

## Spätsommergenuss im Tiroler Kaiserwinkl



Nur eine halbe Autostunde vom Chiemsee entfernt, zwischen malerischer Bergkulisse und saftigen Wiesen gelegen, schmiegte sich das *Hotel Alpina Wellness\*\*\*\*s & Spa Resort* in die Landschaft.

Optisch fällt sofort auf, dass das Haus organisch gewachsen ist. Sarah Gruber, die Tochter des Hauses und zukünftige Inhaberin und Direktorin erzählt uns, dass ihre Großeltern das Hotel Alpina gekauft und als Pension 1972 eröffnet haben. In den 90er Jahren übernahmen dann ihre Eltern die Geschäftsführung und erweiter-

ten das Haus grundlegend. Heute verfügt es über Zimmer und Suiten in unterschiedlichen Größen und Ausstattungen, traditionell, oder auch geradlinig und modern eingerichtet. Allein der Wellnessbereich ist 3000 m<sup>2</sup> groß und bietet seinen Gästen eine komplexe Saunawelt mit verschiedensten Saunen, einen Innenpool, Solebad, Bergsee sowie einen ganzjährig beheizten Außenpool mit großer Sonnenliegewiese.

Lisa, die jüngere Tochter des Hauses betreut den Spa-Bereich und verwöhnt mit ihrem Team die Hotelgäste mit verschiedensten Wellness-

behandlungen. Auch Familien mit Kindern sind im Hotel Alpina Wellness\*\*\*\*s & Spa Resort herzlich willkommen. Ein großer, eingezäunter Spielplatz ist direkt hinter dem Haus für alle kleinen Gäste vorhanden.

Für den Bewegungsdrang und die Abenteuerlust der „Großen“ sind in Kössen paradiesische Möglichkeiten gegeben. In nächster Nähe zum Hotel befindet sich der Golfplatz Kaiserwinkl-Kössen, der als einer der schönsten in Österreich zählt. Er wurde vom Star-Landschaftsarchitekten Donald Harradine gestaltet

und bietet 18 anspruchsvolle Löcher in idyllischer Kulisse.

Ein wenig weiter geht die Seilbahn zum Unterberg hinauf, der schöne Wanderungen mit Aussicht ermöglicht. Für alle Höhenluft-Begeisterten, die von der Aussicht nicht genug bekommen können, kann am Unterberghorn ein tolles Abenteuer beginnen, denn das Fluggebiet Kössen Unterberghorn zählt zu den besten Gleitschirm-Hotspots Europas. Leander Dagn und Christoph Kurz von *Next Outdoor Generation* bieten dort unvergessliche Tandem-Paragleit-Flüge an. Wer

## Jordan's Untermühle gibt seinem Restaurant einen neuen Namen - Lu's sorgt für frische Würze in Rheinhessen



Küchenchefin Luisa Jordan

Schwungvoll, wohltuend und kunterbunt - das ist das Credo von *Küchenchefin Luisa Jordan*. Bereits seit rund einem Jahr leitet sie das Restaurant in dem von ihrer Familie betriebenen Wellnesshotel *Jordan's Untermühle* in Königheim, nahe Mainz. Seit Juni 2023 trägt es als „Lu's“ nun ihren Spitznamen und begeistert, gemäß dem Zusatz „Bunter Genuss“ mit einem rundum überarbeiteten Konzept und einer vielfältigen, kreativen Küche. Die 28-jährige und ihr Team kombinieren dafür vorwiegend

regionale Produkte mit Aromen aus aller Welt zu leckeren und leichten Gerichten wie Juwelenreis mit Kohlrabi, Erbsen, Röstzwiebeln und Tahinicreme, Seeteufel mit Perlgrauen, Staudensellerie, Mango und Krustentiersud oder Rinderrouladen mit Haselnusscreme und Romanesco. Bis Ende Oktober ist das neu aufgelegte „Genussreise“-Angebot ab 459 Euro pro Person mit zwei Übernachtungen im Doppelzimmer buchbar. Neben dem Frühstücksbuffet und einer herzhaft-süßen Nachmittagsvesper umfasst die-

ses auch das Fünf-Gang-Premieren-Menü am Abend mit passender, rheinhessischer Weinbegleitung sowie ein Willkommens- und Abschiedsgruß aus Lu's Küche. Mehr zum Hotel und Lu's findet sich auf :

[www.jordans-untermuehle.de](http://www.jordans-untermuehle.de)  
[instagram.com/lus\\_buntergenuss](https://www.instagram.com/lus_buntergenuss)

Frühstück für die Gäste. Nicht verpasen sollten diese zudem das Hausbrot, das von einer traditionellen Holzofenbäckerei im Nachbarort, nach dem Originalrezept der Untermühle gebacken wird.

### Über Jordan's Untermühle

Das Gastgeber-Gen und die Leidenschaft für den feinen Geschmack wurden Luisa von ihren Eltern in die Wiege gelegt. „Ich bin im Hotel aufgewachsen und habe sehr viel Zeit in unmittelbarer Nähe zur Küche verbracht. Neben mir wurde fleißig produziert und gekocht und ich habe Playmobil gespielt.“ Heute ist „Gastronomie ist einfach geil“ das Motto der gebürtigen Rheinland-Pfälzerin, die im Gourmetrestaurant Luce D'Oro von Schloss Elmau und dem Zwei-Sterne-Restaurant Facil in Berlin gelemnt und sich zahlreiche Inspirationen auf Reisen geholt hat. Dank der zusätzlichen Ausbildung zur Ayurveda-Köchin sind ihre Gerichte nicht nur lecker, sondern besonders bekömmlich und wohltuend. Zukünftig möchte sie den roten Faden zwischen Wellness und Kulinarik noch weiter herausarbeiten. Ebenfalls geplant ist eine Reihe von eigenen Produkten, die im Hotelshop erworben werden kann. Entspannung findet Luisa bei ihren Hühnern, die auch Eier liefern, unter anderem für ausgewählte Eierspeisen zum

Das Wellness- und Genusshotel Jordan's Untermühle wird seit 2005 von der Gastgeberfamilie Jordan betrieben. Mit dem Kauf der drei historischen Fachwerkgebäude und der alten Mühle aus dem 17. Jahrhundert haben sich Martina und Gerhard Jordan einen Traum verwirklicht. Detailverliebt renovierten sie es zu einem Vier-Sterne-Superior-Hotel und ergänzten das Ensemble 2018 um einen modernen Anbau. Inzwischen gilt das Haus als eine der feinsten Hoteladressen der Region und wird von Sohn Niclas geleitet. Mit 45 Doppelzimmern und Suiten im eleganten Landhausstil und dem großzügigen Herz & Rebe Spa lockt es vor allem Weinliebhaber:innen, Paare und Aktivreisende an. Feinschmecker werden von der Gastgebertochter und Küchenchefin Luisa Jordan im Restaurant Lu's Bunter Genuss verwöhnt. Rad- und Wandertouren durch das sonnenverwöhnte Weingebiet, die direkt vor der Türe starten, runden das Angebot von Jordan's Untermühle ab und machen es zu einem perfekten Ort zum Entspannen und Genießen.



Restaurant Lu's Bunter Genuss



Pulpo, in Traubensaft eingelegtre Treviso, Weiße-Bohnen-Creme, Rotkohlschaum und Reispapier-Chip