

Schloss Hohenkammer Magazin

Das Geheimnis
hinter einem guten Tag





So gewinnen wir Herzen und Töpfe

Wenn es auf dem Schloss dampft, zischt und brodelt, dann stecken und stehen Andy Fritsch und seine Leute dahinter. Der Küchenchef von Schloss Hohenkammer und sein Küchendirektor Andreas Grimm bringen mit 32 Mitarbeitern die Herde, Öfen und Grills zum Glühen. Sie machen das Gutshof-Restaurant, die Alte Galerie und den Biergarten mit Hingabe zu Plätzen lukullischer Köstlichkeiten. Flankiert werden sie von Florian Vogel. Dem Küchenchef des Camers Schlossrestaurants, der mit seinen

Frauen und Männern sozusagen die Sterne vom Himmel erkocht. Allen gemeinsam ist ein schon fast manischer Hang zu perfekten Produkten, Bio-Lebensmitteln vom eigenen Gut und tadellosem Handwerk. Werte Urlauberinnen und Urlauber, liebe Gäste: HERZLICH WILLKOMMEN auf Schloss Hohenkammer, unser Qualitätsbewusstsein wird Ihnen schmecken!

Was Essen mit uns macht

Ein Körper braucht Energie, also führe man ihm genügend Nahrung zu, dann läuft er wie ein Motörchen. Soweit der rein biologische Ansatz. Im Laufe der Evolution hat sich diese doch sehr rudimentäre Theorie aber immer mehr verfeinert. Heute wissen wir, dass vernünftige Nahrungsaufnahme deutlich mehr bedeutet als das lieblose Anhäufeln von Sättigungsbeilagen. Gutes Essen stillt nicht nur den Hunger. Es lässt die Sinne schmachten und das Gehirn joggen.

Dass gutes Essen Leib und Seele zusammenhält, wussten schon die Römer. Die verlustierten sich bei fröhlich-dekadenten Fressorgien unter anderem an gerösteten Otternasen oder gedämpften Lerchenzungen. Ganz zu schweigen von gedünsteten Honigschnepfen oder glasierten Antilopenbäckchen, verfeinert durch aufgeschäumtes Meerschweinchen-Mousse.

Na ja, man konnte es auch übertreiben. Allerdings folgten die Herrschaften einem sehr wahrhaften Sinnspruch: *Orandum est ut sit mens sana in corpore sano.* (Man solle um einen gesunden Geist in einem gesunden Körper beten.) Und zum gesunden Körper gehört nun mal die ausgewogene Verpflegung dazu. Deshalb lautet das frei übersetzt und ins Hohenkammersche übertragen in etwa: Froh gegessen ist die schwärmerischste Erinnerung.

„In dieser Höhle duftet’s aber lecker!“

In der Tat ist das leibliche Wohl ein echtes Geheimnis hinter jedem Aufenthalt für die Gäste von Schloss Hohenkammer. Ach was, ehrlicherweise muss gesagt werden: Schlicht jeder Anlass wird durch gutes Essen zu einem ganz besonderen Anlass. Vermutlich war das schon in tiefsten Steinzeiten so. Überliefert ist da nichts Genaueres, aber es ist gut denkbar, dass schon der altherwürdige Neandertaler seine Höhlenzusammenkünfte aufwertete, indem er seinen Jagdgenossen ein leckeres Mammutrippchen kredenzte. Auf dass sie dann am nächsten Tag umso motivierter den verschüchterten Zotteltelefanten nachsetzten.

Man braucht aber gar nicht so weit zurückzugehen, um zu erkennen, wie ausschlaggebend gutes Essen für die menschliche Verfassung und insbesondere für produktive Gruppenerlebnisse ist. Aus diesem Grund endet zum Beispiel nahezu jede Familienfestivität in einem entsprechenden Gelage. Tante Marthas 80ster, Lenas Hochzeit oder sogar der sonntägliche Besuch bei den Schwiegereltern sind ohne entsprechende kulinarische Begleitung nur halb so anrührrig. Und als unausgesprochene Faustregel gilt: Je besser das Mahl, umso erbauender der Familienschlauch. Oder desto abgebrühter lassen sich die immer wiederkehrenden Tiraden von Onkel Alfons über diese oder jene angebliche gesellschaftliche oder politische Verirrung verdauen, zum Wohl!

Essen wie die Weltmeister

Gutes Essen verhilft natürlich auch Sportlern zu geplanten Höhenflügen. Zum Beispiel hat die deutsche Fußballnationalmannschaft zwischen all den Schienbeinschonern, Fußballpumpen, Taktiktafeln und Physiotherapeutinnen auch eine ganze Küchenbrigade samt Utensilien mit im Gepäck. Egal, wo die wohlgenährten Männer schon schönsten Rasen zertreten haben, die entsprechende Verköstigung soll sogar einige Male zu Weltmeistertiteln beigetragen haben. Wenn Sie also das nächste Mal hören, die deutsche Mannschaft fahre ins Trainingslager, dann wissen Sie: Die gehen höchstwahrscheinlich zum Probeessen.

Übrigens: Sogar bei Militärs dämmerte die Erkenntnis, wie wichtig das leibliche Wohl für die Stärkung und Motivation der Truppe ist. Napoleon etwa machte während seiner Feldzüge gegen Russland die Erfahrung, dass eine hungrige Grand Armée nicht mal einen Blumentopf erobern konnte. Er soll nämlich Verfechter des sogenannten Magazinverpflegungssystems gewesen sein.



er noch ein Geheimtipp: Unter anderem wachsen mehr als 1000 Obstbäume und Obststräucher auf dem Gut. Und – jetzt kommt’s – sie sind alle essbar. Als purer, destillierter Genuss. Unsere Guts-Genusserei hat sich schnell einen exzellenten Ruf erworben. Insgesamt sind 25 Brände im Angebot, die sie werden von unseren Gästen gerne als Souvenir erworben und mit nach Hause genommen (vermutlich zum Angeben).



So gewinnen wir Herzen und Töpfe

Was nichts anderes bedeutete, als dass die Truppe ihr Essen in den besetzten Gebieten zusammenklauen musste. Da konnte ja nichts Bekömmliches dabei herauskommen. Historikern ist es heute noch etwas peinlich, dass den Franzosen im Russlandfeldzug ausgerechnet schlechte Verpflegung zum Verhängnis wurde. Nun gut, es soll auch geschneit haben. Doppeltes Pech also. Auf alle Fälle könnte dieses Malheur die intrinsische Motivation der Französischen Küche für die Entstehung der Nouvelle Cuisine ausgelöst haben.

Ganz anders hierzulande. Zwischen Kohl und Kartoffeln schrieb Goethe bereits 1813 in seinem Tagebuch über einen Konstrukteur einer fahrbaren Feldküche. Und Kaiser Wilhelm II. entdeckte bei Besuchen von Manövern der russischen Armee auch deren Feldküchen. Die fand er so klasse, dass er sofort die Einführung in den eigenen Streitkräften verlangte. Er war überzeugt davon, dass sie für die Erhaltung der Schlagfähigkeit des Heeres von größter Bedeutung seien: „Die Möglichkeit bekömmlicher und ausreichender Ernährung hält unsere Mannschaft frisch und gesund!“, ließ der alte Herr verlauten, und das war sogar noch vor seiner Abdankung!

Nun setzen Sie sich mal hin

Obwohl wir auf Schloss Hohenkammer beileibe keine kriegerischen Absichten hegen, schließt sich hier der Kreis. Denn darüber, wie sich köstliche und ausgewogene Verpflegung auf die Stimmung und das Wohlergehen auswirken, sind wir uns natürlich sehr wohl im Klaren. Ihre Gedanken sollen fliegen, Ihr Gemüt sich quasi in Wohlgefühl suhlen und Ihre Motivation Sie Bäume ausreißen lassen (wenn's geht, bitte nicht direkt auf dem Schlossgelände. Nebenan ist besser, danke schön). Deshalb kommt bei uns nichts zufällig auf den Tisch. Hinter jedem Gang steckt sozusagen eine wohl durchdachte, sorgfältig komponierte und fein abgeschmeckte Absicht.

Sie werden also nicht umhinkommen, sich von morgens bis abends von uns kulinarisch verwöhnen zu lassen. Man könnte auch sagen: Bezogen auf Ihre nächste Diät haben Sie jetzt den Salat. Da müssen Sie jetzt durch. GUTEN APPETIT!

Impressum

Herausgeber
Schloss Hohenkammer GmbH
Schlossstraße 20, 85411 Hohenkammer
Telefon 08137 93 40, Telefax 08137 93 43 90
mail@schlosshoehenkammer.de
schlosshoehenkammer.de

Redaktion
Peter Hirrlinger, Martin Kirsch

Gestaltung
Keller Maurer Design, München

Fotografie
Myrzik & Jarisch, München
Peter Neusser, München (S. 8, Bild 2)
Orla Connolly, München (S. 8, Bild 3)

Korrektur
Susanne Maurer, Aichach

Lithografie
Serum Network, München

Druck
deVega Medien GmbH, Augsburg

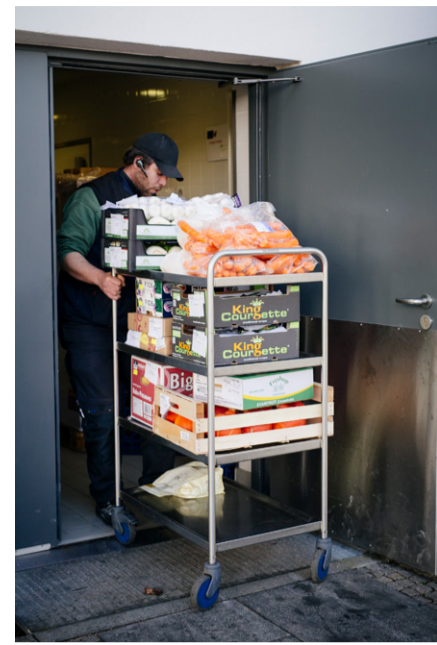
Alle Rechte vorbehalten
© 2018 Schloss Hohenkammer GmbH



Beste BIOLOGISCHE Bedingungen – zum Wohl!

Wer hier so verschmitzt aus dem Gebüsch grinst, hat allen Grund dazu. Denn das meiste, was wir auf Schloss Hohenkammer servieren, ist aus biologischem Anbau oder aus biologischer Viehzucht. Vieles davon stellen wir sogar selbst her. Auf dem Gut Eichethof, unserem eigenen Nahrungs- und Energielieferant, wenige Hundert Meter vom Schloss entfernt. Von hier aus werden alle unsere Küchen mit Obst, Gemüse, Früchten und Fleisch beliefert. Frischer und biologischer geht's wahrlich nicht.

Hier noch ein Geheimtipp: Unter anderem wachsen mehr als 1000 Obstbäume und Obststräucher auf dem Gut. Und – jetzt kommt's – sie sind alle trinkbar. Als purer, destillierter Genuss. Unsere Guts-Brennerei hat sich schnell einen exzellenten Ruf erworben. Insgesamt sind 25 Brände im Angebot, und sie werden von unseren Gästen gerne als Andenken erworben und mit nach Hause genommen (vermutlich zum Angeben).



05:39 Während die meisten noch schlafen und einige wenige das Früh-Frühstück genießen, nimmt die Küchenmannschaft bereits die erste Lebensmittellieferung in Empfang, nörgelt ein wenig über das frühe Aufstehen, beginnt aber trotzdem relativ frohgemut mit der Verarbeitung.



06:07 In der Gutshofküche laufen die Vorbereitungen für das Frühstücksbuffet auf Hochtouren. Frisches Brot und dampfender Kaffee duften um die Wette. Säfte, Joghurts und Käse werden portioniert, Eier gekocht, Müsli gerührt, Aufschnitt arrangiert und die Kollegen mit den neuesten Anekdoten versorgt.



09:12 Wer wann wo und wie viel? Die Service-Crew bespricht zum ersten Mal am Tag den Einsatzplan. Dieser Besprechung folgen noch viele weitere. Damit jede Gästegruppe zur gewünschten Zeit am richtigen Ort verwöhnt wird. Geht ja sonst drunter und drüber.



13:29 In der Küche des Sternrestaurants Camers beginnt das Abendgeschäft schon mittags. Vorarbeiten wollen getan sein und Souschef Hendrik Franz richtet bereits das ein oder andere Sößchen an. Ja, muss sein. So ein Stern kommt ja nicht aus heiterem Himmel.



14:12 Küchendirektor Andreas Grimm im Außendienst: Er begutachtet auf Gut Eichthof höchstpersönlich die frischesten Frühlingszwiebeln. Und nimmt sich gleich ein paar fürs Abendessen mit. Seine Gäste wird's freuen. Ihn sowieso.



15:00 Wie ein Kapitän auf seiner Brücke hält Frau Wirth in ihrem Büro die Fäden zusammen. Sie wacht über die Organisation, macht die Disposition und teilt das Personal ein. Ohne sie hätten wir einen schönen Salat, das können Sie uns glauben.



16:00 Im Großen Gewölberaum werden die Kaffeepausen eingedeckt. Hier treffen sich die verschiedensten Gruppen bei frischem Saft, feinem Kaffee, kleinen Schmankerln und dem Witz, über den auch hier keiner so richtig lachen will, komisch.



17:28 Herr Grube gibt in der Küche der Alten Galerie Vollgas. Ab 18 Uhr freuen sich hier die Gäste über eine typisch bayrische und italienische Frischeküche. In den Sommermonaten hat je nach Wetter entweder der Biergarten oder die Alte Galerie geöffnet. Dann wissen Sie kaum wohin mit Ihrem Appetit.



18:05 Auch im Camers geht Küchenchef Vogel mit seinen Leuten auf die Zielgerade. Er spielt mit den Aromen, als wären sie kleine Schachfigurchen, mit denen er einen überraschenden Zug nach dem anderen macht. Dabei ist er so kreativ und präzise, wie es halt nur ein Großmeister kann.



10:20 In der Gutshofküche geht's langsam hoch her. Damit um 12 die ersten Gäste ihr Mittagessen genießen können, nehmen die ersten Töpfe ihre Arbeit auf. Orchestriert von der energischen Küchenmannschaft, die nicht lockerlässt, bis sie das Beste hergibt.



11:00 Andreas Grimm, der Küchendirektor der Tagungsgastronomie, schaut mal hier und mal dort nach dem Rechten. Aber er weiß: Eigentlich kann er sich dem großen Ganzen widmen. Es läuft.



12:07 Obacht – Lieferung frei Garten! Das Wetter ist schön und eine Gruppe hat sich das Mittagessen als Picknick im Freien gewünscht. Prompt kommt es wie bestellt. Mit einem Lächeln und ratterndem Servierwagen.



VON FRÜH BIS SPÄT denken wir nur an Ihren Genuss

Wenn reihum gedacht, gelacht und geredet wird, wird HINTER DEN KULISSEN geplant, gekocht und geliefert. Ganz schön viel los bei uns an einem ganz normalen Tag. Wahre Heinzelmännchen, unsere guten Schlossgeister.



16:07 Kaum sind die Küchen wieder auf Vordermann, geht schon die Vorbereitung aufs Abendessen los. Das Gutshof-Restaurant und die Alte Galerie wollen ab 18 Uhr ihre Gäste beglücken. Viel Arbeit für die Beiköchinnen und Beiköche!

16:11 Dort eine Bestellung entgegennehmen, hier einen Kaffee servieren, das Wappenzimmer benötigt frisches Mineralwasser und die Pause im Gewölberaum geht auch gleich los. Der Service weiß: Stress kann man auch einfach weglächeln.



20:13 Restaurantleiterin Iris Geier bewirbt im Camers ihre Gäste. Die übrigens immer öfter von weit her kommen, um sich hier kulinarisch überraschen zu lassen. Sehr beliebt ist das Arrangement „Cammers über Nacht“: 5-Gang-Menü, Weinbegleitung, Übernachtung. Oder mit anderen Worten: Genuss total, komplett ohne Reue.



22:05 Der Tag neigt sich dem Ende, die Bars sind offen für letzte Wahrheiten. Hier erhielt schon manche Tagungs-Anekdote ihre erste Nahrung. Nach ein oder zwei Absackerchen ist es auch gar nicht mehr weit ins Körbchen.



23:21 Nach getaner Küchenschlacht will alles gereinigt, gesäubert und geräumt für den nächsten Tag sein. Während die meisten Gäste ihrer verdienten Nachtruhe nachgehen, verrichten die Spüler das letzte Handwerk des Tages.



Camers

Ungefähr alle vier Wochen zaubert das Camers die *carte blanche*. Ein Überraschungsmenü der köstlichsten Art. Jedes Mal wunderbar anders. Einmal erlebt, ist es vorstellbar, was es mit dem Spruch auf sich hat: Augen zu, Mund auf. Aber auf seine Kosten kommt garantiert auch, wer bereits im Vorhinein weiß, mit welchen kulinarischen Kunstwerken und raffiniert komponierten Aromen er beglückt wird.

Schlossmenü I

Auftakt

Salat vom Juvenil-Ferkel – Reismudel – Tomate – Thaispargel
27 Euro

Rote Tiefseegarnelen – Krustentiersud – Safrancrème – Fenchelsalat
29 Euro

Hendl „von um die Ecke“ – Frankfurter Kräuter – Pöribacher Spargel – Kartoffel
36 Euro

Original Beans Schokolade Udzungwa 70% – Münchner Malz – Jackfruit
16 Euro

Naschwerk

Serviert in 4 Gängen
89 Euro

Schlossmenü II

Auftakt

Kaninchenrücken – grüner Spargel – Frühlingskräuter – Parmesan
27 Euro

Huchen aus dem Lech – Morchel – Erbsen – Petersilie – Vinaigrette
29 Euro

St. Petersfisch – Sauce Hollandaise – Kartoffel-Speck-Crunch – Lauch
29 Euro

Wagyu von der Morgan Ranch – Dim Sum – Suppengemüse – Saubohnen
39 Euro

Délice vom Rhabarber – Edelweiß-Schokolade – Spargeleis – Wiesenkerbel
16 Euro

Naschwerk

Serviert in 5 Gängen
99 Euro



nehmigen konnten, stellten die Brauereien unter den Bäumen Tische und Bänke auf. So wurden die Gärten zu sommerlichen Treffpunkten, wo sich Jung und Alt ganz ungezwungen treffen. Und wo man, selbst wenn es rappellvoll ist, ein Stück zusammenrückt und zu Neuankömmlingen im typischen lyrischen Idiom einladend sagt: „Setz’ dich her, denn sind wir mehr!“

Das Camers, eins mit STERNCHEN

Gestatten: Das Camers. Ein Schlossrestaurant, wie es im Märchenbuche steht. Über die Zugbrücke geht es quer über den imponierenden Schlosshof geradewegs in einen wunderschönen Gewölberaum. Mehr Schlossrestaurant geht eigentlich gar nicht. Und seit über einem Jahr ein ausgezeichnetes dazu. Mit der begehrtesten aller Auszeichnungen, dem Michelin-Stern. Der junge Chefkoch Florian Vogel bietet mit seiner Frau- und Mannschaft hohe Küche vom Feinsten. In warmen Frühlings- und

Sommernächten genießt man auf der wunderschönen Terrasse. So, dass man gar nicht mehr nach Hause mag. Deshalb sind die Arrangements „Cames über Nacht“ oder „Genuss?“ so praktisch: Sie genießen die Camers-Küche und bleiben dann einfach da. Im Hotel.

BIERGARTEN AM SCHLOSSPARK

Unsere frisch ausgelernten Azubis Torsten Zeising und David Wolf schicken wir jetzt in den Biergarten. So alt die Tradition, so neu der Name und seine Leitung: Torsten und David sind die neuen Chefs des *Biergarten am Schlosspark*. Der Ort zum Auftanken und Runterkommen. Nach getaner Arbeit warten hier kühles Bier und duftender Radi. Die Küche der Alten Galerie bringt bayrische Spezialitäten und Schmankerln unter die schattenspendenden Kastanien. Und einmal, ein einziges Mal, dürfen sich auch Auswärtige als waschechte Bayern im Himmel fühlen. Denn unser Biergarten ist so beliebt, dass sich hier auch Einheimische gerne einfinden.

Öffnungszeiten
Biergarten am Schlosspark
Montag bis Samstag
15.00 bis 23.00 Uhr
Sonntag und an den Feiertagen
10.00 bis 23.00 Uhr
Küchenzeiten täglich bis 22.00 Uhr

Der Biergarten ist von Mai bis September geöffnet. Bei schlechtem Wetter heißen wir Sie in der *Alten Galerie* zu den dort geltenden Öffnungszeiten willkommen.



Das Camers, eins mit STERNCHEN

„Hock di hera, dann samma mehra!“*

Wohl nirgends lässt sich bayrische Gastlichkeit, Gemütlichkeit und Weltoffenheit so erfrischend heiter erleben wie im BIERGARTEN. Als es noch keine elektrischen Kühlsysteme gab, lagerten die Bierbrauer das frische Bier in Kellern. Damit die schön kühl blieben, pflanzten sie Linden und Kastanien darüber und streuten Kies auf den Boden. Die Leute kamen mit Krügen, um das Bier direkt aus dem Keller zu kaufen. Damit sie noch ein Weilchen verweilen und sich ein paar erste Schlückchen

genehmigen konnten, stellten die Brauereien unter den Bäumen Tische und Bänke auf. So wurden die Biergärten zu sommerlichen Treffpunkten, wo sich Jung und Alt ganz ungezwungen treffen. Und wo man, selbst wenn es rappellvoll ist, ein Stück zusammenrückt und zu Neuankömmlingen im typischen bayrischen Idiom einladend sagt: „Setz' dich her, dann sind wir mehr!“

Unsere Gastronomie –
so VIELFÄLTIG wie Ihr Appetit

Leichtes Essen mit schmackhaften Ausflügen ins Bodenständige, in vielen internationalen Varianten und mit biologischen Produkten vom eigenen Gut. Von unserer Küche können auch wir nicht genug bekommen. Das Spektrum geht vom Gschmackigen für zwischendurch bis zur Erfüllung von Spezialwünschen. Unvergessen etwa das vegane Hochzeitsbuffet für über 100 Gäste.

Weil man ob unserer Genussvielfalt leicht mal den Überblick verlieren kann, haben wir Ihnen hier das komplette Angebot hübsch verdaulich zusammengefasst:



GUTSHOF-RESTAURANT

Das Frühstück im Gutshof-Restaurant macht Laune. Zum Mittagessen wird es zum großen Treff. Und das abendliche Buffet wird weitherum gelobt. Das Angebot reicht von leichter und bodenständiger Küche bis zu Ausflügen ins Vegetarische.



ALTE GALERIE

Die Alte Galerie ist gediegen und urig ausgestattet und bietet zum Abendessen typisch bayrische und italienische Frischeküche. In den Sommermonaten hat je nach Wetter entweder die Alte Galerie oder der Biergarten geöffnet.



BIERGARTEN AM SCHLOSSPARK

An der Rückseite des Schlosses hat von Mai bis September eine besonders schöne Ausgabe des klassischen bayrischen Biergartens geöffnet. Hier lässt sich herrlich bayrisch chillen. Bei Bier, Radi, Brez'n und anderen feinen Schmankerln. Oder sogar zum Abendessen.



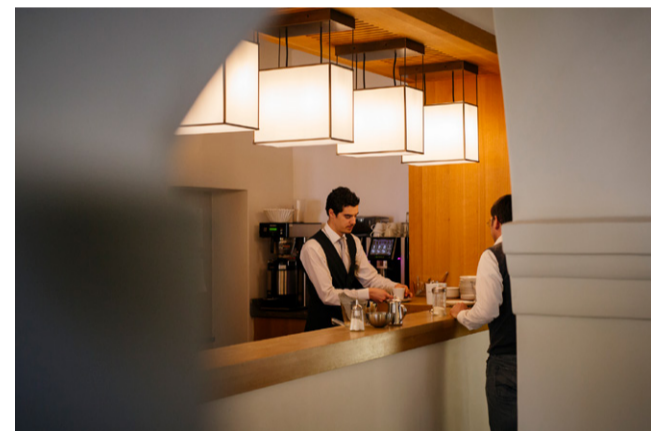
CAMERS SCHLOSSRESTAURANT

Hier schmeckt's im Schloss besonders fein. Das Camers serviert Sterneküche vom Besten und kocht sich von Auszeichnung zu Auszeichnung. Wenn nicht im wunderschönen Schlossgewölbe, wird das Abendessen auch gerne auf der lauschigen Terrasse eingenommen.



COTTA-SAAL UND -BAR

Für besondere Anlässe bitten wir auch gerne in den Cotta-Saal. Riesengroß und mit herrschaftlichen Fenstern stellen wir die Tische gerne so auf, wie Sie es haben möchten. Die Cotta-Bar ist übrigens gleich nebenan, es lässt sich herrlich hin- und herschwanken.



GROSSES GEWÖLBE

Wenn es allen nach einer Pause ist, steht im Großen Gewölbe alles bereit: Hier gibt's ab neun und ab halb drei Kaffee, Tee, Obst, Snacks und alles Drum und Dran, was man zur allgemeinen Stärkung braucht.



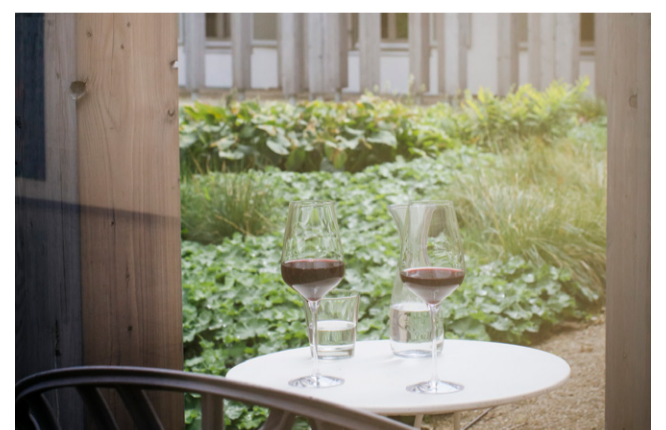
PICKNICK & CO.

So ein Schlossgarten will ja benutzt werden. Immer mehr Gäste schlagen sich mit einem gschmackigen Picknick in die Büsche. Oder grillen beim Försterhaus auf der Terrasse an der Glonn. Einfach Bescheid sagen, unser Service macht's möglich.



FEIERN

Ob Hochzeit, Geburtstag oder andere ganz spezielle Anlässe: Wir decken so fürstlich auf, wie Sie's mögen. Im Gutshof-Restaurant, in der Zirbelstube, im Haslangkeller, im Schlossrestaurant, im Cotta-Saal, in der Alten Galerie oder im Schloss-Innenhof.



UND UND UND

Genussvolle Ecken gibt es auf Schloss Hohenkammer überall. Lassen Sie sich verwöhnen, wo Sie gerade sind. Genießen Sie zum Beispiel ein kühles Glas Wein im Hotelgarten und wundern Sie sich darüber, wie Sie es so lange ohne uns aushalten konnten.