



An seinem Lieblingsplatz verleiht Sasso Atci seinem Motto „Echte Herzlichkeit. Jeden Tag“ eine kulinarische Note.

Mein Lieblingsplatz im Hotel

Der „nördlichste Punkt Südtirols“ liegt im Allgäu – jedenfalls, wenn es nach dem Parkhotel Bad Wörishofen geht. In der Südtiroler Genussküche steht der Lieblingsplatz von Direktor Sasso Atci: ein mehr als 100 Jahre alter Holzherd. Im Direktorenalltag geben meist Strategie und Organisation den Takt vor. Dreimal pro Woche lässt Atci beides ruhen und kocht persönlich für die Gäste. „Das Feuer, das knisternde Holz und der Duft der Speisen – das ist

ursprünglich und ehrlich“, sagt er. Dort bereitet er zum Beispiel „Kniakiachl“ (Ausgezogene) oder Gerstsuppe zu; im Herbst wird dort auch getörgelt. Die Gäste kommen meist im Bademantel vom Infinity-Pool oder nach einem Spaziergang durch den Park. Beim Kochen wird gelacht, erzählt und bisweilen über das Leben philosophiert. Häufig mit dabei: Hund Mojo, der seinen Stammsitz unter dem Herd gefunden hat. „Diese Begegnungen

sind für mich wie kleine Geschenke. Sie erden mich und bilden den schönsten Ausgleich zu meinen Aufgaben als Direktor“, erzählt Atci, der seit 2006 im Haus tätig ist. Am Herd trägt er ein kariertes Hemd, manchmal ergänzt durch blauen Schurz und Filzhut. Das sei keine Verkleidung, sondern Ausdruck seiner Verbundenheit mit Südtirol. Obwohl Atci aus Bad Wörishofen stammt, werde er mittlerweile gern als „fast echter Südtiroler“ bezeichnet. »

Bild: Isabelle Kumann; Matthias Lutzke; Screenshot Topixox / Instagram; Linndrit, HUBERTUS Mountain Refugio Allgäu

Neustart in Wolfsburg

Das The Ritz-Carlton, Wolfsburg setzt bei seiner gastronomischen Neuausrichtung auf Luis Hendricks: Der 1999 in Burgwedel geborene Koch hat im August die Position des Küchenchefs übernommen und gestaltet das neue Restaurant des Luxushotels konzeptionell und kulinarisch mit. Hendricks wurde 2025 mit zwei Michelin-Sternen sowie dem „Young Chef Award“ des Guide Michelin ausgezeichnet und gilt als jüngster Zwei-Sterne-Koch Deutschlands. Nach Stationen in



Jüngster Zwei-Sterne-Koch Deutschlands: Luis Hendricks

Hannover und Wernigerode kehrt er für seine neue Aufgabe in seine niedersächsische Heimatregion zurück. Seine Küche verbindet eine moderne europäische Basis mit Einflüssen verschiedener asiatischer Esskulturen, die Hendricks auf zahlreichen Reisen kennengelernt hat. Mit seiner Verpflichtung schlägt das The Ritz-Carlton ein neues Kapitel auf: Im Frühjahr hatte das Drei-Sterne-Restaurant „Aqua“ nach 25 Jahren unter Küchenchef Sven Elverfeld geschlossen. »

#Lebenswerk

Vom kleinen elterlichen Gasthaus zum heutigen Hubertus Mountain Refugio Allgäu: Seit mehr als 70 Jahren ist Karl Traubel eng mit der Entwicklung des Hauses in Balderschwang verbunden. In seiner ersten Autobiografie blickt der Hoteller nun auf seinen Lebensweg zurück. Er erzählt von Naturkatastrophen und familiären Herausforderungen, aber auch vom Wandel des Betriebs, den er gemeinsam mit seinem Bruder Walter vorantrieb. Dass seine Geschichte auf Interesse stößt, zeigt die Resonanz in den sozialen Medien: Bereits auf die bloße Ankündigung des Buches reagierten mehr als 500 Nutzerinnen und Nutzer. Entstanden ist ein persönlicher Rückblick und zugleich ein Stück Allgäuer Hotelgeschichte. »

www.hubertus.de



#Foodtrends

Was essen wir morgen und welcher Hype darf schon heute wieder verschwinden? Diesen Fragen widmet sich Food-Expertin Felicitas Then in ihrem neuen Podcast „Brot & Austern“. Gemeinsam mit Gästen aus Gastronomie, Food und Entertainment nimmt sie aktuelle Entwicklungen zwischen Street Food und Fine Dining unter die Lupe. Zum Auftakt spricht sie mit DJ Alle Farben über Festivalküche. Weitere Folgen führen von der neuen chinesischen Küche über Catering als Inszenierung bis zur Bedeutung von Michelin-Sternen im Social-Media-Zeitalter. Neue Folgen erscheinen jeden zweiten Montag auf den gängigen Podcast-Plattformen, ergänzt durch Videofolgen auf YouTube. »



www.youtube.com/felicitasthen

#Gastro sei Dank

Was wäre die Hospitality-Branche ohne die Menschen, die täglich für ihre Gäste da sind? Mit der Kampagne „Zum Glück gibt's Gastro“ sagt Gastrosuisse den rund 270.000 Mitarbeitenden der Branche Danke. Humorvolle Kurzfilme zeigen vertraute Situationen aus Restaurants, Hotels, Cafés und Bars – und was passieren würde, wenn dort plötzlich die Gastgeber fehlten. Damit will der Verband nicht nur Wertschätzung ausdrücken, sondern auch die Attraktivität gastgewerblicher Berufe stärken. Die Kampagne ist Teil der Brancheninitiative „Avantil“ und wird durch Aktionen ergänzt, bei denen auch Gäste ihren persönlichen Gastro-Moment festhalten und als Dankesbotschaft teilen können. »

www.gastrosuisse.ch

