

Hotel Restaurant Spa 'Rosengarten',
Kirchberg in Tirol

{ Pure verwennerij



Een paar jaar geleden lieten we u kennismaken met de culinaire kunsten van de jonge Oostenrijkse kok Simon Taxacher, die in zijn restaurant 'Rosengarten' in Kirchberg in Tirol de sterren van de hemel kookt. Wie op niveau wil blijven slapen, kan dat nu ook. 'Hotel Restaurant Spa Rosengarten' is de naam. Top Time ging er op bezoek.

Het bergpanorama lijkt wel van een Ansichtkaart te komen. Strak blauwe hemel, sappig-groene weiden waarop koeien grazen, bovenop de bergen wat sneeuw. Wilder Kaiser, Kitzbüheler Horn, Hahnenkamm. De regio rondom het mondaine Alpenstadje Kitzbühel in Tirol behoort niet voor niets tot de populairste vakantiegebieden in Oostenrijk. Tal van echt welgestelden uit het zakenleven, politiek, kunst of sport, de mensen die het zich echt kunnen veroorloven, hebben hier een tweede huis, dat niet zelden ook als eerste onderkomen wordt benut. Ver weg van de hectiek van grote steden, toch maar anderhalf uur vanaf München. In de zomer is het gebied een waar paradijs voor wandelaars en golfliëfhebbers (alleen in Kitzbühel al vier 18-holes-banen en niet minder dan 30 in de omgeving!), in de winter een heerlijke regio om te skiën, van de roemruchte 'Hahnenkamm'-wereldbeker-afdeling tot een-



voudige pistes voor beginners, plus een uitgebreid net van goed gespoorde langlaufloipes.

Familiebedrijf

We kunnen Simon Taxacher, met zijn 34 jaar een van de talentvolste jonge koks in Europa en gewaardeerd met twee Michelinsterren, maar al te goed begrijpen als hij zegt dat hij hier voor geen geld ter wereld weg wil. Natuurlijk, een restaurant in een grote stad levert waarschijnlijk meer op, maar betekent ook meer drukte. "En zo'n omgeving als hier vind je nergens", zegt Taxacher. Hij kan het weten: kreeg de passie voor het horecavak mee in hotel 'Taxacherhof', het familiebedrijf, maar wilde koken op hoger niveau, en deed daartoe op tal van plaatsen ervaring op. Zijn restaurant behoort inmiddels tot de top in Oostenrijk. Maar daarmee was zijn doel nog niet helemaal bereikt, want Taxacher en zijn partner Sandra Kobald wilden ook een bijpassend hotel. Dat is er nu sinds bijna driekwart jaar, de opening vond in december 2010 plaats.

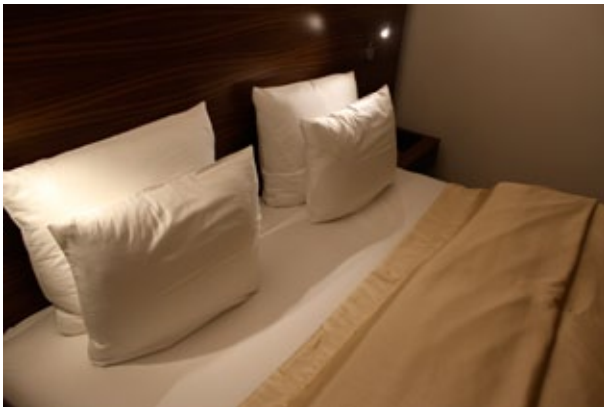
Modern en comfortabel

Al bij de ingang valt op hoe modern design toch voor een behaaglijke sfeer kan zorgen. Veel natuurlijke materialen, hout en graniet, doen aangenaam aan. De ruime, lichte hal wordt gedomineerd door een forse houten receptiebalie. Aan de rechter kant is een bargedeelte met een fraaie concertvleugel. Gastvrouw Sandra





Kobald verwelkomt ons en neemt ons mee naar de kamer, een junior-suite op de eerste etage. 'Champagne', luidt de naam van onze kamer. Aan de muur hangt een grote foto waarop enkele kurken van champagneflessen te zien zijn. 'Coquilles' en 'Cacao' zien we elders op de gang: alle kamers dragen de aanduiding van culinaire ingrediënten. Ons vertrek omvat een comfortabel zitgedeelte met een lekkere leren bank, een bureauhoek met fraaie halogeenverlichting, een riant tweepersoons bed en een badkamer met mooie granieten tegels op de vloer, een flink ligbad en een inloopdouche. Keurig design-sanitair ook. Alle voorzieningen zijn aanwezig: een forse flatscreen-TV, een prima geluidsinstallatie, een goed gevulde minibar en zelfs een selectie van fijne chocoladesoorten, een feest voor de liefhebber!



Niet te groot

"Het idee voor het hotel ontstond zo'n drie jaar geleden", vertelt Simon Taxacher nadat we ons hebben geïnstalleerd. "Meer en meer gasten die in ons restaurant kwamen, vroegen ook naar een mogelijkheid om te overnachten, en die wilden we bieden." Uiteindelijk ontstonden er 26 kamers, waarvan acht suites. "We wilden het niet te groot maken, maar ook niet te klein. Omgekeerd werkt het immers ook: er zijn ook mensen die op zoek zijn naar een prettig hotel om een paar dagen en nachten door te brengen, en die komen vaak ook in het restaurant terecht. Als we alleen kamers voor onze gourmetgasten hadden gebouwd, hadden we met de helft kunnen volstaan", aldus de eigenaar.

Inspiratiebron

Beroepshalve reizen Taxacher en zijn partner veel. "Frankrijk, Duitsland, Benelux, Amerika... We kijken overal goed rond en deden elders ook ideeën op voor ons hotel", vertelt hij. Maison Pic in het Franse Valence, het driesterren-restaurant en vijfsterren-hotel van Anne-Sophie Pic, noemt Taxacher als een belangrijke inspiratiebron, evenals het Dorint Sofitel Sól'ring-Hof op het Duitse eiland Sylt. "Top-gastronomie met een bijpassend hotel, dat was ons doel", zegt hij. "Voor de logistiek hebben we meer gekeken

naar grote hotelketens als Ritz-Carlton. Van de leverancier die aan Ritz-Carlton levert, hebben we ook onze hotelbedden. Daar hebben we heel veel tijd en zorg aan besteed." Met uitstekend resultaat, zo stelden we vast.

Spa

Naast hotel en restaurant is de spa het derde element van 'Rosengarten'. Verwacht geen riant zwembadlandschap: ook hier is 'klein, maar fijn' een treffende beschrijving. De wellness-afdeling omvat een Finse sauna, een stoombad, een relaxzone met waterbedden, een theebar en een 'Rosen Privat Spa-Suite' voor twee personen, plus een '6-Emotion-Spa'. Allerlei gespecialiseerde behandelingen en massages zijn mogelijk, waarbij gebruik gemaakt wordt van producten van het Italiaanse merk Comfort Zone. "Een klein overdekt zwembad staat nog wel op ons wensenlijstje", ver raadt Taxacher, "maar meer om gewoon lekker een paar baantjes te kunnen trekken, en dan bijvoorbeeld daarna te kunnen ontspannen in de sauna."



Niets te

wensen over

Ook op culinair gebied bleef er niets te wensen over. We genoten tijdens ons verblijf van een zevengangen-diner in het restaurant 'Rosengarten', waarbij elke gang werd begeleid door een bijpassende wijn. Het ontbijt is al net zo plezierig, met een bijzonder rijke selectie van verse producten. En wie iets minder copieus wil dineren, kan terecht in de bistro 'Rosengarten light'. Net zoals er onder hetzelfde dak ook nog iets minder luxueus kan worden overnacht in 'Taxacherhof'. Een fraaie high-tech kookstudio wordt regelmatig gebruikt voor kookcursussen onder leiding van de prijswinnende chef en voor 'private dining and cooking'. "Het klinkt voor de hand liggend, maar daarom is het niet minder waar: de gast staat bij ons in alle opzichten centraal", benadrukt Simon Taxacher. Dat hebben we een paar dagen lang mogen ervaren. Pure verwennerij in een prachtige omgeving. Genieten op hoog niveau... ■

