



72369
Heft **5-6**
Mai/ Juni 2007
Heftpreis € 2,50 Deutschland
€ 2,80 Europäische Länder

Genießen & mehr

Das Magazin für die
schönen Seiten des Lebens

- **Malediven**
- **Thailand**
- **Vietnam:**
**Kommen Sie mit
ins Paradies**
- **Entdecken Sie den
deutschen Rotwein
entlang der Ahr ...**



wohlfühlen &

Luftig-leichter Einsatz

Kulinarische Kreationen wie pikante Mousse als Vorspeise oder Mangopüree als Zwischengang sind der Grund dafür, dass sich das Bad Tölzer Restaurant ViCulinaris zum Geheimtipp für Gourmets entwickelt hat.

Das Bad Tölzer Jugendstilhotel Kolbergarten wurde 1905 erbaut und wird heute von der Familie Strötz betrieben. In den Zimmern, individuell eingerichtet mit Biedermeier, Barock, englischen oder bayerischen Möbeln, fühlen sich die Gäste in die alte Zeit zurückversetzt. In diesem Ambiente ist auch das Restaurant ViCulinaris zu finden. Der Inhaber Johann

Mikschy erweckte durch seine Einrichtungsideen und Küchenkreationen dieses Kleinod vor fünf Jahren aus dem Dornröschenschlaf. „Unsere Gäste haben erkannt, wie behutsam wir mit Lebensmitteln umgehen, dass Qualität und Leistung bei uns stimmen, und wir nur saisonale Produkte verarbeiten“, erzählt er. Das Küchenteam bereitet die Lebensmittel

raffiniert, pflüffig und außergewöhnlich zu: Einfache, bekannte Dinge werden ungewohnt präsentiert. Zu der Philosophie, nur saisonale sowie frische Produkte einzusetzen und die Küche leicht zu gestalten, passen auch Espumas. Johann Mikschy erläutert die Vorteile: „Von einer aufgeschäumten Suppe kann man einen ganzen Teller essen, ohne dass ein Völlegefühl ent-

steht. Durch das Zuführen der Luft verbreitet sich die Intensität des Geschmacks. Auch die Optik profitiert davon, denn auf den Suppen und Saucen entsteht kein Film. Mousse in jeder Form lässt sich perfekt und einfach zubereiten.“

Johann Mikschy arbeitet seit fünf Jahren mit den Geräten von iSi Deutschland und hat derzeit rund 20 Whips im Einsatz. Er verwendet die Espuma-Technik unter anderem für Saucen, Suppen und Desserts. Sehr beliebt sind auch die selbstgemachten Eissorbets. Im Nachtischbereich geht die Tendenz zur österreichischen Küche. Mit dem Restaurant ViCulinaris hat sein Inhaber viele seiner Visionen, räumliche sowie kulinarische, umgesetzt, wobei das Konzept auch für zukünftige Ideen noch genügend Spielraum bietet.

VICULINARIS
Fröhlichgasse 5 • 83646 Bad Tölz
Tel. 08041-792 88 91
Fax 08041-792 88 92
restaurant@viculinaris.com
www.viculinaris.com