

## Presseinformation

Liebe zur badischen Küche und zur Haute Cuisine, gepaart mit international inspirierter Perfektion

### Küchendirektor Bernhard König

Hinterzarten, im April 2024. Der gesamte kulinarische Bereich des Parkhotel Adler wird seit Oktober 2011 von Bernhard König (51) geleitet. Der Küchendirektor hält außerdem den Titel „Gewürzsommelier“ inne und gehört damit zu den wenigen, die in Deutschland diese spezielle Ausbildung absolviert und mit einer Prüfung abgeschlossen haben. Vielfältige Aufgaben stehen für den gebürtigen Baden-Württemberger und sein Team täglich auf dem Programm: Das Restaurant „Adler Stuben“ verfügt über 170 Sitzplätze in fünf verschiedenen Räumen und weitere 60 auf der Terrasse. Zusätzlich gilt es, die Gäste bei Tagungen und Veranstaltungen wie Hochzeiten mit bis zu 70 Personen zu verwöhnen. Ein weiterer Schwerpunkt liegt auf der Ausbildung des Küchennachwuchses – dieses Engagement wurde 2018 mit dem Award „Chefs Trophy Ausbildung“ gewürdigt. Das Hotel ist auf Bernhard Königs Initiative hin außerdem Unterstützer des Slow Food® Deutschland e. V.

### Erfahrung, Können und Kreativität

Der Sterne-Restaurant-erprobte Bernhard König erkochte sich seine umfangreiche Erfahrung in der gehobenen Gastronomie auf internationaler Ebene, zum Beispiel auf dem 5-Sterne-Kreuzfahrtschiff MS Europa sowie am Schweizer Vierwaldstättersee im Park Hotel Vitznau Health & Wealth Residence, das Mitglied bei „The Leading Hotels of the World®“ ist. Auf nationaler Ebene verfeinerte er seinen Kochstil ebenfalls in Unternehmen der Spitzenklasse wie dem Park-Hotel Egerner Höfe in Rottach-Egern am Tegernsee. Seine Kompetenz für regionale Spezialitäten perfektionierte der geprüfte Küchenmeister zunächst als Chef Gardemanger/Chef Saucier im Hotel Sackmann in Baiersbronn-Schwarzenberg, dann als Junior-Souschef im Ringhotel Adler in Asperg und schließlich als Küchenchef im Hotel Schwanen in Metzingen.

### Eineinhalb Jahrzehnte im Parkhotel Adler

2008 lockte die Stelle als Souschef im Parkhotel Adler, das in Bernhard Königs Heimatgebiet liegt, dem Südwesten Deutschlands. Dreieinhalb Jahre später übernahm er dann die Regie in der Küche ganz. Im Sommer 2016 schloss er die Qualifizierung zum Gewürzsommelier am Kompetenzzentrum für Ernährung in Kulmbach ab.

### Das Restaurant „Adler Stuben“

Badische Spezialitäten und internationale Gerichte mit mediterranen, klassisch französischen oder asiatischen Einflüssen in ganz eigener Interpretation von Bernhard König verwöhnen täglich den Gaumen der Hausgäste. Nach vorheriger Tischreservierung können ab 18.00 Uhr auch À-la-carte-Gäste in den „Adler Stuben“

speisen. Mit der kreativen Kinderkarte wird unterstrichen: Wir sind ein familienfreundliches Restaurant! Die Genussportion, die im Übernachtungspreis für Erwachsene enthalten ist, bietet auf gewohnt hohem Parkhotel-Adler-Niveau zahlreiche kulinarische Elemente – vom Frühstück über das Mittagssnack-Buffet und die Original Tea Time am Nachmittag bis zum mehrgängigen Dinner.

### **Die Zutaten in der Parkhotel-Adler-Gastronomie**

Die Bestandteile von Gerichten werden in der 120 Quadratmeter großen Hotelküche hergestellt – dazu gehört auch die eigene Produktion von Saucen und Chutneys. Im Sommer kommen die Kräuter aus Beeten des Hotelparks. Fleisch, Fisch, Gemüse, Obst und Milchprodukte kauft Bernhard König – soweit machbar – von regionalen Unternehmen, die auf Nachhaltigkeit achten: „Kartoffeln, Gemüse und Obst werden beispielsweise von einem Bioland-zertifizierten Betrieb im Markgräflerland bezogen, das Wild von Jägern des Naturparks Südschwarzwald. Unsere Lieferanten vor Ort sind gleichzeitig die Erzeuger der Ware, außerdem besuchen wir Wochenmärkte und kaufen bei lokalen Bauern ein, was uns spontan anspricht – in diesen Lebensmitteln stecken Herzblut und Stolz der Region. Das geben wir mit unserer Kochweise an den Gast weiter. Trotz überwiegend internationaler Gerichte wurden wir daher vor Jahren bei den Naturpark-Wirten und Südländ-Köchen als Mitglied aufgenommen.“ Da manches, vor allem im Fleischbereich, jedoch einzigartig ist und es nicht für alle adäquate Produkte im Schwarzwald gibt, wird bei bestimmten Speisen oder saisonbedingt auf Bestes aus der Welt zurückgegriffen.

### **Unterstützung für den Slow Food® Deutschland e. V.**

Bernhard König forciert, dass das Hotel beständig die Idee von Slow Food® Deutschland e. V. als offizieller Unterstützer fördert. Seit einem Testbesuch wird das Restaurant „Adler Stuben“ auch im Slow-Food-Genussführer empfohlen.

### **Chefs Trophy Ausbildung 2018**

Bernhard Königs kontinuierliches und über das gewöhnliche Maß hinausgehende Engagement, den Branchennachwuchs auszubilden, wurde 2018 mit der begehrten Auszeichnung „Chefs Trophy Ausbildung“ anerkannt. Von rund 100 Bewerbern kam das Parkhotel Adler in die engere Auswahl und erhielt als einer von vier Betrieben den Award. Geehrt wurde insbesondere die breit gefächerte und trainingsintensive Kochausbildung, die eine, so die Jury, optimale Forderung und Förderung bietet. Des Weiteren das Prinzip der noten- und herkunftsunabhängigen Chancenvergabe und – nicht zuletzt – die Ausbilderpersönlichkeit von Bernhard König.

#### **Hoteladresse:**

Parkhotel Adler  
Adlerplatz 3, 79856 Hinterzarten  
Tel. +49 (0)7652/127-0  
info@parkhoteladler.de  
www.parkhoteladler.de

#### **Pressekontakt:**

Agentur Naturagenten  
Catrin Rammeiser  
Am Kesselhaus 10, 80999 München  
Tel. +49 (0)89/231 63 060  
pressekontakt@naturagenten.de

**Pressebilder zum Download:** [www.parkhoteladler.de/presse](http://www.parkhoteladler.de/presse)