

„NACHHALTIGKEIT IST AUCH NACHHALTIGER UMGANG MIT DEN MITARBEITERN“

MALTE GUNZERT, DER KÜCHENCHEF DES RELAIS & CHÂTEAUX HARDENBERG
BURGHOTEL, KOCHT GOURMETKÜCHE MIT GANZHEITLICHEM ANSPRUCH



v.l.n.r.: Malte Gunzert, Restaurant Novalis, Außenansicht Hardenberg Burghotel, Hauptgang © Relais & Châteaux Hardenberg Burghotel

IM HERZEN DEUTSCHLANDS UNWEIT DES NATURPARKS HARZ, liegt das Hotel- und Gastronomie Schmuckstück Relais & Châteaux Hardenberg Burghotel. Die Kunst der herzlichen Gastfreundschaft, nachhaltige Erholung und feinste Kulinarik werden hier großgeschrieben, wie man es von Mitgliedshäusern der nicht-gewinnorientierten Vereinigung Relais & Châteaux gewohnt ist. Und dieses Jahr gibt es noch eine ungewöhnliche Gemeinsamkeit, beide Institutionen feiern 2024 ihr 70. Jubiläum.

Der 400 Jahre alte ehemalige Gutshof liegt am Fuße der Burgruine Hardenberg und beherbergt 42 Zimmer für Hotelgäste sowie einen Spa-Bereich. Das Haus ist noch heute im Besitz von Carl Graf von Hardenberg sowie Georg Rosentreter und bietet Ruhe, Natur und Erholung in einer historischen und luxuriösen Umgebung. Besonderes Augenmerk legt die Maître de Maison Isabelle Rosentreter mit ihrem Team auf die Nachhaltigkeit des Betriebs. Von Energieeffizienz, über die Verwendung von regionalen Materialien und Produkten bis hin zur sozialen Verantwortung wird hier alles mit diesem Ziel vor Augen optimiert.

Das gilt natürlich auch in der Küche, dem Refugium von Malte Gunzert. „Nachhaltigkeit bedeutet für mich in der Küche zweierlei: Zum einen können wir durch bewusste und nachhaltige Essenszubereitung viel Gutes bewirken. Da spielt der Einsatz regionaler und saisonaler Produkte eine Rolle, die Reduzierung von Lebensmittelverschwendung aber auch die Nutzung ökologisch verantwortungsvoller Anbaumethoden. Zum anderen bedeutet Nachhaltigkeit in der Küche für mich auch einen nachhaltigen Umgang mit unseren Mitarbeitern. Faire Arbeitsbedingungen, kontinuierliche Weiterbildung und eine wertschätzende Arbeitsumgebung, in der sich jeder entfalten und wohlfühlen kann darf aus meiner Sicht beim Thema soziale Verantwortung nicht fehlen“, sagt der Küchenchef des Restaurant Novalis.

Dass der Beruf Koch am besten zu ihm passt, merkte er erst etwas später auf der Suche nach einem kreativen Berufsfeld, denn seiner Meinung nach kann man aus allen Lebensmitteln spannende und kreative Gerichte kreieren: „Die Kunst liegt darin, die Besonderheiten jedes Produkts zu erkennen und es auf innovative Weise in Szene zu setzen“. Diese Kunst beherrscht er selbst hervorragend und lässt die kulinarischen Herzen der Gäste des Gourmet Restaurants Novalis regelmäßig höher schlagen.

Als Mitarbeiter des Relais & Châteaux Hardenberg BurgHotel schätzt er dort besonders die familiäre Atmosphäre, durch die sich alle willkommen und wertgeschätzt fühlen. Seit fast drei Jahren ist er Küchenchef auf dem historischen Anwesen und mag die Ruhe, die der Ort ausstrahlt. „Hier kann auch ich mal kurz vom hektischen Küchenalltag abschalten“, sagt der 42-jährige und lacht.

3 Fragen an Malte Gunzert:

1. *Aus welchen Gründen würden Sie jungen Menschen heute eine Küchenausbildung bei Relais & Châteaux ans Herz legen?*

Die Vereinigung bietet sehr gute Hotel- und Restaurantküchen der Mitgliedshäuser, in denen man die besten kulinarischen Techniken erlernen kann. Außerdem haben sie ein hervorragendes Renommee, das weltweit anerkannt ist und den Einstieg in eine erfolgreiche Karriere erleichtert und man profitiert von der guten internationalen Vernetzung. Dadurch eröffnen sich wertvolle Kontakte und Möglichkeiten in der globalen Gastronomieszene.

2. *Sie begeben sich auf eine der 146 Relais & Châteaux Routes du Bonheur. Welches Hotel/Restaurant müsste unbedingt dabei sein?*

Für mich wäre es das Weissenhaus Private Nature Luxury Resort. Dort hatte ich mein letztes kulinarisches Aha-Erlebnis im Restaurant Courtier. Die Kombination aus außergewöhnlicher Kreativität, präziser Handwerkskunst und hochwertigen Zutaten hat mich beeindruckt.

3. *Ihre heimliche Leidenschaft neben dem Kochen?*

Radfahren! Am liebsten mit dem Mountainbike.

ÜBER RELAIS & CHÂTEAUX

RELAIS & CHÂTEAUX, 1954 gegründet, ist eine Vereinigung von weltweit 580 einzigartigen Hotels und Restaurants, die von unabhängigen Gastgebern, häufig Familien, geführt werden, welche die Leidenschaft für ihre Tätigkeit teilen und die Beziehung zu ihren Gästen pflegen. Den Mitgliedern von Relais & Châteaux liegt es am Herzen, die Gastfreundschaft und den kulinarischen Reichtum der verschiedenen Kulturen unserer Welt zu erhalten und weiterzuentwickeln. Dieses Streben, ebenso wie der Schutz der Umwelt und des regionalen kulturellen Erbes, wurde im November 2014 in einem Manifest der UNESCO vorgetragen.

www.relaischateaux.com

[@relaischateaux](https://www.instagram.com/relaischateaux)

#relaischateaux

#deliciousjourneys

PRESSE- UND FOTOANFRAGEN

segara Kommunikation® GmbH

Jule Marie Woidich

Harmatinger Straße 2

D-81377 München

Tel. +49 (0) 89 552 797 60 – 17

jule@segara.de

www.segara.de