



Hotel Kaiserhof Victoria, Bad Kissingen

Winterglück in Bad Kissingen

Bad Kissingen und sein First-Class-Domizil „Kaiserhof Victoria“. Ein eleganter Auftritt auf Augenhöhe im Herzen des bayerischen Staatsbades. Das Grandhotel in direkter Nachbarschaft zu den Kuranlagen besticht durch die gelungene Melange aus Tradition und Moderne. Und die Küche der „Frankenstube“ offeriert „Fein-Fränkisches“ auf beachtlichem Niveau.

Bad Kissingen, die schöne Kreisstadt in Unterfranken ist immer eine Reise wert. Längst hat sie sich wegen ihrer attraktiven Ganzjahresangebote an Kultur, Wellness und Erholung einen vorderen Platz im Ranking der beliebtesten Destinationen in Deutschland und Europa erobert. Die Stichworte des Erfolges lauten: Bayrisches Staatsbad mit gleich sieben heilsamen Mineralquellen, heilklimatischer Kurort, Bad Kissinger

Sommer und vor allem die anziehende Melange aus Tradition und Moderne, die seit Jahrhunderten gewachsen, den reizvollen Charme des Staatsbades ausmacht. Gäste aus aller Welt besuchen seit alters her Bad Kissingen. Ein paar große Namen gefällig? Bayerns „Märchenkönig“ Ludwig II. erhob den Ort einst zum Bad, die russischen Zaren wie beispielsweise Alexander II. weilten hier zur Sommerfrische, Kaiserin „Sisi“ ebenso

Das Grandhotel „Kaiserhof Victoria“ residiert in Bad Kissingens allerbesten Premiurlage direkt an den historischen Kuranlagen des Staatsbades.

und Reichskanzler Otto von Bismarck war gleich 13 Mal zu Gast, was ihm die Ehrenbürgerschaft bescherte. Von dieser großen Zeit des Kurbades profitiert das Heilbad noch heute. Wer im imposanten Kurviertel mit seiner über 90 Meter langen Wandelhalle (der größten ihrer Art in Europa), dem Arkaden- und Regententbau, dem berühmten Casino flaniert, der spürt die Grandezza des Besonderen. Gerade jetzt im Winter zeigt sich der Kurort von seiner zauberhaften, stillen Seite. Wenn die uralten Bäume im Kurbad mit Raureif und Schnee überzuckert sind, dann freut sich der weit gereiste Kurgast auf die hohe Zeit für genussvolle Stunden der Muße, der aktiven Erholung und der stilvollen Einkehr.

Grandhotel der Moderne
In der ersten Reihe in direkter Anbindung und Nähe zu den Kureinrichtungen logiert das noble Hotel „Kaiserhof Victoria“. Ein Grandhotel wie aus dem Bilderbuch traditionsreicher Palasthotels. Es vereint in seinen 170 Zimmern und Suiten die prachtvolle Ambiance von einst mit den gastlichen Errungenschaften von heute. Der Auftritt des Vier-Sterne-Hotels gleich gegenüber der Wandelhalle ist sehr erfreulich, was maßgeblich an der wegweisenden Arbeit von Hotelgeschäftsführer Christian Weghofer liegt, der hier seit Sommer 2009 einen werterhaltenden Verjüngungsprozess in Gang gesetzt hat, in dessen Folge das weitläufige First-Class-Domizil aktuell als Erste Adresse der Bad Kissinger Hotels gelistet wird. Mit der Verve des erfahrenen Gastgebers und ausgestattet mit der Expertise mehrjähriger Verantwortung in besten Hoteladressen ist es dem 49-jährigen gelungen, das Grandhotel in die Moderne zu führen, ohne die Historie dabei auszublenden. Kein Jahr vergeht, in dem im „Kaiserhof Victoria“ nicht renoviert und zeitgemäß in die bauliche und innenarchitektonische Substanz investiert wird. So erstrahlen die feinen Zimmer und Suiten, darunter die exklusive „Sissi-Suite“ und die „Kaiserhofsuite“, in erhabenem Glanz der zeitlosen Moderne.



Zwei Erfolgsgaranten im First-Class-Domizil sind Geschäftsführer Christian Weghofer und Peter Horntrich, der in der schmucken „Frankenstube“ fein-fränkisch aufkocht.



Exzellente Vielfalt
Wohin in das Auge blickt, es wird sich an den schönen Dingen erfreuen, die im „Kaiserhof Victoria“ in geradezu verschwenderischer Fülle geboten werden. Seien es die prunkvollen Kristallleuchter im Restaurant „Kaisersaal“ in der Belle Etage oder die kostbaren Wand- und Deckenbemalungen, Stuckverzierungen und Jugendstilfenster im angrenzenden Wintergarten-Restaurant. Auch die stattliche Spa-Landschaft weiß mit der Vielfalt der Offerten mehr als zu überzeugen. Pool, Whirlpool, großzügige Saunalandschaft, Kaiserbad, Tauchbecken, Ruheräumen, Fitnessseinrichtung, Wellnessmassagen, Aromabäder bis hin zur klassischen Trinkkur und Behandlungen mit dem Naturmoor, all das sind weitere „Erfolgszutaten“. Die Jahresauslastung von über 80 Prozent manifestiert die erfolgreiche Arbeit von Kaiserhofchef Christian Weghofer und seinen rund 80 Mitarbeitern.

Zur Exzellenz des Hauses zählt unbestritten die Kulinarik, die wir seit Jahren mit zwei Sonnen in der „Frankenstube“ auszeichnen. An nur sechs Tischen für maximal 28 Genießer wird hier unter der kreativen Regie von Thorsten Duda und Peter Horntrich sowie im aufmerksam agierenden Service von Restaurantleiter Giuseppe Cesarola „fein-fränkisch“ gekocht. Stets handwerklich in ausgezeichneter Güte und immer den Jahreszeiten folgend. Zum Auftakt unseres

Menüs probierten wir „Praline von der Wachtelbrust mit Pflaumenchutney“. Hernach mundete das „Carpaccio von der Rhöner Lachsforelle mit Senf-Dillsauce und Wachtelei“. Sehr gelungen war zudem die „samtige Crèmesuppe vom Hokkaido-Kürbis mit Ingwer und Kokos“. Perfekt zubereitet kam der „Rosa gebratene Rehrücken mit Rahmpilzen, Brezen-Serviettenknödel und winterlichem Gemüse“ an unseren Tisch. Zum Finale überzeugte auf abermals sicherem Sonnen-Niveau das „Schokoküchlein mit flüssigem Kern an Rumsabayone“.

Ingo Schmidt ■



Ländlich-fein

Frankenstube
Hotel Kaiserhof Victoria

Am Kurgarten 5/7, D-97688 Bad Kissingen
Tel.: 0971-7010, Fax: 0971-701197
E-Mail: info@kaiserhof-victoria.de
Internet: www.kaiserhof-victoria.de

Geschäftsführer: Christian Weghofer
Küchenchef: Thorsten Duda
Stellv. Küchenchef: Peter Horntrich
Restaurantleiter: Giuseppe Cesarola

Service: Sehr gut
Weine: Gut
Ambiente: Gediegen elegant



„Praline von der Wachtelbrust mit Pflaumenchutney“, „Carpaccio von der Rhöner Lachsforelle“, „Crèmesuppe vom Hokkaido-Kürbis mit Ingwer und Kokos“, „Rosa gebratener Rehrücken mit Rahmpilzen, Brezen-Serviettenknödel und winterlichem Gemüse“ und „Schokoküchlein mit flüssigem Kern an Rumsabayone“.