

IDEEN & KONZEPTE

Lässig und wertig



Das neue Restaurant Elies im Seehotel Niedernberg, das Dorf am See empfängt ab sofort seine Gäste / Fotos: Markus Püttmann

Neben dem neuen Namen und Erscheinungsbild präsentiert sich auch der Küchenstil des Restaurant Elies im Seehotel Niedernberg, das Dorf am See unter dem Motto 'menschengerechte Ernährung' zeitgemäß und dem aktuellen Trend entsprechend. 'Klassisch, und doch aufregend anders, irgendwie 'maskulin' ist es geworden', findet Karina Kull, Direktorin im Seehotel Niedernberg, das Dorf am See. 'Mit dem neuen Elies vollziehen wir einen weiteren wichtigen Schritt hin zu unserer konzeptionellen Neuausrichtung als Erholungs- und Tagungshotel, denn auch das kulinarische Erlebnis ist ein essenzieller Teil des Ganzen.'

Das Restaurant empfängt seine Gäste in einer stilvoll-warmen Atmosphäre mit Polstermöbeln und Stühlen, dunklem Leder, viel Eichenholz und Details, die dem Restaurant 'etwas Maskulines geben', findet Kull. 'Lässiges Lebensgefühl vereint sich hier mit wertigem Interieur 'modern und zeitlos zugleich' zu einem Genusssort für besondere Stunden.' Unstrittiges Highlight ist jedoch weiterhin die große, raumhohe Fensterfront, die den Blick über die angrenzende Terrasse hinweg auf den nahen See freigibt und für mediterranes Feeling beim Essen sorgen soll.

Kreative, gesunde und 'menschengerechte Ernährung'

Mit Miguel Wagner, der seit Ende 2019 als Chefkoch im Seehotel Niedernberg, das Dorf am See, verantwortlich zeichnet, startet das Elies auch mit einem neuen Künstler am Herd: Klassischem und Bekanntem verleiht er eine eigene Note, bereitet es anders zu und macht neugierig auf mehr. Frische und Qualität sind obligatorisch 'unter dem Titel

„menschengerechte Ernährung“ jedoch wird möglichst komplett auf Zusatzstoffe, künstliche Aromen, Zucker und moderne Getreidesorten verzichtet, hinzu kommt der nachhaltige Bezug lokaler Produkte aus der Region. Das Ergebnis ist eine kreative Vitalküche, die Genuss unkompliziert mit einer gesunden Lebensweise verbindet. Ganz gleich, ob es sich dabei um ein Bio-Landhähnchen, Fisch, Fleisch, Gemüse oder ein vegetarisches Gericht handelt. Ein Konzept also, das nicht nur die Natur und Umwelt im Blick behält, sondern explizit auch den Menschen und seinem „nicht neuen, jetzt aber intensiveren“ Wunsch nach Wertigkeit, Wertschätzung und einer verantwortungsvollen Verwertung von Lebensmitteln entspricht.