

# BLUARTE

## Schwarzreiter Restaurant lifestyle gourmet to Kempinski Munich

**Schwarzreiter Restaurant, Hotel Vier Jahreszeiten Kempinski Munich. Estro e memoria si fondono nella tradizione bavarese e l'intuizione affiancata dalla passione diventa vivace e dinamica visione gastronomica.**

*di Antonella Iozzo*



**Munich - All'Hotel Vier Jahreszeiten Kempinski Munich** la naturale inclinazione a riconoscere la bellezza autentica è una costante nel tempo che diviene armonia di sapori presso lo Schwarzreiter Restaurant.

Il design ne traccia una silhouette purissima, informale, elegante, quasi un iconico sunto di tradizione e modernità che si apre a tante suggestioni sensoriali. Tavoli con vista sulla Maximilianstrasse, atmosfera pervasa da allure e fascino che acquista estrema raffinatezza grazie alla pulizia formale delle linee, senza dimenticare un soft touch new romantic dato dai petali in fiore del lampadario che sembrano stillare gocce di luce sugli ospiti.

Il tatto, la cordialità e il sorriso del personale dello Schwarzreiter Restaurant dipingono l'ambiente con note preziose di human touch che conferiscono all'ambiente il valore dell'unicità.

Se l'arte in cucina è dedita ad esaltare la freschezza della materia prima di assoluta qualità, materia prima che vuol dire prodotti del territorio, i colori, i profumi, le fragranze divengono la quintessenza del gusto nel gesto dello chef Anton Pozeg.

Estro e memoria si fondono nella tradizione bavarese e l'intuizione affiancata dalla passione diventa vivace e dinamica visione gastronomica.

La danza dei sensi allo Schwarzreiter Restaurant si apre con un "Graved Alpin Salmon" maestoso quanto lirico salmone alpino che si scioglie in bocca nella sua ricca e aggraziata consistenza esaltata al massimo dalla crema al limone e da velature di barbabietole rosse che conferiscono quella nota di freschezza necessaria al piatto. Nel calice lo Juliuspital Würzburger Stein Riesling 2016, intenso e sapido, esotico ed elegante che invita a nuovi assaggi. È



È come se un accordo di rarefazione sensoriale tra il salmone e il vino componesse una

sinfonia di piacere enogastronomico.

Lo chef Anton Pozeg riesce a cogliere le caratteristiche di ciascun ingrediente ed insieme le emozioni che esso rilascia. Materia prima eccellente sublimata in creazioni stagionali dove il richiamo alla purezza dei sapori convive con la tecnica e la semplicità è il caso del "Filet of Bavarian Beef - porcini, mashed lovage-potatoes".

Succulento, vellutato, morbido filetto che avvolge il palato, è come se ogni boccone rilasciasse l'evocazione di un ricordo e sullo sfondo si percepissero le vibrazioni. Il purè di levistico e patate ne esalta le qualità e al contempo conferisce freschezza, mitigata dal gusto intenso dei porcini. Un connubio di sapori ben armonizzati che donano complessità ed equilibrio. In abbinamento il Chianti Rufina Riserva Nipozzano Vecchie Viti, 2014. Rosso rubino dalle forme fluide setose e sensuali che scivolano al palato con una complessità leggera e tannica, persistente e speziato. Un blues che accompagna la conversazione con il sentimento.



Allo Schwarzeiter Restaurant, il legame con la tradizione è teso verso interpretazioni che esprimono fantasia, sensibilità e sapienza. Mente e cuore dialogano e inscenano la bontà più golosa, "Cut-Up Pancake" il più classico dei desideri, il più autentico dei dessert dalla presentazione semplice e accattivante.

La morbidezza del pancake, la nota acidula della composta di mele, la dolcezza, mai stucchevole, del gelato di vaniglia, lo rende incredibilmente bilanciato, fresco e dolce al punto giusto. Continuiamo ad assaggiarlo ed ogni boccone è una gioia, un sorriso dell'anima che culmina nella sensualità elegante del Petit Manseng Uroulat -

Jurançon 2012, dolcezza e acidità in perfetto equilibrio.

Schwarzeiter Restaurant, le molteplici espressioni dell'arte culinaria nella personale interpretazione di tradizione e contemporaneo per un piacere gastronomico che gratifica ogni senso e diventa lifestyle gourmet nello charme luminoso ed emozionante dell'Hotel Vier Jahreszeiten Kempinski.

### **Schwarzeiter Restaurant**

**Hotel Vier Jahreszeiten Kempinski Munich**

**Maximilianstrasse 17, 80539, Munich Germany**

**Tel. +49 89 2125 0**

**<https://www.kempinski.com/en/munich/hotel-vier-jahreszeiten/>**

di **Antonella Iozzo** © Riproduzione riservata  
(28/11/2017)

### **Articoli correlati:**

**Vier Jahreszeiten Kempinski Hotel, gioiello di stile, icona di unicità**

Bluarte è su <https://www.facebook.com/bluarte.rivista> e su Twitter: @Bluarte1 - Sito internet: [www.bluarte.it](http://www.bluarte.it)