

# **HIRMER**

## **HOSPITALITY**

### **Norman Beitz – Wo die Leidenschaft fürs Kochen zu köstlichen Geschichten wird**

#### **Kulinarik im Grand Hotel Straubinger und im Badeschloss**

**München, 4. August 2023 – In den atemberaubenden Alpen von Bad Gastein, wo majestätische Berge die perfekte Kulisse bieten, entfaltet sich eine mitreißende kulinarische Strömung, die die Gäste in die Welt des Genusses entführt. Norman Beitz, Executive Chef der Hotels am Straubingerplatz, haucht nicht nur dem historischen Grand Hotel Straubinger neues Leben ein, sondern bringt auch das Badeschloss mit einem kreativen Deep Dive zum Sprudeln.**

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

Als erster Küchenchef, der nach Jahren der Schließung die kulinarische Tradition im Grand Hotel Straubinger und im Badeschloss wiederaufleben lässt, ist Norman 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 Norman, das Grand Hotel Straubinger zu einem Hotspot der Kulinarik zu machen und im Badeschloss eine wagemutige, kreativ-coole Küche zu etablieren, die für ihre originellen Köstlichkeiten bekannt ist. Als Motor und kreativer Kopf verleiht er beiden Locations eine kulinarische Renaissance, die die Gäste begeistern soll. Seine kulinarische Geschichte, die Tradition und Innovation verknüpft, macht das Hotelensemble zu einem unvergesslichen kulinarischen Erlebnis in Bad Gastein. 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. Das Grand Hotel versteht sich als Ort des Rückzugs und der inneren Einkehr, aber auch als Nährboden für den zwischenmenschlichen Austausch. Es bietet dem Gast die Freiheit und den Luxus an, 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. Das Frühstück wird à la carte zusammen mit einer kleinen Auswahl an Köstlichkeiten vom Buffet

# **HIRMER**

## **HOSPITALITY**

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 verzaubert. Zeit spielt hier keine Rolle – bei einem Stück Torte oder ikonischem Straubinger-Gugelhupf ziehen durch die großen Fenster Licht und Schatten und die Gedanken vorbei. 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 Sie Küchenchef Norman Beitz mit Vergnügen geleitet. 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 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, wo Gäste aus aller Welt seit über 200 Jahren in die Badekultur eintauchen und sich kosmopolitischer Lifestyle und Lokalkolorit verbinden, hat Essen die Menschen zusammengebracht. Ein Ort der Begegnung, an dem gutes Essen nicht nur Nahrung ist, sondern Körper und Seele erfüllt. 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.

# **HIRMER**

## **HOSPITALITY**

Eintauchen bedeutet auch absacken. Also loslassen und die gute Atmosphäre in der Community genießen. Dafür verwandelt sich das Auntie Heidi Restaurant in die Schlossbar, in der gelebt, gelacht und getrunken wird: Highballs, Weine und zahlreiche andere Drinks – mit und ohne Alkohol. Die neuen Erinnerungen, die Gleichgesinnte hier kreieren, werden von DJ Live-Sets im relaxten Clubfeeling intensiviert. Für stille Momente, die Gäste alleine oder im kleinen Kreis erleben möchten, bietet sich die Kaminbar als Kokon an. Umgeben von lebhaften Ambiente des Badeschlusses haben an diesem Ort die Arbeit und Lektüre, leise Gespräche und Tagträume Raum. Mit Snacks, Kaffee und Getränken.

Weitere Informationen unter <https://www.travelcharme.com/hotels/straubinger> und <https://www.travelcharme.com/hotels/badeschloss>

Bildmaterial ist [hier](#) zu finden. Bitte beachten Sie die Bildrechte im jeweiligen Bildtitel.

### **Über die Hirmer Hospitality**

Die Hirmer Hospitality ist Teil des traditionsreichen familiengeführten Münchner Unternehmens Hirmer Gruppe und vereint zwei starke Hotelmarken unter einem Dach: Travel Charme Hotels & Resorts, den führenden Experten für Ferienhotellerie in Deutschland und Österreich, sowie das junge und dynamische 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 spektakulären Neueröffnungen in Bad Gastein, in Salò und am Tegernsee. Insgesamt zählen derzeit zehn Hotels und fünf Hotelprojekte in Deutschland, Österreich und Italien zum Portfolio der Hirmer Hospitality.

### **Pressekontakt:**

Anja Kloss  
a.kloss@travelcharme.com  
+49 162 / 4975286

LHLK Agentur für Kommunikation  
Stefanie Fredrich  
hirmer-hospitality@lhlk.de