

G'schichten aus dem Wienerwald:

Gault & Millau: 2 Hauben für das Waldrefugium Schlosspark Mauerbach

Das Küchenteam des 4 Sterne Superior Hotel Schlosspark Mauerbach rund um Chefkoch Christian Wallner wurde in diesen Tagen mit zwei Gault & Millau Hauben ausgezeichnet. Nach der Topbewertung durch den Relax Guide mit 2 Lilien und der Prämierung als eines der besten Wellnesshotels in Österreich im renommierten Rating des Connoisseur Circle ist diese bedeutende kulinarische Auszeichnung große Motivation für den Start ins neue Jahr 2021. Die Awards zeigen, dass der bekannte Hideaway im Wienerwald nicht nur im Businessbereich, sondern ganz besonders für Erholungsuchende zu den Top Häusern für Wellness & Genuss in Österreich zählt.

„Ich freue mich sehr, dass wir in diesem schwierigen Jahr die zweite Haube erkochen konnten. Es war immer meine Vision, auf diesem hohen Niveau besondere kulinarische Gerichte für unsere Gäste zu kreieren. Ein großes Dankeschön an das Schlosspark Team, ohne dessen Engagement dieser Erfolg nicht möglich gewesen wäre und an unsere vorwiegend regionalen Partner, die uns mit hochwertigen Zutaten beliefern“, meint Christian Wallner stolz.

Mitten im Wienerwald gelegen, gibt die Kraft und die Ruhe des Waldes in allen Bereichen des Hideaways Impulse, so auch in der Kulinarik. Neben dem Bezug zur Regionalität und der Zutaten mit (Qualitäts)Geschichte setzt man hier auf Genuss-Details: Zeit nehmen zum Essen, die Nuancen im Geschmack herausfinden und einfach richtig genießen.

Die Stationen der bisherigen Kochkarriere von Christian Wallner waren unter anderem das Steirereck, Toni Mörwald im Ambassador, die Bergstation mit Reinhard Gehrler, sowie das Hauben-Restaurant Weinzirl im Konzerthaus. Sein Markenzeichen ist das Spiel mit den Aromen hochwertiger Zutaten. Darum sind ihm regionale Qualitätsprodukte mit nachvollziehbarer Entstehungsgeschichte besonders wichtig, ebenso wie der respektvolle Umgang mit der Natur und seinen Ressourcen, den er in seine Kreationen einfließen lässt.

„Ich verfeinere ungewöhnlich, das war immer schon mein Ansporn in der Küche. Ich probiere gerne neue Kombinationen aus und jongliere mit Geschmacksnuancen. Meine Welt ist die traditionelle österreichische Küche, getoppt mit Inputs aus den aktuellen Trends und anderen Kochwelten“, sagt Wallner.

Entspannen mit viel Raum für Privatsphäre

Der im Sommer neu eröffnete Spa- und Wellnessbereich des Waldrefugiums wurde noch großzügiger und mit viel mehr Raum und Privatsphäre gestaltet – fast wie „Private Spa“. Mit einer überdimensionalen 90°C Finnischen Sauna mit Salzsteinwand, einer 60°C Bio Sauna mit ätherischen Ölen, einem kreislaufschonenden Dampfbad und einer Lichttherapie kann man hier je nach persönlichen Vorlieben den besten Weg zur Erholung wählen. Die Abkühlung nach dem Saunagang in der 15°C Eis-Lounge mit dem Eisbrunnen fördert die Regeneration und das Wohlbefinden. Ein großes Indoor und Outdoorpool ergänzen die Ruheoase.

„Die hochkarätigen Auszeichnungen im Spa-Bereich und nun die zwei Hauben von Gault & Millau in der Kulinarik freuen uns in diesen Zeiten besonders. Sie zeigen, dass unser Genuss- und Erholungskonzept im Einklang mit der Wienerwald Natur den Wünschen unserer Gäste gerecht wird. Sie sind für uns eine große Motivation, zum Restart für unsere Gäste mehr denn je besondere Entspannungsmomente zu bieten“, sagt Philip Jansohn, Hoteldirektor des Adult-only Resorts im Wienerwald.

Sicherheit hat Vorrang

Für die Gesundheit und Sicherheit der Gäste wurde ein umfassendes COVID-19 Präventions- und Hygienekonzept erarbeitet. Die Hotelcrew unterzieht sich – auch im Lockdown - wöchentlich einer PCR Testung. Das Lüftungssystem im ganzen Hotel und im neuen Park-Spa basiert nicht auf der gängigen Umluft, sondern auf Frischluftzufuhr. Das bedeutet, dass die Luft wird von außen geholt und dann wieder nach außen abgegeben wird und so nicht im Haus zirkuliert. Um die Gästezahl zu reduzieren, steht der Park-Spa nur den Übernachtungsgästen zur Verfügung. Die Sauna wird mit Sauna-Slots für 20 Minuten zum Private Spa.

Rückfragehinweis:

[Text und Fotos zum honorarfreien Abdruck zum Download unter diesem LINK](#)

Paan Creativ, Angelica Freyler: af@paan-creativ.com, Tel.: +43 660 55 40 739