


# Slow Food

Genießen mit Verstand

17. Jahrgang | erscheint alle zwei Monate | 3,80 Euro | Nr. 04\_2009 | [www.slowfood.de](http://www.slowfood.de)

Zur

## Wahl



Genussreise  
Westfalen

Diskussion –  
angereichertes Salz



Foto © Kulm Eck

## Seebad Heringsdorf | Kulm Eck

Nein, das Kulm Eck hat keinen Strandblick, obwohl es im ehemaligen Kaiserbad Heringsdorf liegt. Doch wer bei den Wildblüten- und Kräuterspezialisten an einem der wenigen Tische im gemütlich kleinen Restaurant sitzt, vermisst schon beim Gruß aus der Küche (in unserem Fall eine feine Mini-Frikadelle mit Salbei auf weißem Tomatenschaum) nichts mehr. Denn bereits nach wenigen Bissen schwebt man im Aromen-Himmel. Brian Seifert (Foto), gebürtiger Berliner, hat sich vor acht Jahren auf das Abenteuer eingelassen, auf der Ostseeinsel Usedom, damals noch kulinarisches Entwicklungsgebiet, ein Restaurant zu eröffnen, dessen Küche unter dem Motto steht: Regionalität und Frische – und kein Gericht ohne Kräuter oder Blüten. Seiferts gastronomische Partner sind neben „Essbare Landschaften“, dem deutschlandweit bedeutendsten Anbaubetrieb von Wildkräutern, u.a. die Biolandwirtschaft Willi Götz und die ortansässige Metzgerei Wollin. Die Fische kommen

von Heringsdorfer Fischern, je nach Tagesfang. Die überschaubare Karte des Kulm Ecks macht die Wahl dennoch schwer, zum Glück hilft der freundliche und aufmerksame Service kompetent bei der Zusammenstellung des Menüs. Wildkräutersalat mit schwarzen Nüssen oder Hähnchenparfait im Tannenspitzelee, Ravioli von Leberwurst und Blutwurst oder Erbsen-Minz-Süppchen, Dorschfilet aus der Ostsee oder Geräucherter Maibockrücken im Bärlauchbrot mit Vanille-Jus? Falls das Joghurt-Sauerklee-Sorbet auf der Karte steht – nicht zögern, unbedingt auch bestellen. „*Gemeinsames Essen verbindet. Ein Restaurantbesuch*“, so Brian Seifert, „*bietet zudem den Luxus, sich ganz auf den Moment des Genießens konzentrieren zu können.*“ Wir haben diesen Moment voll auskosten lassen.

### Ingeborg Pils

Kulm Eck

Kulmstr. 17, 17424 Seebad Heringsdorf

Tel 038378. 225 60, [www.kulm-eck.de](http://www.kulm-eck.de)

April bis September: täglich ab 18 Uhr,

Fr, Sa, So zusätzlich 12-14 Uhr,

Oktober bis März: Di-Sa ab 18 Uhr

Menü: 3 Gänge 35 Euro,

4 Gänge 45 Euro



Foto © Angeborg Pils

## Saalbach-Hinterglemm | Theresia Garten- hotel

Biogenuss mit Gault-Millau-Auszeichnung, zeitgenössisches Design und traditionelles Wohlfühl-Ambiente, Mentale Wellness und exklusiver Spa – alles unter einem Dach. Das Hotelier-Ehepaar Marianne und Harald Brettermeier hat diese, nur auf den ersten Blick scheinbaren Gegensätze, in ihrem außergewöhnlichen Gartenhotel in Saalbach-Hinterglemm perfekt und harmonisch vereint. Das ebenso einfache wie schlüssige Konzept des „Theresia“: „*Wir führen dieses Hotel so, wie wir leben. Für uns sind Bio und Öko schon lange logisch.*“ Das „Theresia“ war das erste Hotel des Salzburger Landes, das bereits 2002 biozertifiziert wurde. Die Region hat mit 50 Prozent die höchste Dichte an Biobauern innerhalb der EU. Dass Bioprodukte auch eine hohe kulinarische Qualität haben, zeigt Küchenchef Josef Eckmann täglich aufs Neue – ob beim Pinzgauer Frühstücksbuffet (bis 10.30 Uhr) mit frisch gepressten Säften, Wurst, Kä-

se und Konfitüren von den regionalen Bauern, beim nachmittäglichen Strudel- und Kuchenbuffet oder am Abend, wenn zwei 5-Gänge-Menüs und zwei Grüne-Hauben-Menüs zur Auswahl stehen. Auf die Grüne Haube ist man im „Theresia“ besonders stolz, auf der Karte liest sich das dann so: Terrine vom Tauernlamm mit Kürbiskernen auf Wildkräutersalat, Gebratenes Bauern-Henderl in Paprika-Obers mit Polenta, Rosa gebratener Kalbsrücken mit heimischen Eierschwammerln und Gemüse von der Salzburger Schranne, Sonnengereifte Früchte mit Sorbet von Zitrusfrüchten. Der Gault Millau zählt das „Theresia“ nicht grundlos zu den zehn besten Wellnesshotel-Gourmetküchen in Österreich.

Theresia Gartenhotel,

Glemmtaler Landesstr. 208,

A-5753 Saalbach-Hinterglemm,

[www.hotel-theresia.com](http://www.hotel-theresia.com)

Relax-Kurzurlaub

(2 Nächte/3 Tage inkl.

Wellness-Inklusivpension)

ab 230 Euro.