

Regional und royal: Kulinarik, Wein und Bar im König Ludwig Wellness & Spa Resort
**Schlemmen und Barkultur - phantasievoll
inspiriert vom Märchenkönig Ludwig II.**

Visionär, Phantast, Schlösserbauer und Wagner-Bewunderer – all das war König Ludwig II. von Bayern. Und natürlich Feinschmecker. Die Erinnerungen an die kulinarischen Sonderwünsche des Königs, der gerne die Nacht zum Tag machte, hat Hofkoch Theodor Hierneis der Nachwelt erhalten. Nur 172 Tage waren dem Märchenkönig auf seinem Schloss Neuschwanstein vergönnt, doch dann waren wohl alle Töpfe im Dauereinsatz. Heute ist Simon Schaller Küchenchef im „König Ludwig Wellness & Spa Resort“, das sich allerorten von seinem königlichen Namensgeber inspiriert zeigt und dennoch einen absolut unverwechselbaren royal-modernen Stil lebt. So auch in Sachen Kulinarik. Selbstverständlich haben sich Schaller und sein Küchenteam mit des Königs Essgewohnheiten auseinandergesetzt: „Unsere Gerichte sind regional bis international, denn schon der König war von der Welt und ihrer Kulinarik begeistert“, umschreibt Simon Schaller seine Küchenphilosophie. Und ergänzt: „Wir legen dabei hohen Wert auf Nachhaltigkeit und regionale Qualität“. Das Ergebnis: eine Küche für verwöhnte Gaumen, die Regionales mit royalen Akzenten verbindet und als Wellness-Küche angenehm leicht ist, vollendet serviert von Restaurantchef Hans-Peter Kleinhenz und seinem Team. Für Kleinigkeiten, Kaffee und Drinks gibt es direkt am Schwanensee die Lilien Lounge. Hier mixt das Bar-Team kreativ-außergewöhnliche Drinks zu beleuchteten Wasserspielen inmitten einer Szenerie aus modernem Bar-Interieur. Und nicht zuletzt stellt Jungsommelier Markus Balzer in der Vinothek eine „begehbare Weinkarte“ mit 250 ausgesuchten Weinen vor. Keine Massenware, sondern immer erlesene Tropfen von Winzerinnen und Winzern, die sorgfältig mit der Natur umgehen.

Die Leidenschaft zum Kochen schmeckt man im genuss.reich des „König Ludwig“. Ebenso wie die kulinarische Hommage an König Ludwig II, die immer wieder in einzelnen Zutaten oder Zubereitungsarten aufblitzt. Beispiele gefällig? Edle Fische wie der Barramundi und die Buttermakrele durften schon in der Hofküche Ludwigs II nicht fehlen. An die Vorliebe des Namensgebers für die französische Küche (getreu seinem Vorbild, dem Sonnenkönig Ludwig XIV.) erinnern zum Beispiel haricots noirs, die französischen Schwarzen Bohnen. Und Millefeuille, ein französischer Kuchen aus geschichtetem Blätterteig, kunstvoll mit Cremes und Mousse gefüllt. Ludwig II. war ein großer Süßigkeiten-Liebhaber, was sich leider auf die Qualität seiner Zähne negativ auswirkte. Kibbeh, die eierförmigen Klöße aus Bulgur und Kartoffeln, in heißem Fett frittier, sind nicht nur vegan (wie so vieles in der „König Ludwig“-Küche), sondern entführen auch in die Welt aus Tausendundeiner Nacht. Trug doch der König selbst gerne Sultans-Gewänder und stattete seine Diener mit Turbanen aus – zu den passenden Speisen aus der Schlossküche. Schon damals und heute mehr denn je ist Herkunft der wahre Luxus. So wird im „König Ludwig“

Regionalität großgeschrieben. Rindfleisch von regionalen Bauern etwa, alte Getreidesorten oder Wildbret aus dem eigenen Jagdrevier unweit von Schwangau in den Ammergauer Alpen. Es ist die Passion der Gastgeber Florian und Werner Lingenfelder, gelebte Heimat- und Naturliebe. Das gesamte Wildbret, das sich jährlich aus 160 Stück Gams-, Rot und Rehwild zusammensetzt, wird in der genuss.reich Küche verwertet und veredelt. Nach dem Prinzip „Nose to tail“ finden (auch) hier alle Fleischteile Verwendung – nicht nur die Edelstücke. Kombiniert mit einem Gin aus der jungen Schnapsbrennerei Schroll aus Schwangau wird das dann auf der Speisekarte zu „Mit Puten-Pistazienfarce gefüllte Hirsch-Involtini dazu Gin-Pflaumen und Kartoffelbaumkuchen“. Die Lieblings-Zubereitungsform von Simon Schaller? Das Vakuumgaren sous-vide bei niedriger Temperatur über mehrere Stunden oder Tage in Dampf oder Wasserbad. Weil da Aromen und Gewürze nicht entweichen können.

Perfekt, nicht nur zum Wild, ist der Hauswein „80W80“ vom österreichischen Weingut Scheiblhofer, der zugleich an die Eröffnung des Hotels 1980 wie an den 80. Geburtstag des Seniorchefs Werner Lingenfelder erinnert. Weine sind das „Revier“ von Jungsommelier Markus Balzer, der nicht nur bei Weinproben, sondern gerne nach dem Abendessen Interessieren seine Schätze in der Vinothek zeigt. Sie kommen häufig aus Deutschland wie Österreich – und garantieren Entdeckungen von kleinen Winzerinnen und Winzern, die auf Klasse statt Masse und einen umsichtigen Umgang mit der Natur setzen. 250 ausgesuchte Weine aus aller Welt können nach dem Genuss vor Ort zum fairen Vinotheks-Preis mit nach Hause genommen werden.

Nach dem Abendessen wechseln die Gäste im König Ludwig noch einmal den Ort – und flanieren an den mit illuminierten Wasserfontänen auch nachts äußerst schmucken Schwanensee, an dessen Ufer die atmosphärische Lilien Lounge & Bar ihren Platz hat. Das Konterfei von „Sisi“ Romy Schneider schmückt hier die Showküche – und der Name erinnert an eine der Lieblingsblumen von Ludwigs II. Lieblingscousine, der Kaiserin Elisabeth von Österreich. Die Lillienlounge ist ab mittags für Kleinigkeiten ein Lieblingssort, am Nachmittag für den Cappuccino im Bademantel und abends eine beliebte Bar, irgendwie großstädtisch, nur um einiges romantischer. Unter Lüstern und einer Spiegeldecke mixen Almira und Balazs, top ausgebildet in der hohen Barschule, außergewöhnliche Drinks. Der persönliche Lieblingscocktail wird gerne spontan erfunden. Und „Des Königs Versuchung“ mit Single Malt Scotch, Wildkirschlikör, Old Codger Australian Tawny und Orange Bitter hätte selbst den anspruchsvollen Märchenkönig überzeugt. 5601 Zeichen

Informationen: Das König Ludwig Wellness & Spa Resort Allgäu, Familie Lingenfelder, D-87645 Schwangau bei Füssen, Allgäu, Deutschland Telefon: +49 8362 889-0, info@koenig-ludwig-hotel.de, www.koenig-ludwig-hotel.de

Texte/ Bilder zum Download unter www.pressegroup.com! Veröffentlichung gegen Belegexemplar!



Pressebetreuung: Barbara Angerer-Winterstetter, [Pressegroup.com](http://www.pressegroup.com) Winterstetter PR GmbH, 80333 München
Büro: D-86316 Friedberg, Ludwigstr. 9., Tel +49/89/418 518-91 Fax -93, dialog@pressegroup.com, www.pressegroup.com