

HOTEL MAXIMILIAN

GENUSS im Herzen des Festspielorts

Unten: Den Empfehlungen von Maître Dario Sperini kann man vertrauen. Als gebürtigem Südeuropäer liegt ihm die Küche des Mittelmeerraumes, wie sie das neue „Benedikt's“ seit Dezember 2010 zelebriert, natürlich sehr am Herzen.

In der Dorfmitte des berühmten Passionsspielorts Oberammergau, gleich neben der Pfarrkirche St. Peter und Paul, einem Rokoko-Juwel mit wunderschönen Wandfresken, empfängt das Hotel Maximilian Gäste aus aller Welt. Es ist

das Spiel mit Gegensätzen, die dieses Fünf-Sterne-Refugium so überaus attraktiv erscheinen lässt. Von außen perfekt ins klassische Dorfbild integriert, gibt sich das erst vor vier Jahren neu eröffnete Hotel Maximilian innen sehr modern. Immer jedoch bleibt die Verbindung zu den typischen Baumaterialien des Alpenraums – Holz und Stein – bestehen, wird auf zeitgemäße wie überraschende Weise neu inszeniert. Der Inhaber und Gastgeber Ralf Schmidt hat viel Herzblut und jede Menge Ideen, die er von verschiedenen Reisen

mitgebracht hat, in sein Designhotel gesteckt, welches er und seine Mitarbeiter auf sehr familiäre Art führen. Auch Bundeskanzlerin Angela Merkel und Bundespräsident Christian Wulff haben diese Gastfreundschaft bereits in Anspruch genommen. Mit nur siebzehn luxuriösen Doppelzimmern und zwei Suiten bleibt die Zahl der Gäste überschaubar und ermöglicht es den Mitarbeitern, die Betreuung zu individualisieren und auf ganz persönliche Wünsche einzugehen. Zum Beispiel im Restaurant „Benedikt's“, das mit einem neuen Küchenkonzept die Gaumen der Gäste erobern will. „Wir setzen auf eine mediterrane Frischeküche ohne Convenience und verwenden so viel wie möglich regionale Produkte. Damit wir das leisten können, wird die Speisekarte recht übersichtlich bleiben. Für genügend Abwechslung sorgen wir mit ständig wechselnden Tagesempfehlungen“, berichtet Ralf Schmidt. Die kulinarische Reise in den Süden hält Delikates wie die Fischsuppe Benedikt's, einen mit Parmesankruste gratinierten rosa Lammrücken mit Ratatouille und Rosmarinkartoffeln,

tagesfrische Fischgerichte von der Tafel oder Panna Cotta mit lauwarmem Kirschragout bereit. Wem der Gusto nach herzhafte-deftiger bayerischer Küche steht, begibt sich ins „Ammergauer Maxbräu“, seines Zeichens Hausbrauerei und Restaurant. Bei frisch aus dem Braukessel gezapftem naturtrübem, obergärigen Kellerbier, Brotzeit-Schmankerln, Käsespätzle, Pfefferhaxe oder Kaiserschmarren genießt man echt bayerische Wirtshausatmosphäre, sommers natürlich im Biergarten. Das „Maxbräu“ erhielt im vergangenen Jahr im Rahmen des Wettbewerbs „Bayerische Küche 2010“ die Auszeichnung in Gold. Für eine kleine Auszeit vom Alltag rundet die gelungene Wellness-Oase mit Sauna, Dampfbad, Brechbad und Erlebnisduchen das sehr gute Angebot ab. Auch wenn die nächsten Passionsspiele erst wieder im Jahr 2020 stattfinden, lohnt ein Besuch in Oberammergau im Hotel Maximilian. Es gibt nämlich gleich zwei Jubiläen zu feiern: 125 Jahre Ludwig II. und 100 Jahre „Der Blaue Reiter“ – mit zahlreichen Veranstaltungen, Führungen und Ausstellungen. ■

Dem Alltag ein Stück entfliehen kann man in der lifestyleigen schicken Wellness-Oase.

Gastgeber: Ralf Schmidt
Ettaler Straße 5, 82487 Oberammergau
Tel.: 0 88 22 / 9 48 74 - 0, Fax: 0 88 22 / 9 48 74 49
hotel@maximilian-oberammergau.de
www.maximilian-oberammergau.de
Öffnungszeiten Küche: Benedikt's Mi. bis So.
19.00 – 22.00 Uhr (Ruhetage: Mo. und Di.),
Ammergauer Maxbräu täglich 11.00 –
22.00 Uhr, Zimmerpreise: je nach Saison und
Kategorie 110 – 475 Euro, inkl. Frühstück
Kreditkarten: American Express, Diners Club,
Eurocard, Visa

