

Kulinarik in Bad Gastein - Was im Hotel Straubinger und im Badeschloss auf die Teller kommt

📅 08. August 2023 08:16 Uhr | 📌 Gastronomie (/gastronomie.html)



(/fileadmin/content/_processed_/a/0/csm_kuchen-tee-tasse-kanne-guglhupf-affaere-story-detail-mood-hochformat-straubinger-bad-gastein_791ab1239f.jpg)



Norman Beitz, verantwortet als Executive Chef der Hotels am Straubingerplatz in Bad
▲ Newsletter

Gastein die Kulinarik Grand Hotel Straubinger und im Badeschloss. Die beiden Häuser werden im September 2023 von Hirmer in dem Alpenort eröffnet. Dass Eckhart Witzigmann im Hotel Straubinger seine Ausbildung gemacht hat spornt Beitz an, die kulinarische Geschichte beider Häuser mit frischen Ideen und fortzusetzen.

Norman Beitz, verantwortet als Executive Chef der Hotels am Straubingerplatz in Bad Gastein die Kulinarik Grand Hotel Straubinger und im Badeschloss. Die beiden Häuser werden im September 2023 von Hirmer in dem Alpenort eröffnet.

Normans Beitz Liebe zum Kochen entspringt nicht edlen Sterne-Restaurants, sondern den liebevoll zubereiteten Mahlzeiten seiner Großmutter. Ein Grießbrei brachte ihn auf den Geschmack und entfachte eine Leidenschaft, die in seinen Kochkünsten bis heute brodelt. Diese Leidenschaft zieht sich wie ein roter Faden durch seine kulinarische Reise, die ihn zu seinen Mentoren führte - von der Villa Rothschild Königstein über das Palais Hansen Kempinski Wien bis hin zum Le Canard Hamburg –.

Als erster Küchenchef, der nach Jahren der Schließung die kulinarische Tradition im Grand Hotel Straubinger und im Badeschloss wiederaufleben lässt, ist Norman Beitz und das ganze Team voller Spannung: „Zumal wir ja wissen, dass Eckhart Witzigmann im Hotel Straubinger seine Ausbildung gemacht hat.“ Diese besondere Verbindung zur Vergangenheit spornt Norman an, die kulinarische Geschichte beider Häuser mit frischen Ideen und zeitgemäßer Raffinesse fortzusetzen.

Mit klaren kulinarischen Zielen und Träumen vor Augen, plant Beitz, das Grand Hotel Straubinger zu einem Hotspot der Kulinarik zu machen und im Badeschloss eine kreativ-coole Küche zu etablieren. Als Motor und kreativer Kopf verleiht er beiden Locations eine kulinarische Renaissance, die die Gäste begeistern soll. 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.

Kulinarik im Straubinger

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.

Im Straubinger Saal, dort, wo demnächst Frühstück und Dinner serviert werden, drehen sich vor über 150 Jahren tanzende Pärchen. Das Frühstück wird à la carte zusammen mit

einer kleinen Auswahl an Köstlichkeiten vom Buffet serviert. Besondere Wünsche, auch wenn sie nicht auf der Karte stehen, werden natürlich erfüllt. Zum Dinner stehen Klassiker der französischen und österreichischen Hochküche auf dem Menü, teils neuinterpretiert, auch als vegetarische und vegane Varianten. Das Team kreiert die Aromen vornehmlich durch regionale Zutaten von lokalen Produzenten, doch um die beste Qualität zu garantieren, werden die Erzeugnisse durchaus auch aus anderen Regionen bezogen.

Herz und Seele des Hotels ist das Straubinger Café, das mit Wiener Kaffeehauskultur verzaubern will. Gereicht werden Torte oder Straubinger- Gugelhupf. Im Straßenverkauf stehen die Leckereien zum Mitnehmen bereit. Die Straubinger Bar ist eine Hommage an die klassischen Bars der Grand Hotels ist. Die Lichter sind gedimmt, das Interieur gediegen, die Gespräche von leiser Signifikanz. Sobald der Nachmittag anbricht, öffnen sich die Türen zu diesem Rückzugsort, in dem der Martini zum Signature Drink wird. Ob gute Lektüre oder gutes Gespräch, ausgewählte Speisen und Getränke begleiten den Aufenthalt. Im Kaminbarbereich gibt es zudem eine Afternoon-Tea-Time.

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 geleitet. Auch im Straubinger Weinkeller kann gegessen werden. Hier stehen drei Tische, es gibt 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 vornehmliche Weine aus Österreich und der alten Welt verkostet. Rund 200 Positionen und ein ausgewähltes Menü stehen Haus- und Eventgästen während exklusiver Veranstaltungen zur Verfügung.

Kulinarik im Badeschloss

Auch im Badeschloss am Straubingerplatz, in dem Gäste aus aller Welt schon vor 200 Jahren in die Badekultur eintauchten, hat Essen die Menschen zusammengebracht. Während kulinarische Grenzen aufgehoben werden, spielen Regionalität und Saisonalität bei der Auswahl der Erzeugnisse eine wesentliche Rolle. Verkörpert von Auntie Heidi, die mit ihrem Soulfood die Badeschloss-Community nährt.

Im Badeschloss werden Frühstück und Dinner serviert. Zudem haben die Kaminbar und die Schlossbar für den Austausch und den Rückzug geöffnet: Bereits am Morgen, zum kulinarischen Start in den Tag, bedient sich Österreich der Küchen der Welt und hinterlässt einen köstlichen regionalen Stempel: Neben Frühstücksklassikern in Bio-Qualität gibt es Superfood wie Nüsse und Trockenfrüchte, aber auch Baba Ghanoush, Hummus oder Shakshuka. Zudem bereichern Healthy Veggie Spring Rolls,

vietnamesische Nudelsuppe und weitere internationale Evergreens das Buffet.

Auntie Heidi, die gute Seele der Badeschloss-Küche, kocht alpines Soulfood. Im Badeschloss-Restaurant werden gesunde, kreative Gerichte serviert, die eine Ode an das Reisen, an die Aromen dieser Welt sind. Jedes Rezept wird mit einem Twist verfeinert, der Auntie Heidis Geheimnis bleibt. Die Geschmacksintensität der Produkte zählt, jedes Erzeugnis bringt seinen und den Charakter des Küchenteams auf den Teller. Gemeinschaftlich wird das beste Essen gekocht, gemeinsam wird es in Form von Sharing-Dishes verspeist. Das urbane, internationale Streetfood gibt es in Fisch- und Fleischvarianten, als vegetarische und vegane Optionen.

Das Auntie Heidi Restaurant lässt sich auch in die Schlossbar verwandeln, in der gelebt, gelacht und getrunken werden soll: Highballs, Weine und zahlreiche andere Drinks – mit und ohne Alkohol sollen geboten werden. Dazu spielen hier DJ auf. Für stille Momente, die Gäste alleine oder im kleinen Kreis erleben möchten, bietet sich die Kaminbar an. Gespräche und Tagträume Raum. Mit Snacks, Kaffee und Getränken.

Über die Hirmer Hospitality

Die Hirmer Hospitality ist Teil des familiengeführten Münchner Unternehmens Hirmer Gruppe und vereint zwei Hotelmarken unter einem Dach: Travel Charme Hotels & Resorts Lifestyle-Konzept Urban Nature mit dem im April 2022 eröffneten Haus in St. Peter-Ording. Dazu kommen schon bald ausgewählte Individualhotels im Luxussegment, wie die für Herbst 2023 angekündigten Neueröffnungen in Bad Gastein sowie weitere Häuser in Salò am Gardasee und am Tegernsee. Insgesamt zählen derzeit zehn Hotels und fünf Hotelprojekte in Deutschland, Österreich und Italien zum Portfolio der Hirmer Hospitality.



(/fileadmin/content/_processed_/a/1/csm_rendering-lobby-tafel-tisch-gaeste-badeschloss-bad-gastein_c_BWM_Architects___Design_-_Kopie_8ea2566b6b.jpg)



▲ Newsletter



(/fileadmin/content/_processed_/c/4/csm_rendering-wellness-spa-bar-sitzgruppen-badeschloss-bad-gastein_c_BWM_Architects___Design_dc8f4460e0.jpg)



(/fileadmin/content/_processed_/4/0/csm_rendering-wellness-frau-spa-ruheraum-straubinger-bad-gastein_c_BWM_Architects___Design_241d673262.jpg)



(/fileadmin/content/_processed_/d/e/csm_rendering-wellness-spa-gaeste-pool-straubinger-bad-gastein_c_BWM_Architects___Design_3d7bcfd030.jpg)



(/fileadmin/content/_processed_/3/4/csm_rendering-lobby-rezeption-tisch-anreise-badeschloss-bad-gastein_c_BWM_Architects___Design_-_Kopie_310c3bd3cc.jpg)



(/fileadmin/content/_processed_/d/7/csm_rendering-lobby-rezeption-front-desk-tisch-badeschloss-bad-gastein_c_BWM_Architects___Design_-_Kopie_1c0804d9f1.jpg)



(/fileadmin/content/_processed_/f/3/csm_rendering-wellness-sitzgruppen-glasfront-bergblick-badeschloss-bad-gastein_c_BWM_Architects___Design_-_Kopie_d18f52099d.jpg)



(/fileadmin/content/_processed_/d/f/csm_rendering-lobby-pflanzen-dekoration-badeschloss-bad-gastein_c_BWM_Architects___Design_-_Kopie_434c4b3b5c.jpg)



▲ Newsletter



(/fileadmin/content/_processed_/0/c/csm_rendering-wellness-frau-spa-ruheraum-straubinger-bad-gastein_c_BWM_Architects___Design_-_Kopie_26900325fd.jpg)



(/fileadmin/content/_processed_/8/7/csm_rendering-spa-wellness-sitzgruppen-gaeste-badeschloss-bad-gastein_c_BWM_Architects___Design_-_Kopie_bc0030e01d.jpg)



(/fileadmin/content/_processed_/9/9/csm_rendering-spa-wellness-sitzgruppen-badeschloss-bad-gastein_c_BWM_Architects___Design_-_Kopie_d03e5ce326.jpg)





(/fileadmin/content/_processed_/f/0/csm_rendering-zimmer-bett-bergblick-sitzgruppe-moebel-badeschloss-neubau-bad-gastein_c_BWM_Architects___Design_c2e4ffcf4f.jpg)



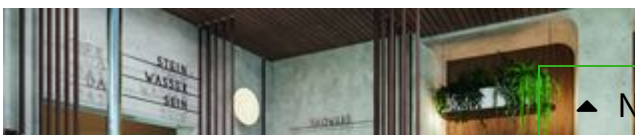
(/fileadmin/content/_processed_/f/c/csm_bett-decke-kissen-lampe-nachttisch-dekoration-vorhang-wand-zimmer-detail-straubinger-bad-gastein_c_Arne_Nagel_AMOA_e.K._-_Kopie_86da6c7674.jpg)



(/fileadmin/content/_processed_/0/6/csm_rendering-wellness-sitzgruppen-glasfront-bergblick-badeschloss-bad-gastein_c_BWM_Architects___Design_3951f720cd.jpg)



(/fileadmin/content/_processed_/3/b/csm_rendering-zimmer-bett-lampe-moebel-badeschloss-neubau-bad-gastein_c_BWM_Architects___Design_ad8cd52712.jpg)



▲ Newsletter



(/fileadmin/content/_processed_/b/6/csm_rendering-wellness-frau-spa-umkleidekabine-straubinger-bad-gastein_c_BWM_Architects___Design_16ae3e9d7e.jpg)



(/fileadmin/content/_processed_/5/7/csm_rendering-suite-zimmer-spiegel-kafeemaschine-straubinger-bad-gastein_c_BWM_Architects___Design_-_Kopie_991496a39d.jpg)



(/fileadmin/content/_processed_/d/2/csm_rendering-suite-zimmer-spiegel-wohnbereich-kafeemaschine-straubinger-bad-gastein_c_BWM_Architects___Design_-_Kopie_4e94d96ac4.jpg)

[Zurück \(/gastronomie.html\)](/gastronomie.html)

Top-Jobs auf Tageskarte

• • • • •
[▲ Newsletter](#)

Alle Job



-navigation/jobs.html)



(<https://bit.ly/3Y4o7jJ>)

(<https://bit.ly/3Dcqqri>)

Vielleicht auch interessant

Chef de Rang (m/w/d) im

Empfangsleiter (m/w/d) als

Zwei-Sterne-Koch Christoph Kunz eröffnet
(<https://bit.ly/3Y4o7jJ>)

Teamleader, Maritim Hotel Bad
Wildungen (<https://bit.ly/3Dcqqri>)

Restaurant Komu in München (/gastronomie

/detail/zwei-sterne-koch-christoph-kunz-

eroeffnet-restaurant-komu-in-muenchen.html)

(/gastronomie/detail/zwei-sterne-koch-christoph-kunz-eroeffnet-restaurant-komu-in-muenchen.html)



Der Zwei-Sterne-Koch Christoph Kunz, zuletzt Küchenchef im Alois von Dallmayr, eröffnet das Restaurant Komu in München. Mit dem Komu in der Hackenstraße erfüllt sich Kunz seinen Lebenstraum, wie er selbst sagt.

Weiterlesen (/gastronomie/detail/zwei-sterne-koch-christoph-kunz-eroeffnet-restaurant-k

▲ Newsletter

Immer mehr Pubs in Großbritannien machen dicht (/gastronomie/detail/immer-mehr-pubs-in-grossbritannien-machen-dicht.html)

(/gastronomie/detail/immer-mehr-pubs-in-grossbritannien-machen-dicht.html)



In Großbritannien haben im zurückliegenden Jahr wieder deutlich mehr Kneipen dichtgemacht. Zwischen Juli 2022 und Juni 2023 schlossen 729 Pubs. «Die Zahl der Pub-Schließungen nimmt in einem Ausmaß zu, wie seit mehr als einem Jahrzehnt nicht mehr», sagte Price-Bailey-Experte Matt Howard.

Weiterlesen (/gastronomie/detail/immer-mehr-pubs-in-grossbritannien-machen-dicht.htr)

Gastronomieangebote im Handel wieder stärker gefragt (/gastronomie/detail/gastronomieangebote-im-handel-wieder-staerker-gefragt.html)

▲ Newsletter

(/gastronomie/detail/gastronomieangebote-im-handel-wieder-staerker-gefragt.html)



Die Gastronomieangebote im Handel von der Mitnahmetheke bis zum im Laden integrierten Restaurant sind wieder deutlich stärker gefragt. Nach der pandemiebedingten Nachfragedelle erreichten die Umsätze bereits im vergangenen Jahr mit gut 10 Milliarden Euro wieder das Vor-Corona-Niveau.

Weiterlesen (</gastronomie/detail/gastronomieangebote-im-handel-wieder-staerker-gefragt.html>)

ANZEIGE

Upstalsboom Kühlungsborn: Digitalisierung und Nachhaltigkeit gehen Hand in Hand (</bm/f/3706/3/80.html>)

▲ Newsletter

(/bm/f/3706/3/80.html)

Im Hotel Upstalsboom Kühlungsborn unterstützt Digitalisierung unter anderem bei der Gastkommunikation. Hoteldirektorin Maria Kuhl spricht über ihre Erfahrungen mit digitalen Lösungen im Hotel und warum besonders das Thema Nachhaltigkeit mit Digitalisierung vorangetrieben werden kann und sollte.

Erfahrungsbericht lesen (/bm/f/3706/3/80.html)

L'Osteria wächst im ersten Halbjahr **(/gastronomie/detail/losteria-waechst-im-ersten-halbjahr.html)**

▲ Newsletter

(/gastronomie/detail/losteria-waechst-im-ersten-halbjahr.html)

[f](#) [🌐](#) [in](#) [🐦](#) [↗](#)

L'Osteria meldet ein gutes erstes Halbjahr 2023. Im Vergleich zum Vorjahr konnte der systemweite Umsatz deutlich gesteigert werden. Mit fünf neu eröffneten Restaurants befindet sich das Unternehmen weiter auf Expansionskurs.

[Weiterlesen \(/gastronomie/detail/losteria-waechst-im-ersten-halbjahr.html\)](#)

Wetter verschärft Sorgen der Gastronomen in Niedersachsen und Bremen (/gastronomie/detail/wetter-verschaerft-sorgen-der-gastronomen-in-niedersachsen-und-bremen.html)

(/gastronomie/detail/wetter-verschaerft-sorgen-der-gastronomen-in-niedersachsen-und-bremen.html)

[f](#) [🌐](#) [in](#) [🐦](#) [↗](#)

Regen und vergleichsweise niedrige Temperaturen haben zuletzt in Niedersachsen und Bremen das Wetter bestimmt. Auch [dadurch spitzt sich](#) laut Dehoga die angespannte

▲ Newsletter

Lage in der Branche zu.

[Weiterlesen \(/gastronomie/detail/wetter-verschaerft-sorgen-der-gastronomen-in-niedersa](#)

Handelsgastronomie: Umsätze und Herausforderungen steigen (/gastronomie/detail/handelsgastronomie-umsaetze-und-herausforderungen-steigen.html)

[\(/gastronomie/detail/handelsgastronomie-umsaetze-und-herausforderungen-steigen.html\)](#)



Auf 11 Milliarden Euro soll der Umsatz mit gastronomischen Angeboten im Handel in diesem Jahr steigen. Die positive Entwicklung sei erfreulich, es gebe aber deutliche Herausforderungen, so Olaf Hohmann, Autor der EHI-Studie Handelsgastronomie in Deutschland 2023.

[Weiterlesen \(/gastronomie/detail/handelsgastronomie-umsaetze-und-herausforderungen](#)

▲ Newsletter

Energiesparen kann so einfach sein (/bm/f/3698/3/80.html)

(/bm/f/3698/3/80.html)

Das Best Western Hotel am Kastell ist eins der ersten Häuser der PLAZA Hotelgroup, das mit einer intelligenten Heizungssteuerung ausgestattet wurde. Im Erfahrungsbericht erzählt Yonca Yalaz, Geschäftsführerin der PLAZA Hotelgroup, welche Ziele neben Energieeinsparungen mit dem System verfolgt werden und warum man sich für better.energy entschieden hat.

Weiterlesen (/bm/f/3698/3/80.html)

„Politischste Food-Konferenz“: Symposium „Der Gemeinschaft“ im September 2023 (/gastronomie/detail/politischste-food-konferenz-symposium-der-gemeinschaft-im-september-2023.html)

▲ Newsletter

(/gastronomie/detail/politischste-food-konferenz-symposium-der-gemeinschaft-im-september-2023.html)

[f](#) [📷](#) [in](#) [🐦](#) [↗](#)

Die Gemeinschaft e.V., ein Netzwerk von handwerklich arbeitenden Lebensmittelproduzenten und Gastronomen, die sich für eine neue Esskultur einsetzen, lädt im September 2023 zum vierten Mal zu ihrem Symposium, der „politischsten Food-Konferenz“ Deutschlands, ein.

[Weiterlesen \(/gastronomie/detail/politischste-food-konferenz-symposium-der-gemeinsch](#)

New-Style-Döner – tasty will 50 Restaurants bis 2025 eröffnen (/gastronomie/detail/new-style-doener-tasty-will-50-restaurants-bis-2025-eroeffnen.html)

▲ Newsletter

(/gastronomie/detail/new-style-doener-tastyy-will-50-restaurants-bis-2025-eroeffnen.html)



Marco Schepers, der Ex-Boss von KFC Deutschland, macht jetzt in Döner. Sein Konzept heißt tasty und soll expandieren. Gerade wurde eine Filiale im Zülpicher Viertel in Köln eröffnet. Bis 2025 sollen 50 Restaurants eröffnet sein.

Weiterlesen (</gastronomie/detail/new-style-doener-tastyy-will-50-restaurants-bis-2025-er>)

Die Zukunft des Kostenmanagements: Digitale Lösungen für nachhaltigen Erfolg (/gastronomie/detail/die-zukunft-des-kostenmanagements-digitale-loesungen-fuer-nachhaltigen-erfolg.html)

▲ Newsletter

(/gastronomie/detail/die-zukunft-des-kostenmanagements-digitale-loesungen-fuer-nachhaltigen-erfolg.html)



Um digitale Prozesse für Hotellerie und Gastronomie zu veranschaulichen, haben vier Technologiefirmen das Projekt Cosmo Burger ins Leben gerufen. Heute zeigt der fiktive Key Performance Manager Ben, wie wichtig ein digitales Kostenmanagement ist und welche Vorteile dies mit sich bringt.

Weiterlesen (/gastronomie/detail/die-zukunft-des-kostenmanagements-digitale-loesungen.html)

ANZEIGE

Einzigartige Designs für einzigartige Hotels (/bm/f/3700/3/80.html)

(/bm/f/3700/3/80.html)

▲ Newsletter

Die Benutzeroberfläche der SuitePad In-Room Tablets ist intuitiv gestaltet, sodass Hotelgäste mühelos durch alle Optionen navigieren können. Darüber hinaus ist das Design der Installation individuell auf das Erscheinungsbild des jeweiligen Hotels abgestimmt. Designbeispiele finden Sie hier.

[Weiterlesen \(/bm/f/3700/3/80.html\)](/bm/f/3700/3/80.html)

Heidelberg verliert Sternerrestaurant „Le Gourmet“ (</gastronomie/detail/heidelberg-verliert-sternerrestaurant-le-gourmet.html>)

(</gastronomie/detail/heidelberg-verliert-sternerrestaurant-le-gourmet.html>)

[f](#) [📷](#) [in](#) [🐦](#) [✂](#)

Das Sternerrestaurant „Le Gourmet“ im Hotel Hirschgasse in Heidelberg schließt Ende August. Das Restaurant hält seit 2013 einen Michelin Stern. Auch die Mensurstube in dem Haus ist von der Schließung betroffen. Ernest Kraft, Inhaber der beiden Restaurants, nennt betriebswirtschaftliche Gründe.

[Weiterlesen \(/gastronomie/detail/heidelberg-verliert-sternerrestaurant-le-gourmet.html\)](/gastronomie/detail/heidelberg-verliert-sternerrestaurant-le-gourmet.html)

[▲ Newsletter](#)