Betreff: *NEU: Gault&Millau krönt Tirols besten Familienbetrieb: Alpin*
Unterzeile: *Geniesserhotel wird ausgezeichnet!*

Achenkirch am Achensee / Tirol

3 Generationen und 6 Hauben am Tiroler Achensee

Am Nordufer des Achensees arbeiten drei Generationen unter einem Dach – und Gault&Millau hat genau hingeschmeckt. Die Gourmetkritiker küren das Kulinarik- und Geniesserhotel Alpin in Achenkirch zum „Familienbetrieb des Jahres" in Tirol. Im Haus der Familie Gründler, Mitglied der Geniesserhotel Selection, wird gleich doppelt auf höchstem Niveau gekocht: im sternegekrönten Gourmet Stüberl mit vier Hauben und im Genießer Wirtshaus, das im neuen Guide zulegt. Den Ausschlag für den Titel gab aber etwas, das auf keiner Speisekarte steht.

Gault&Millau würdigt ein Haus, „das Kochkunst weitergibt, von Generation zu Generation" – und das weit über die eigene Küche hinaus. Denn die Gründlers investieren Zeit und Herzblut in die Ausbildung junger Köchinnen und Köche und prägen damit den Kochnachwuchs in ganz Tirol. Was am Achensee gelernt wird, bleibt nicht am Achensee.
„Dass Gault&Millau nicht nur unsere Teller, sondern auch unseren Nachwuchs würdigt, freut uns ganz besonders. Was wir in der Familie gelernt haben, geben wir weiter – an die eigenen Kinder und an alle jungen Köche, die bei uns am Herd stehen", so Alexander Gründler.

Ein Familienbetrieb, wie er im Buche steht
So bringt es Gault&Millau auf den Punkt – und die Rollen sind klar verteilt: Armin Gründler, Koch und Fleischsommelier, steht Seite an Seite mit Sohn Alexander, ausgebildeter Käsesommelier, am Herd. Caroline Gründler verantwortet Service und Weinkeller, und mit Sophia und André packt bereits die jüngste Generation mit an.

Gründler's Gourmet Stüberl – ausgezeichnet mit 4 Gault Millau Hauben (und einem Michelin-Stern). Vater Armin und Sohn Alexander servieren hier ihre kreative, geschmacklich elegante Alpin-Aromaküche in aufwendig komponierten Menüs mit vier bis sechs Gängen. Sommeliére Caroline begleitet, Sohn André steht schon in den Startlöchern mit seiner fachkundigen Ausbildung.

Gründler's Genießer Wirtshaus – ausgezeichnet 2 Hauben, die im neuen Gault&Millau um einen halben Punkt aufgewertet wurden (und einem Bib Gourmand von Michelin). Auf den Tisch kommen bodenständige, traditionelle Gerichte, modern interpretiert. Die Zutaten stammen großteils aus der Region: Wild aus dem Karwendel, Fisch aus dem Achensee und aus der Herzoglichen Fischzucht Kreuth im benachbarten Tegernseer Tal.

Kulinarik- und Geniesserhotel Alpin **** | Familie Gründler
Seestraße 35, 6215 Achenkirch am Achensee | +43 (0)5246 6800
www.kulinarikhotel-alpin.at | hotel@kulinarikhotel-alpin.at