



beigestellt © Hirmer Hospitality

NORMAN BEITZ

[Home](#) > [News](#) > [Gourmet](#) > Norman Beitz will die Küche im »Grand Hotel Straubinger« und im »Badeschloss« in



NORMAN BEITZ WILL DIE KÜCHE IM »GRAND HOTEL STRAUBINGER« UND IM »BADESCHLOSS« IN NEUE HÖHEN FÜHREN

[Herdrochade](#)

[Salzburger Land](#)

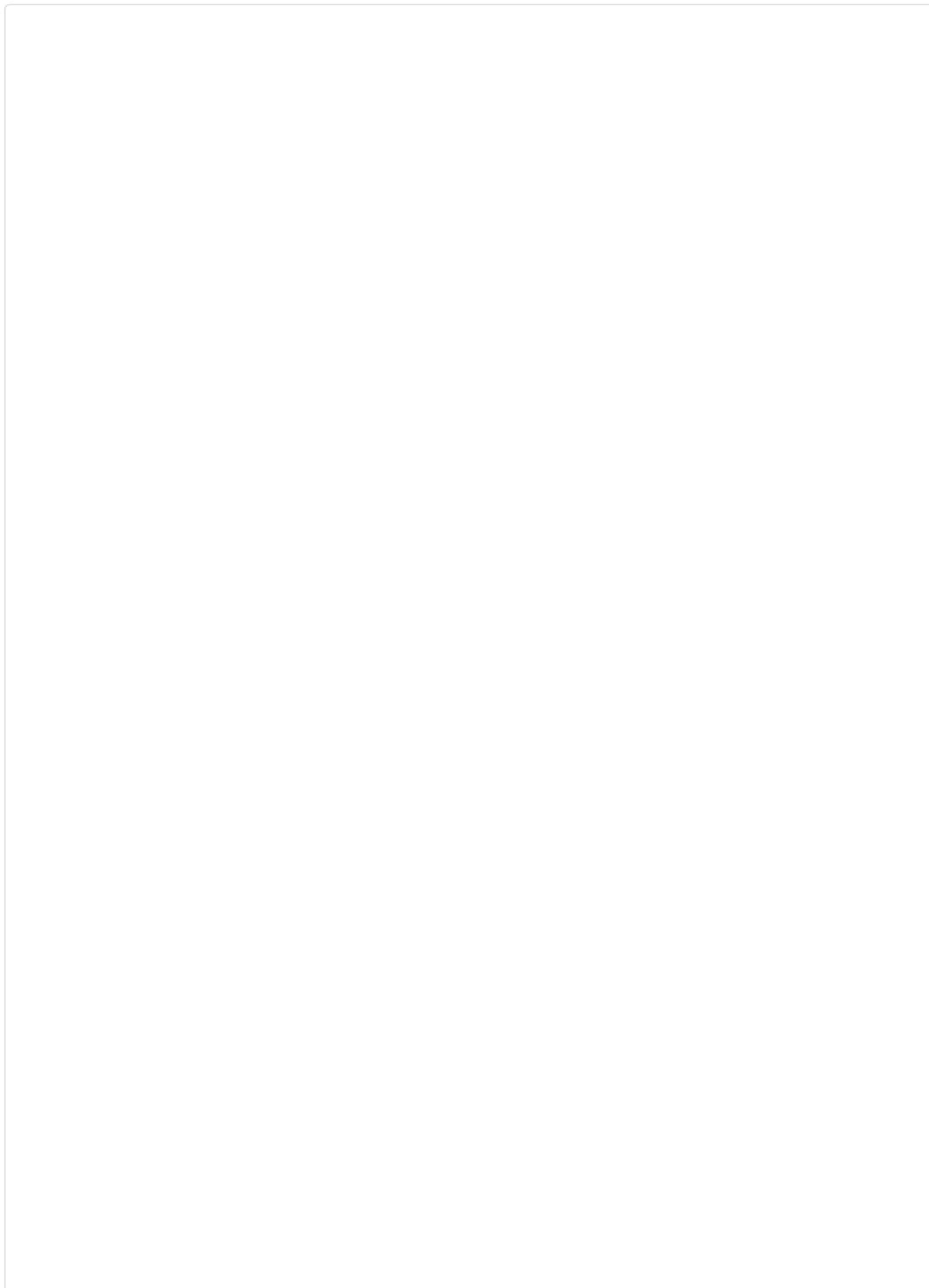
[Hotel](#)

Wagemutig, kreativ-cool und mit »Deep Dive« will er die fünf Lokalitäten im Zentrum von Bad Gastein bespielen.

In vergangenen Epochen, insbesondere während der Belle Époque, prägten berühmte Gäste aus der ganzen Welt die Historie von Bad Gastein im Salzburger Pongau, einem Ort, der wegen seiner heilenden Thermalquellen weithin bekannt ist. Ein zentraler Treffpunkt war einst der Straubingerplatz, an dem ein beeindruckendes Ensemble von Hotels thronte, bestehend aus dem »Grand Hotel Straubinger« und dem »Badeschloss«. In den altherwürdigen Gebäuden residierten bereits Kaiser und Fürsten wie beispielsweise Kaiser Franz Josef – und Eckhart Witzigmann hat einst im »Straubinger« seine Ausbildung absolviert.

Mit dem Engagement der Hirmer Hospitality kehrte nach langem Leerstand und einer umfangreichen Revitalisierung wieder Leben in die berühmten Gebäude ein. Der erste Küchenchef, der nach Jahren der Schließung die kulinarische Tradition im »Grand Hotel Straubinger« und im »Badeschloss« wiederaufleben lässt, ist Norman Beitz, der unter anderem in der »Villa Rothschild Königstein«, im »Palais Hansen Kempinski Wien« und im »Le Canard Hamburg« tätig war.

Insgesamt fünf Lokalitäten dienen im »Straubinger Grand Hotel« als Kulisse für kulinarische Momente. Und die sollen, ganz nach dem eigenen Rhythmus, zelebriert werden – im historischen Straubinger Saal, in der Kaffeehaus-Atmosphäre des Straubinger Cafés, im gediegenen Ambiente der Straubinger Bar, am Chefs Table oder im Straubinger Weinkeller. Das Grand Hotel versteht sich als Ort des Rückzugs und der inneren Einkehr, aber auch als Nährboden für den zwischenmenschlichen Austausch. Es will dem Gast die Freiheit und den Luxus anbieten, während der Genussmomente von Zeit und Raum losgelöst zu sein.



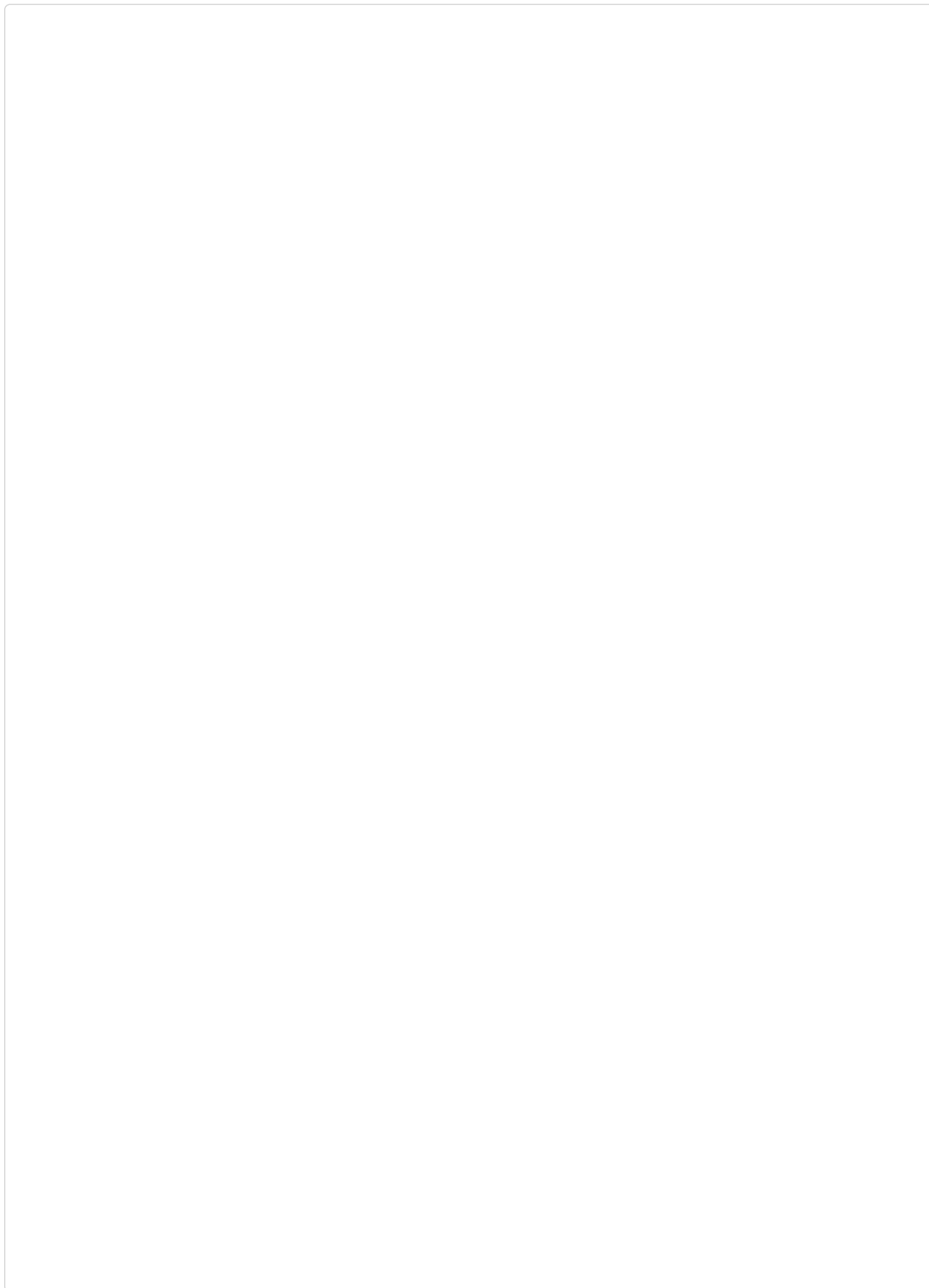
Im Straubinger Saal, dort, wo heutzutage Frühstück und Dinner serviert werden, drehten sich vor über 150 Jahren tanzende Pärchen, deren Aura immer noch den Raum erfüllt.

CHEFS TABLE UND RÜCKZUGSORT

Die Straubinger Lounge zollt den klassischen Bars in den großen Hotels Tribut. Ein sanftes Licht taucht den Raum in eine gedämpfte Atmosphäre, während das elegante Interieur eine behagliche Stimmung verbreitet. Die Gespräche sind von subtiler

Bedeutung geprägt. Mit dem Beginn des Nachmittags öffnen sich die Türen dieses Rückzugsorts, wo der Martini als charakteristischer Drink serviert wird. Ob man sich mit einem guten Buch zurückziehen möchte oder angeregte Konversation bevorzugt, sorgsam ausgewählte kulinarische Köstlichkeiten und erlesene Getränke begleiten den Aufenthalt. Im Bereich der Kaminbar wird zusätzlich eine Afternoon-Tea-Time angeboten.

Wenn der grüne Samtvorhang zur Seite geschoben wird, eröffnet sich am Chefs Table für einen kleinen Gästekreis der Blick in die Küche und exklusive Geschmackswelten. An ausgewählten Tagen wird im Fine Dining Restaurant der Abend zu einem ganz besonderen Gourmet-Erlebnis, durch das Küchenchef Norman Beitz persönlich leitet. Ebenso intime, kostbare Momente wohnen dem Zauber des Straubinger Weinkellers inne: drei Tische, originale Wandbilder, eine Terrasse mit Blick über das Tal – und das alles in einem Kellergewölbe, das nur auf den ersten Anschein ein solches ist. Hier werden vornehmlich Weine aus Österreich und der alten Welt verkostet. Rund 200 Positionen und ein ausgewähltes Menü stehen Haus- und Eventgästen während exklusiver Veranstaltungen zur Verfügung.



Ein Highlight der kulinarischen Reise im Grand Hotel Straubinger wird die Neuinterpretation der überlieferten **Straubinger Torte** sein, auf die Norman sich besonders freut – ein Augenzwinkern, das die süßen Traditionen auf charmante Weise neu erfindet und den Gästen das Wasser im Mund zusammenlaufen lässt, beschreibt er sie.

SOULFOOD IM BADESCHLOSS

Regionalität und Saisonalität bei der Auswahl der Erzeugnisse spielen im

»Badeschloss« eine wesentliche Rolle. Verkörpert von Auntie Heidi, die mit ihrem Soulfood die »Badeschloss«-Community nährt: Superfood wie Nüsse und Trockenfrüchte, aber auch Baba Ghanoush, Hummus oder Shakshuka, Healthy Veggie Spring Rolls, vietnamesische Nudelsuppe und vieles mehr hat sie im Repertoire.

MEHR ZUM THEMA



nd Dir
istau



INTERVIEW

STEFAN MÖRTH: »WIR SIND EINE EIGENSTÄNDIGE INSTITUTION IN SACHEN KULINARIK UND AMBIENTE«

Der Küchendirektor des »Park Hyatt Vienna« im Interview über seine Wanderjahre, warum er seine...

Von Julia Emma Weninger

HERDROCHADE

NEUERÖFFNUNG IN SALZBURG: EX-GOLFPLATZWIRT ÜBERNIMMT GREISLEREI IM GWANDHAUS

Schmankerl, Süßspeisen und eine ansprechende Weinkarte garniert mit einem Panoramablick auf den...

Von Julia Emma Weninger



DIE BESTEN

Die besten Restaurants in Linz

Die besten Weinbars in Tirol

Sonntags geöffnet – Restaurants im Kanton Solothurn

Top-Weingüter im Kanton Graubünden

Sonntag in Salzburg: Diese Restaurants haben geöffnet

Frühroter Veltliner: Top-Weine aus dem Gebiet Weinviertel in Österreich

Weißwein 2020: die Besten aus »Neu auf dem Weinmarkt 2021«

10 - 20 €: die besten Weine aus dem Gebiet Northern Mendoza

»Variantenreiche Pfalz«: Weine aus Deutschland

Weißwein 2011: die Besten aus »Steiermark – Aus bester Lage«

Die besten Restaurants mit 1 Falstaff-Gabel(n) in Dubrovnik-Neretva

Die besten "Ethno/International"-Restaurants in Spanien

Die Besten aus »Falstaff Restaurant- und Beizenguide 2022« in Kanton Thurgau

Sonntags geöffnet – Restaurants in Genf

Top 10 Restaurants für Mittlere Preisklasse in Vorarlberg

Die besten ★-Weingüter in der Region Bayern

190 Top-Weingüter der Region Provence-Alpes-Côte-d'Azur

Die besten Streetfood-Lokale in Kanton Aargau

471 Top-Weingüter der Region Veneto

American Bars in Oberösterreich
