

Unverfälschte Symphonie in der Küche

07.03.2012, 10:18 | Tourismus, Auto & Verkehr

Pressemitteilung von: *Schloss Mondsee*

Presseagentur: *Stromberger PR*



Küchenchef Stefan Gützkow

Romantik Hotel Schloss Mondsee stellt Küchenchef vor -
Neue kulinarische Heimat für Stefan Gützkow

Seit der Neupositionierung des Vier-Sterne-Romantik Hotel Schloss Mondsee im Salzkammergut im Jahr 2011 steht die Küche des Gourmet-Restaurants Schlossgewölbe unter dem Motto „regional und einfallsreich“. Stefan Gützkow entwickelte dieses Konzept schon seit Anfang 2011 mit. Als neu-ernannter Küchenchef wird er es nun weiter ausbauen und perfektionieren. Leichte Wild- und Fischkreationen liegen dem gebürtigen Hannoveraner besonders am Herzen. Zudem bringt er mit feinen Soßen und heimischen Kräutern seine persönliche Note ein, ohne den natürlichen Charakter der Zutaten zu verfälschen. Gaumenfreuden wie die Triologie vom Ebner-Lamm an zweierlei Bohnen, Artischocken und Maisgries oder das Duett vom Kräutersaibling finden sich auf der Speisekarte. Gekocht wird in der Schlossküche der Leichtigkeit zuliebe fast ausschließlich mit Olivenöl. Ob Sauerteigbrot der nahen Erlachmühle, Fische aus dem Mondsee oder Rindfleisch vom benachbarten Bauern – im Vordergrund stehen Authentizität und Vitalität. Dabei können sich Stefan Gützkow und sein Team auf die hohe Qualität der lokalen Produzenten verlassen mit denen das Romantik Hotel Schloss Mondsee eine solide Vertrauensbasis aufgebaut hat.

Reservierungen für Zimmer und Restaurant nimmt das Hotel telefonisch entgegen unter +43(0)6232 50 01 oder per E-Mail an reservierung@schlossmondsee.at. Ein Vier-Gänge-Menü startet ab 44 Euro. Die Übernachtungspreise beginnen bei 79 Euro pro Person im Standard-Galeriezimmer inklusive Frühstücksbuffet und Nutzung des Spa-Bereichs. Weitere

Informationen und die Möglichkeit online zu buchen finden sich unter www.schlossmondsee.at.

Der 31-jährige Stefan Gützkow begann seine Ausbildung 1997 im mit einem Michelin Stern gekrönten „Stern's Restaurant“ des Hotel Georgenhof. Später führte er ein eigenes Restaurant und arbeitete als Patissier. Bisheriger Höhepunkt war seine Tätigkeit als Sous Chef im „Löwen Hotel Schrums“, welches sich mit einem Michelin Stern und zwei Hauben schmücken darf. Im Romantik Hotel Schloss Mondsee hat Stefan Gützkow nun eine kulinarische Heimat gefunden. Hier kann er seine Vorliebe für konzeptionelles Arbeiten ausleben und eigenständig entwickeln.

Inspirationen für neue Gerichte findet Stefan Gützkow in Träumen, in der Landschaft des Salzkammergutes und in Begegnungen mit den Menschen vor Ort. Aus den Notizen kreiert er dann zusammen mit seinen Kollegen sinnige Geschmackserlebnisse. Dabei fiebern er und das Team der Schlossküche ersten Anerkennungen von wichtigen Gourmet-Führern entgegen. Bei aller Kreativität möchte Stefan Gützkow exklusive Gourmet-Küche liefern, die kein Rätselraten erfordert und ehrlich ist. Privat genießt er gerne einen saftigen Schweinebraten und seine größte Belohnung am Ende des Tages ist das Lächeln auf den Gesichtern seiner Gäste.

Portrait

Mit 69 Galeriezimmern und Suiten, einem Restaurant mit Gourmet-Küche, einem Wirtshaus, einem Spa und seinem historischen Ambiente lädt das Romantik Hotel Schloss Mondsee Verliebte, Genießer der österreichischen Gastlichkeit und Aktivurlauber dazu ein, Schlossherr auf Zeit zu sein. Die Aura der Vergangenheit spüren Besucher nach wie vor in den historischen Kreuzgängen oder in den Prunkräumen der Gräfin Micheline Almeida, die sich sehr gut für exklusive Feiern für bis zu 80 Personen eignen. Direkt im Hotel befindet sich eines der schönsten Standesämter Österreichs. Zum See sind es fünf Gehminuten, verschiedene Wanderwege starten in der unmittelbaren Umgebung und Salzburg ist mit dem Auto in 15 Minuten zu erreichen. Zur Asamer Hotellerie gehören zwei privat geführte Schlösser und ein Stadthotel im Salzkammergut: Romantik Hotel Schloss Mondsee, Schlosshotel Freisitz Roith am Traunsee und Hotel Esplanade in Gmunden.

News-ID: 614020 • Views: 866 (Stand: 24.07.2026)

Link zur Pressemitteilung:

<https://www.openpr.de/news/614020/Unverfälschte-Symphonie-in-der-Kueche.html>