

Abtauchen ins Idyll

Ein Schloss am See, Berge mit saftig-grünen Wiesen im Hintergrund: Das ist ein Setting wie für einen Film! Zu spät – gibt's schon: Wer die 1957 und 1958 gedrehten Sissi-Filme einmal nicht unter dem Aspekt betrachtet, sich von Romy Schneider oder Karl-Heinz Böhm verzaubern zu lassen, kann Schloss Fuschl erkennen! Und wer dann Nachholbedarf hat: Sie können in der gleichen Suite wohnen wie weiland Romy Schneider – doch da empfiehlt sich rechtzeitiges Reservieren, denn auf die Idee kommen auch andere!

Ein Besuch auf Sissis Spuren

Sissi hin, Romy her: Auch ohne das Damen-Doppel lockt das Schloss und seine Lage den einen oder anderen Ausruf des Entzückens hervor. Wenn man die Autobahn bei Salzburg und nach wenigen Kilometern die Hauptstraße verlässt, um zum See zu fahren, taucht man binnen weniger Meter ins Idyll ab. Ein kleiner Weg bringt einen zum Schloss, das seit etwa 1450 am Westzipfel des Sees in Mitten eines 34 Hektar großen Parks liegt.

Als Jagdschloss und Sommerresidenz der Salzburger Bischöfe gebaut, erlebte das Schloss eine wechselhafte Geschichte. Ein Hotel wurde es erstmals Anfang der 50er Jahre des vergangenen Jahrhunderts – und wieder gab es einige Besitzer- und Betreiberwechsel. Seit Januar dieses Jahres gehört es nun zur „Luxury Collection“.

Da nun ist es an der richtigen Stelle, mit der Lage, dem Ambiente, den 34 Zimmern und Suiten, der Küche und all den anderen Dingen, die das Schloss zu bieten hat. Wer, wie viele, während der Festspiele in Salzburg oder „nur mal so“ zum Wochenende kommt, bereut sehr schnell die fehlende Zeit – aber man kann ja wiederkommen, um Vermisstes nachzuholen.

Was jeder hat, der kommt: Einen schier unglaublich sauberen See direkt vor der Haustür. Das Wasser hat Trinkqualität, was vor allem die

zahlreichen darin lebenden Fische zu schätzen wissen. Indirekt profitieren dann auch wieder die Gäste, denn (wo gibt's denn so was?) zum Hotel gehört eine Fischerei mit Fischzucht. Saiblinge, Lachsforellen, Forellen, Renke, Hecht, Aal und andere schmackhafte Fische werden fangfrisch oder, nicht minder köstlich, frisch geräuchert ab Hof verkauft. Hotelgäste gehören erfahrungsgemäß nicht zu den Direkteinkäufern, aber da ist ja noch das Schlossrestaurant.

Dort hat Anfang des Jahres Gerhard Brugger die weiße Brigade übernommen. Der neue Küchenchef, ein gebürtiger Salzburger, ist Anfang 30 und hat, wie es sich für einen guten Koch gehört, ausgiebige Lehr- und Wanderjahre hinter sich. So war er im „Trist-n“ auf Mallorca als Chef poissonier tätig – Feinschmeckern gilt es als das beste Restaurant der Insel. Sterne, Hauben, Mützen, Löffel und vergleichbare Kennzeichen gehobener Küche kennzeichnen die Restaurants, in denen Brugger danach in unterschiedlichsten Positionen tätig war: Winklers Residenz gehört dazu wie das Hotel Vila Joya (Albufeira / Portugal) oder das Restaurant Buerehiesel (Straßburg). Nun also Schloss Fuschl, wo er Frisches aus dem See und aus den Wäldern der Umgebung bekommt phantasievoll und mit viel Eigengeschmack

Glasklar ist das Wasser des Fuschlsees (oben) · Atemberaubende Blicke für Golfer (rechts) The water of the Fuschl Lake is clear as glass (above) · Breathtaking views for golfers (right)



kreiert. Unterstützt wird er von einem Service, der dem Gast mit Geduld und Liebe wie Fachwissen heimische Weine empfiehlt.

Mittlerweile gibt es, um genau diesen Gedanken zu fördern, auch einen Winzerstammtisch. Herbert Laubichler-Pichler, seit April 1998 Generaldirektor des Hotels, ist begeistert von der Idee und der Fuschlseeküche seines Küchenchefs: „Wir möchten mit dem Winzerstammtisch einen Gästekreis ansprechen, der großen Wert darauf legt, heimische Produkte wie Fisch oder Wild mit korrespondierenden Weinen aus Österreichs besten Kellereien in gediegenem Ambiente zu genießen!“ sagt er. Trotz so viel gutem Essen und Trinken braucht keiner Angst zu haben, dass die Figur nachhaltig beeinflusst werden könnte: Es gibt rund ums Schloss und auch im Haus selber genug Möglichkeiten, für den Ausgleich zu sorgen. Bei gutem Wetter im Sommer kann man im See schwimmen, ein 9-Loch-Golfplatz mit atemberaubenden Blicken direkt beim Hotel und ein gut ausgebautes Wegenetz rund um den See für Jogger, Wanderer und Radfahrer sind Varianten, sich an der frischen Luft zu betätigen.

Und was ist, wenn der berühmt-berüchtigte Schnürlregen derlei Aktivitäten verleidet? Dann gibt es im historischen Schlosskeller Hallenbad und Sauna! Das Schwimmbecken ist aus Marmor, umrahmt von Säulen und hat mit dem Kreuzgewölbe ein ganz eigens Flair.

Gleich nebenan: Die La Via Schönheitsfarm mit Whirlpool, Solarium, vier Behandlungsräumen, zwei Massageräumen und einem mit den neuesten Geräten ausgestatteten Fitnessraum. Und im „Institut für ganzheitliche Therapie“ von Brigitte Kneißl können Aroma-Therapie-Massagen, Shiatsu-Behandlungen und traditionelle Chinesische Medizin gebucht werden.

Plunging into idyll

A palace on the lake, mountains with lush green meadows in the background: A setting like that of a film! Too late – it already exists: Whoever doesn't consider the Sissi movies filmed in 1957 and 1958 under the aspect of being enchanted by Romy Schneider or Karl-Heinz Böhm can recognize Schloss Fuschl! And whoever then has an unsatisfied need: You can live in the same suite as Romy Schneider in the days of yore – but reservations well ahead of time are recommended there, because this idea also comes up with other people!

A visit in the footsteps of Sissi

Whether Sissi or Romy: The palace and its location bring out one exclamation of delight or another even without the two ladies. When one leaves the highway near Salzburg and, after a few kilometers, the main road to drive to the lake, one plunges into idyll within a few meters. A small path brings you to the palace, which has been on the west end of the lake since around 1450, in the middle of a 34-hectare park.

Built as the hunting lodge and Summer residence of the Salzburg bishops, the palace went through a changing history: It first became a hotel at the beginning of the 50's in the last century – and once again there were several changes in owners and operators. It has now become a part of the „Luxury Collection“ since January of this year.

It is now at the right point, with the location, the ambience, the 34 rooms and suites, the kitchen and all the other things that the palace has to offer. Whoever, like many, comes during the festival performances in Salzburg or „just because“ on the

weekend, very quickly regrets the lacking time – but one can come again in order to catch up on what was missed.

It's all there: A lake that is almost unbelievably clean directly on the doorstep. The water is drinking quality, which above all the numerous fish that live in it can appreciate. The guests then profit indirectly again, because (where else is something like this?) a fishery with fish farming belongs to the hotel. Char, salmon trout, trout, vendace, pike, eel and other tasty fish are sold fresh from the catch or, not less delicious, freshly smoked from the courtyard. As experience has shown, hotel guests are not among the direct purchasers, but there is still the palace restaurant.

Gerhard Brugger took over the white brigade there at the beginning of the year. The new chef, born in Salzburg, is in his early 30s and has, as is proper for a good cook, extensive years of apprenticeship and journeyman's years of travel behind him. He worked as the chef poissonier in the „Tristan“ on Mallorca – it is considered by gourmets to be the best restaurant on the island. Stars,

coifs, caps, spoons and comparable symbols of a luxurious kitchen characterize the restaurants in which Brugger worked after this in various positions: Winkler's Residence is among these, as well as the hotel Vila Joya (Albufeira / Portugal) or the restaurant Buerehiesel (Straßburg). So now Schloss Fuschl, where he skillfully creates fresh cooking from the lake and from the forests of the surroundings with imagination and with a great deal of his own personal taste. He is supported by a service that recommends indigenous wines to the guest with patience and love, as well as technical knowledge.

In the meanwhile, to provide support for precisely this thought, there is also a regulars' table of winegrowers. Herbert Laubichler-Pichler, general manager of the hotel since April of 1998, is enthusiastic about the idea and the Fuschl Lakey cuisine of his chef: „We would like to address a group of guests, with the regulars' table of winegrowers, who attach great importance to enjoying indigenous products such as fish or wild game with the corresponding wines from Austria's best cellars in tasteful ambience!“ he said.

In spite of all the good food and drink, no one needs to be afraid that the figure could be influenced with lasting effect: There are enough opportunities for providing balance all around the palace and even in the hotel itself. One can swim in the lake; a 9-hole golf course with breathtaking views directly at the hotel and a well-developed system of paths all around the lake for joggers, hikers and bicyclists are variations in the fresh air.

And what happens when the notorious drizzle spoils activities of this kind? Then there are an indoor swimming pool and sauna in the historic palace basement!



Generaldirektor Herbert Laubichler-Pichler genießt die Fuschlseeküche seines Küchenchefs Gerhard Brugger (links) · Fangfrische und geräucherte Fische aus dem See (unten) General Director Herbert Laubichler-Pichler enjoys the Fuschl Lake cuisine of his chef, Gerhard Brugger (left) · Fish fresh from the catch and smoked from the lake (left)

