchsten professionellen Ansprüchen und bleibt dabei unverkrampft und unglaublich sympathisch. Als gebürtiger Schwarzwälder mittlerweile in der Region verwurzelt, weiß er auch um die Qualität frischer, regionaler Produkte. „Saisonale Gerichte, zubereitet aus den ganz besonderen Produkten unserer Region – das ist meine Philosophie für vollendet veredelte Haute Cuisine“, so Heimann.

AUSHÄNGESCHILD. Das InterContinental Berchtesgaden Resort vereint insgesamt drei Restaurants unter einem Dach. „Le

Ciel“ ist das Flaggschiff und wurde unter der Leitung von Ulrich Heimann in den letzten sieben Jahren konsequent mit einem Michelin Stern ausgezeichnet. „Das ganze Haus ist etwas Besonderes, die Atmosphäre, das Drumherum. Wir haben einen Standard, der sich durchzieht“, schwärmt Heimann und verweist damit auf die zwei weiteren Restaurants im Haus. Eines davon ist die Bayernstube Schalander, in der die urtypisch bayrische Tradition zelebriert wird. In einer offenen Küche werden deftige bayerische Schmankekl zubereitet und serviert, das frisch gezapfte Bier kommt aus dem Berchtesgadener Hofbrauhaus. Höchste Qualität und

gebürtige Reichenhaller lebt seinen Beruf und seine Leidenschaft. Gemeinsam mit seinem „Lehrherren“ Heimann kreiert und realisiert er auch ständig neue Ideen und macht so Gastronomie zum Erlebnis.

STERN TRIFFT REGION. Essen und Kochen als kommunikativer Event – das Kochduo Ulrich Heimann und Thomas Walter kochen Kalbshaxen, Lachsforelle oder auch Kaninchenrücken auf Sternenniveau. Inmitten der Vinothek, umgeben von den besten Weinen, werken die beiden Küchenchefs regelmäßig gemeinsam unter dem Motto „Stern trifft Region“ in einem entspannten, kommunikativen Ambiente,

den Küchenchefs Heimann und Walter auf Wunsch hier auch ein Dinner für maximal vier Gäste im intimen Ambiente.

BARBECUE. Beliebter Treffpunkt über die Sommermonate ist der allmonatliche Barbecue Event auf der Terrasse des 3°60° Restaurants. Auf der großzügig angelegten Panoramaterrasse mit direkt angrenzendem Kinderspielplatz bereiten Thomas Walter und sein Team ein stimmungsvolles Barbecue, Kinder-Grill-Zone inklusive. Und während die Kids am Lagerfeuer geschmolzene Marshmallows naschen, genießen die Erwachsenen Fleisch- und Gemüsegerichte vom Grill in allen Variationen (Kinder bis



professionell-kreative Leitung zeichnen auch das Hauptrestaurant aus – das 3°60°. Thomas Walter, ehemaliger Sous-Chef bei Heimann, hat vor drei Jahren als Küchenchef die Leitung im Panoramarestaurant übernommen und es sukzessive aufgebaut. Walter hat im Hotel Bayerischer Hof gelernt, spätere Stationen waren das Grandhotel Kronenhof in der Schweiz oder auch das Schloßhotel Fuschl, in dem er als Chef de Partie mehrere Jahre gekocht hat. Der

vor und mit den Gästen und verraten dabei schon gerne mal ihre erfolgsgekrönten Küchengeheimnisse. Die Vinothek ist auch gleichzeitig das pulsierende Herzstück der Gastronomie. Sie beherbergt nicht nur 400 der edelsten und besten Weine aus aller Welt, sondern dient auch als Eventlocation, Seminarraum oder als Rahmen für privates Dining. Der weinrot leuchtende Glaskubus sucht seinesgleichen. Umrahmt von perfekt temperierten Rotweinen kredenzen die bei-

sieben Jahren essen kostenlos). Nächster Termin ist am 14. September ab 18.00 Uhr. Jeden ersten Sonntag findet im 3°60° von 12.00 bis 15.00 Uhr ein Sonntagsbrunch statt. Auf dem reichhaltigen Buffet stehen Suppen, Hauptgerichte mit Fisch und Fleisch sowie Frühstücksspeisen, Waffeln und frisch zubereitete Eiergerichte zur Auswahl, für Naschkatzen gibt es auch noch einen Schokobrunnen und eine Vielzahl von Desserts.

Le Ciel, das 3°60° und die Bayernstube: Drei unterschiedliche Restaurants – ein durchgehend hoher Standard. Hier auf 1000 Meter Seehöhe fällt es leicht, den Alltag hinter sich zu lassen. Schön, wenn das Gute so nah ist. **Gerlinde Tscheplak**

INTERCONTINENTAL
BERCHTESGADEN RESORT

I INTERCONTINENTAL
BERCHTESGADEN RESORT

Hintereck 1, D-83471 Berchtesgaden
Tel. +49 8652 - 97 55 0, Fax DW 9999
www.berchtesgaden.intercontinental.com