

Der KIRCHENWIRT seit 1326
Gourmetwirtshaus & Historisches Hotel
Leogang, Salzburgerland, Österreich

Die Zeit erleben... K1326.com

Die bereits 6. Familiengeneration profiliert ein authentisch, historisches Hotel und das älteste Wirtshaus im Salzburger Land als Kulturgut und belebt dies emotional. Dabei wird ein kulturelles Gesamterlebnis vermittelt, das mit allen Sinnen genossen werden kann. Gäste vom Kirchenwirt erwartet eine unvergleichliche Erlebnisfülle, die von der echten historischen Substanz ausgeht. Hier wird Geschichte anhand von Originalen erlebbar - eingebettet in Kultur und Natur.

Neue Erlebnisräume und echte historische Substanz

Gewölbe und festungsdicke Mauern unterstreichen das charmante, ursprüngliche Flair des denkmalgeschützten Hotels inmitten der Leoganger Steinberge im Salzburger Land. Das Hotel mit wunderbarem Blick auf die Leonhardi-Kirche, den Dorfplatz und die Steinberge bietet 17 großzügige Themenzimmer & Suiten, die liebevoll und sehr individuell - teils mit wertvollen Antiquitäten - eingerichtet sind. Der neue Zeitgeist des jungen Geschwisterpaars vermittelt den Gästen das Gefühl von Leichtigkeit und Moderne – wie beispielsweise findet man neben wertvollen Antiquitäten die modernsten TV Modelle von Loewe, Floss Designer Lampen und die berühmten Eans Schaukelstühle – Designkombination auf höchstem Niveau!

Die neu renovierten Themenzimmer & Suiten haben keine Türnummer mehr – ein Titel zum Haus passend und eine Geschichte dazu aus „der guten alten Zeit“ zielt jede individuell gestaltete Zimmertüre. Themen wie: Die Schreibstube, Der Rastplatz, Die Jagd(t)räume, Die Knappenstube, Die Zimmerei, Die Zirbenstube, Das Refugium, Das Adlernest, Die Schneiderei oder Das Kaiserzimmer werden hier dem Gast geschichteerzählend näher gebracht und werden so als Zeitzeuge zu einem Teil vom Kirchenwirt.

Des Weiteren gibt es zwei original getäfelte Wirthausstuben. Der nachträglich angebaute Festsaal mit Bühne und Tanzparkett bietet sich für Events und Feierlichkeiten aller Art an (für bis zu 200 Personen). Das Haus wurde im Jahre 1326 erstmals urkundlich erwähnt und steht mit dem dazugehörigen Samerstall unter Denkmalschutz.

kunSTall Leogang

Der Kirchenwirt in Leogang eröffnete in Verbindung mit dem Kultur- und Kunstverein Samerstall einen weiteren Teil des denkmalgeschützten Kirchenwirt Ensembles. „Es ist Balsam für die Seele - Räume mit dieser Ruhe und Geschichte zu betreten“, sagt Barbara Kottke. In diesen historischen Gewölben befindet sich nun eine Ausstellung von der international bekannten Künstlerin Evi Fersterer, für die es als geborene Kirchenwirtstochter eine Herzensangelegenheit ist, einige Ihrer Werke im **historischen Samerstall** auszustellen.

„Der Kirchenwirt in Leogang seit 1326 - Das Kulturdenkmal für Feinschmecker“

Das Gourmetwirthaus gleich neben der Leoganger Kirche ist wegen Küche und Ambiente ein Treffpunkt für Feinschmecker. Wer hier genießt, taucht ein in die romantische Behaglichkeit einer anderen Zeit. Das Gewölbe bietet ein Ambiente, das auch gestressten Seelen Ruhe und Wärme gibt. Der historische Kirchenwirt ist allgegenwärtig und wird gekonnt mit modernen Bedürfnissen verbunden. Das Spiel von kreativer Bodenständigkeit hat in diesem besonderen Kulturdenkmal Platz gefunden.

Die K1326 Gourmetküche

„Alpine Küche“ - für viele ein Trend, für uns eine längst überfällige Bestätigung einer Küchenlinie mit unglaublich vielseitigen Rohstoffen, herausragenden Produzenten und einem multikulturellen Einfluss, der sich über die letzten Jahrtausende entwickelte.

„Bei unserem K1326 Gourmetmenü werden alle verwendeten Produzenten auf einer überdimensionalen Alpenkarte eingezeichnet damit unsere Gästen einen Eindruck der gesamten Alpenregionen bekommen“, sagt Patronin Barbara Kottke.

Die Vielseitigkeit des Alpenraums, der sich vom Ligurischen Meer bis zum Pannonischen Becken erstreckt und nicht weniger als 8 Länder beheimatet, ist zudem Europas größtes Süßwasserreservoir, welches die Grundlage für eine unglaubliche Produktvielfalt bietet. Vieles vom Artenreichtum wird von findigen Produzenten veredelt und es ist an der Zeit diese vor den Vorhang zu holen. Weggedachte Ländergrenzen ermöglichen uns im Kirchenwirt seit 1326 ein Handwerk mit sensationeller Produktvielfalt ohne den Bezug auf die Herkunft und die Nachhaltigkeit zu verlieren.

Für uns entsteht so ein kulinarisches Konglomerat aus Produkten, überlieferten Rezepten aus anderen Zeitepochen, Produzenten und Bauern mit Bewusstsein für ihre Erzeugnisse und Köchen, die diese auf einen gemeinsamen Nenner bringen und handwerklich in Szene setzen. Ständig auf der Suche sind die Geschwister Barbara Kottke und Hans-Jörg Unterrainer gemeinsam mit Küchenchef Stefan Birnbacher nach neuen und oft vergessenen Geschmackserlebnissen. Bei der Spurensuche dieser Vielfalt entsteht ein immer imposanteres Produkt- und Produzentennetzwerk aus dem Alpenen Raum. Anregungen und Wissensweitergabe unter Partnerbetrieben der Jeunes Restaurateur d'Europe spielen hierbei eine erhebliche Rolle.

Einblick in das Menü to come...

Die einzelnen Gerichte haben Namen, die über die Herkunft der Zutaten erzählen – wie: Alpengewässer, Alpenüberquerung, Alpenhauptkamm, Alpenpass oder hier im Bild Alpenstopp: „Salzburg & Steiermark“ Confiertes Salzburger Stör / Karfiol / Grünkohl / Exklusives Öl Cuvée Nr. 3 von Fandler: Distel & Haselnuss.

Chef & Sommelier des Hauses – Hans-Jörg Unterrainer:

„Natürlich bieten wir unseren Gästen auch eine Alpine Weinbegleitung zu unserem K1326 Gourmetmenü an, denn auch hier spiegelt sich die Produktvielfalt des Alpenraums wieder. Denn bei Weinen aus dem Rhonetal, Piemont, spannendes aus der Schweiz und natürlich Österreich (um nur einige Gebiete zu nennen) lässt erkennen, dass man auch hier als Sommelier aus dem vollen Schöpfen kann!“

Der Kirchenwirt und seine Auszeichnungen:

- Historische Gaststätte SalzburgerLand (ältestes Wirtshaus im SalzburgerLand)
- Denkmalgeschützte Gebäude
- Kulturerbe Österreich

Restaurant:

- Wine Spectator – Award of Excellence 2020
- World of Fine Wine: The Worlds best Wine Lists 2019 **
- Gault Millau (3 Hauben) & Verleihung der Goldenen Roulette Kugel
„Eine der besten Weinkarten der Alpen“
- A la carte (3 Kronen)
- Falstaff (3 Gabeln)
- Schlemmer Atlas (3 Kochlöffel)
- Wirt des Jahres 2015
(ausgezeichnet von Wirtshausführer Österreich)

Hotel:

- **GEO SAISON stellt vor:**
Die 100 besten Hotels & Restaurant in Europa: Bei der Kategorie Berghotels gehört wieder der Kirchenwirt in Leogang dazu und erstmals auch bei den Top 10 der Kategorie „Food“.
- Internationaler Preis: „**Wedding Venue of the Year 2018**“ in Austria
Europas Wedding Oscar:
DIE Hochzeitslocation - DER Kirchenwirt in Leogang

Der Kirchenwirt in Leogang ist stolzes Mitglied der Familie:

- JRE (Jeunes Restaurateurs d'Europe) www.jre.eu/at
- Pretty Hotels www.theprettyhotelsblog.com

Kontakt:

Der KIRCHENWIRT in Leogang seit 1326

Gourmetwirtshaus & Historisches Hotel

Geschwister Hans-Jörg Unterrainer & Mag. Barbara Kottke
A-5771 Leogang Nr.3, Dorfmitte, Salzburgerland, Österreich
Tel. +43 (0)6583 8216

Email: info@k1326.com, www.k1326.com

Follow us on: www.facebook.com/kirchenwirt