



Mit Aussicht auf Genuss: Die perfekte Kombination aus Bodensee-Panorama und kulinarischen Köstlichkeiten im MentalSpa-Resort Fritsch am Berg bei Bregenz

Genuss trifft Leichtigkeit – Mentale Wellness in der Küche

Das familiengeführte MentalSpa-Resort Fritsch am Berg mit seinen 42 Zimmern, Juniorsuiten und Chalet-Suiten ist ein Ort, an dem man das Leben in vollen Zügen genießen kann. Der klassische Wellness-Gedanke wird hier ganzheitlich um die so wichtige mentale Komponente ergänzt – das ist neu und einzigartig! Das Mental-Wellness-Konzept endet nicht bei der Saunatur oder dem Tellerrand, sondern zieht sich durchs ganze Haus. So kombiniert auch die Fritsch'e Küche von Chefkoch Franz Fritsch Klassik und Leichtigkeit: Mit viel Freiheit stellt man sich hier seine Gänge selbst zusammen – je nach gewünschter „Leichtigkeit“ pur oder mit Beilagen. Eine gesunde, leichte Küche mit mehr Gemüse, weniger Kohlehydraten und viel frischem Geschmack. Und wer will, bekommt ebenso Klassiker wie Kaiserschmarrn und Kässpätzle. Sensibilisiert durch die eigene Landwirtschaft beginnt jedes Gericht mit der Auswahl regionaler, saisonaler und hochwertiger Produkte. Stolz ist Restaurantleiterin und Sommelière Beate Fritsch zudem auf ihren unglaublichen Weinkeller mit Schwerpunkt Österreich und 200 Weinen von 75 Winzern. Als „Beilage“ gibt es im Panorama-Restaurant und auf der Sonnenterrasse herrlichsten Bodensee-Blick.

Schon beim Betreten des modernen Panorama-Restaurants breitet sich ein Gefühl der Leichtigkeit aus. Durch die großen Glasfenster – und von der Sonnenterrasse – hat man einen einzigartigen Weitblick auf den Bodensee, das Allgäuer Hügelland und die Schweizer Berge. Die harmonische Architektur mit klaren Linien, abgestimmten Materialien und Farben sowie dem stimmigen Lichtkonzept fügt sich perfekt ins Gesamtkonzept des Hauses.

Auch Küchenchef Franz Fritsch setzt mit seiner Küche das Mental-Wellness-Konzept des Resorts konsequent fort: Gesundheit und Wohlbefinden für Körper, Geist und Emotionen stehen im Mittelpunkt. Dabei wird stets darauf geachtet, dass klassische Gerichte der Fritsch' en Küche nicht verloren gehen. So bleiben zum Beispiel Kaiserschmarren, Kässpätzle und Zwiebelrostbraten auf der Karte. Die hausgemachten „Fri(t)sch Käsle“ leiten über zur neuen, gesunden Leichtigkeit in der Küche vom Fritsch am Berg. Durch die eigene Landwirtschaft, war die Auswahl regionaler und saisonaler Produkte schon immer von Bedeutung. Zur Weiterentwicklung gehören nun auch mehr Gemüse, weniger Kohlehydrate und neue, frische Geschmackserlebnisse. Mit Menü-Portionsgrößen ist ein à la carte Schlemmen in mehreren Gängen noch immer voller Leichtigkeit möglich.

Der Weinkeller ist der Schatz von Restaurantleiterin und Sommelière Beate Fritsch. Mit 75 Winzern auf der Weinkarte, ist das Fritsch am Berg im Angebot breit aufgestellt. Mit Liebe ausgesucht, präsentiert Beate Fritsch pro Winzer bis zu drei ihrer Lieblingsweine. Etwa 200 verschiedene Weine, mit Schwerpunkt Österreich, stehen zur Auswahl. Für die Hausweine hat das Fritsch mit den Winzern Waldschütz (Kamptal) und Bayer (Burgenland) die perfekten Partner gefunden. Auch das Weingut Fritsch nimmt einen besonderen Platz auf der Weinkarte ein – die Namensgleichheit ist keinesfalls zufällig, denn vor einigen Generationen gab es tatsächlich eine verwandtschaftliche Beziehung. Das Weingut befindet sich in Oberstockstall, westlich von Wien, im Weinbaugebiet Wagram und bewirtschaftet ihre Weingärten seit 2006 biodynamisch. Achtmal im Jahr findet zudem eine Weinverkostung mit einem Winzer und einem 5 bzw. 7-Gang-Menü statt und beim traditionellen Winzertreffen im Januar, präsentieren bis zu 15 Winzer ihre erlesenen Weine, und begleiten so die Gäste durch das Genuss-Wochenende.

Auch die Bar mit unter anderem 100 verschiedenen Gin und fünf eigenen Ginsorten kann sich sehen lassen. So steht auf der Barkarte – neben Gins aus England, Schottland und Österreich – auch die eigenen Ginsorten BERG, SEE, WALD und WIESE sowie der 2014 zum weltbesten London-Dry Gin gewählten SeeGin® Steinhauser.

Weitere Informationen: ****MentalSpa-Resort Fritsch am Berg, Buchenberg 10, A-6911 Lochau, rezeption@fritschamberg.at, www.fritschamberg.at

Texte und Bilder zum Download: www.pressegroup.com (Veröffentlichung gegen Belegexemplar)



Presse: Barbara Angerer-Winterstetter | pressegroup.com | Tel +49/89/418 518-91 | dialog@pressegroup.com