



# Per Lufttaxi zum Gourmettempel

Auf dieses Fünfsternehotel fliegt man: Mitten in der Puszta ist mit Schloss Hertelendy ein kleines, feines Luxus-Hideaway entstanden. Von Michael Samec

Wie schnell sich doch der üble Geruch der Dekadenz verflüchtigen und zum feinen Duft des leistbaren Luxus werden kann. Zu erleben bei einem Kurzausflug in die südwestungarische Puszta, genauer gesagt nach Kutas-Kozmapusta. Noch nie gehört? Wundern Sie sich nicht, auch die meisten Navis finden nur schwer hin. Vielleicht ist das mit ein Grund, warum das dort versteckte Luxus-Hideaway Schloss Hertelendy seinen Gästen gerne die Anreise per Privatflugzeug organisiert. Moment, keine falschen Vorstellungen, nicht mit Jet oder so – die einfache Propellermaschine sticht hier alles andere aus. Denn mit der kann man auf der Wiese gleich hinter dem Schloss landen – rund 45 Minuten nach dem Start in Graz oder Wiener Neustadt. Dann ist man auch schon mittendrin im neuen Hotspot in Westungarn. Das in den 1920er-Jahren erbaute Herrschaftsgut beherbergte schon bis 2004 ein Dreisternehotel. Bis es ein Schweizer Investor übernahm und 20 Millionen Euro investierte. Seither ist es ein Fünfsternehotel. Mit insgesamt 20 Zimmern,



ausgestattet mit Kachelöfen und Marmorbad. Mit dem üblichen Spa- und Wellnessbereich und entsprechenden Beauty- und Schönheitsangeboten. Allerdings auch mit wirklich originellen Möglichkeiten zur Freizeitgestaltung: Tontaubenschießen, Jagen, Skijöring ... Alles ausgefallene Dinge – das Hotelrestaurant ist es auch. Schwingt dort doch seit Jänner dieses Jahres Richard Nussel den Kochlöffel, auf dessen Liste der Karrierestationen schon acht Michelin-Sterne stehen: Drei davon fallen alleine auf die „Schwarzwaldstube“ der „Traube Tonbach“ in Baiersbrunn. Und jetzt also Ungarn. Mitten im Nirgendwo? „Ja, wo sonst hat man das: Einen eigenen Biogarten, aus dem wir die Zutaten für unsere Menüs frisch holen können“, schmunzelt der 39-Jährige. Brot, Butter, Honig, Kräuter und Gemüse aus eigenem Anbau – und dann noch die Fujiapfelplantage, deren süße Früchte immer in irgendeiner Form in Nussels Menüs auftauchen. Offenbar hatte Nussel jetzt aber doch einmal Lust auf die Gesellschaft anderer Spitzenköche. Also flog er vier von ihnen ein,

## „Wo sonst hat man das: Einen eigenen Bio-Garten, aus dem wir die Zutaten für unsere Menüs frisch holen können“

Richard Nussel, Küchenchef



um gemeinsam mit ihnen das erste Gourmetfestival „Österreich meets Ungarn“ abzuhalten. Mit von der Partie: Silvio Nickol aus dem Wiener „Palais Coburg“, der gebürtige Vorarlberger und Star der portugiesischen Gourmetküche Dieter Koschina aus der „Vila Joya“, Philipp Haiges vom Restaurant „Carl's“ in Graz und Peter Zinter vom „Vincent“ in Wien. Und weil's offenbar ziemlich viel Spaß gemacht hat, gemeinsam ein zehngängiges Menü auf die Tische zu stellen, soll das Gourmetfestival ab nun jährlich stattfinden. ★

### Info

**Packages für zwei Nächte** im Superior-Doppelzimmer mit Frühstück und achtgängigem Dinner gibt es im Schloss Hertelendy schon ab 370 Euro pro Person, etwa die „Advent Pearl“ vom 1. bis 23. Dezember. Auf Wunsch organisiert das Hotel auch den Hin- und Rückflug von/bis Graz mit dem Privatflugzeug um 350 Euro. Wer lieber festen Boden unter den Füßen hat, wird auch mit dem hoteleigenen Rolls-Royce abgeholt. [www.hotel-hertelendy.hu](http://www.hotel-hertelendy.hu)

