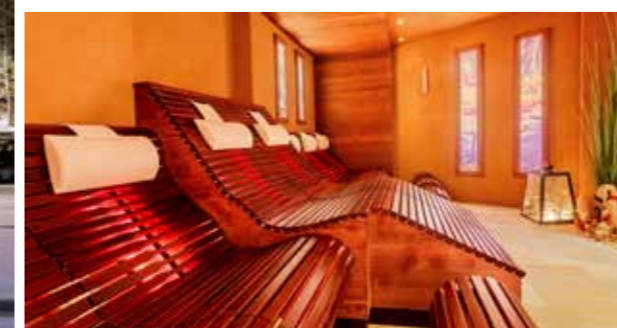




Ein romantisches Winterparadies im weißen Kleid. Das mit fünf Sternen klassifizierte RoLigio® & Wellness Resort Romantischer Winkel in Bad Sachsa.



3.800 qm groß ist die vielfältige SPA-Landschaft im Luxusresort von Familie Oelkers. Es fehlt an nichts: Bäder, Ruheräume und Rückzugsoasen offerieren in Hülle und Fülle Momente der (aktiven) Erholung.

RoLigio® & Wellness Resort Romantischer Winkel*****, Bad Sachsa

Südharzer Sternstunden

Zu Tisch bei Sterne- und Sonnenkoch Ralph Hollokoï im „Joseph`s Fine Dining“ im eleganten RoLigio® & Wellness Resort Romantischer Winkel***** im südniedersächsischen Bad Sachsa. Top-Hotelier Josef Oelkers geht mit dem neuen Gourmetrestaurant in die Genussoffensive. Geboten wird eine höchst kreative kulinarische Harzreise mit kosmopolitischen Ausflügen in entspannter Atmosphäre.

Kulinarischer Aufbruch im Harz. Während der Ostharz, vornehmlich in Wernigerode, bereits seit geraumer Zeit mit erstklassigen Adressen bei den Genießern kreativ-anspruchsvoller Küche punktet, sind nun auch im West- und im südlichen Harz Hoteliers und Restaurateure dabei, die weißen Flecken auf der Landkarte dauerhaft zu löschen und diese mit ambitionierten Konzepten zu bereichern. Wir machen uns dieserhalb nach Bad Sachsa auf, dem heilklimatischen Kurort am Südrand des Harzes. Die liebeliche Landschaft rund um das Karstgebiet mit dem 660 Meter hohen Ravensberg, der pittoresken Altstadt von Bad Sachsa, ihren Gassen und stilvoll sanierten historischen Jugendstilvillen und dem von der UNESCO als Welterbe geadelten Zisterzienserkloster Walkenried in unmittelbarer Nähe, sie ist inzwischen auch ein reizvolles Reiseziel für Feinspitze, denn mit dem „Joseph`s

Fine Dining“ im Luxushotel „RoLigio® & Wellness Resort Romantischer Winkel“ gibt es seit Ende 2022 auch ein exklusives Gourmetrestaurant, das seine Ambitionen nicht leugnet und dessen Küchenchef Ralph Hollokoï gemeinsam mit Patron Josef Oelkers nichts anderes im Schilde führt, als die wichtigsten lukullischen Auszeichnungen nach Bad Sachsa zu holen. Die Voraussetzungen dafür sind exzellent. Denn mit Hotelier Josef Oelkers steht dem ehrgeizigen Projekt ein ausgewiesener Genussexperte als Förderer vor. Vor seiner Laufbahn als eigenständiger Hotelier in Südniedersachsen war Oelkers selbst jahrelang in diversen Sterneküchen als Koch beschäftigt, darunter bei „Jahrhundertkoch“ Eckart Witzigmann in dessen berühmter Münchener „Aubergine“, bei Gutbert Fallert in dessen ebenfalls besterter „Talmühle“ in Sasbachwalden und auch bei Zwei-Sternekoch Friedberg Lang in Lindau am Boden-

see wirkte der erfolgreiche Hotelier. Mit dem kleinen Gourmetséparée im weithin bekannten Wellness-Resort (ab Januar 2024 dem erlauchten Kreis der „Romantik Hotel & Resorts“ in der Luxuskategorie „Pearls“ zugehörig) erfüllt sich Oelkers so etwas wie einen lang gehegten Traum. In Küchenchef Ralph Hollokoï und der von ihm geführten kleinen Brigade hat der weitsichtig agierende Hotelier eine Mannschaft gefunden, die zu höchsten Erwartungen berechtigten Anlass gibt.

Hollokoï mit internationaler Sterne-Erfahrung

Küchenchef Ralph Hollokoï ist gebürtiger Schweizer und kommt aus Winterthur im Kanton Zürich. Der heute 44-Jährige lernte einst im „Restaurant Chalet Waldgarten“ in Bassersdorf bei Zürich den Beruf des Kochs, anschließend folgten Stationen in England. Darunter das mit drei Michelin-Sternen ausgezeichnete

Restaurant „The Fat Duck“ von Starkoch Heston Blumenthal in der Grafschaft Berkshire sowie das mit zwei Macarons dekorierte Restaurant „Gidleigh Park“ in der südenglischen Grafschaft Devon. Im Mutterland der Haute Cuisine kochte Hollokoï im Sternerestaurant „Le Moulin de l'Abbaye Brantôme“ im Perigord und in Deutschland erkochte sich Hollokoï im Relais & Châteaux-Hotel „Jagdhof Glashütte“ in Bad Laasphe an der Seite unterschiedlicher Co-Küchenchefs die begehrte Michelin-Auszeichnung gleich mehrmals. Seit Dezember 2019 ist der sympathische Schweizer im Fünf-Sterne-Hotel von Familie Oelkers beschäftigt und seit 2022 bekleidet er den Posten des Küchenchefs im Gourmetrestaurant. Im Rahmen der großzügigen baulichen Restauranterweiterung im Jahr 2018 entstand das „Joseph`s Fine-Dining“-Restaurant. Das im modernen Chic gestaltete Restaurant wurde im Beisein und in der Moderation von TV-Legende und „Winzer des Jahres 2023“ Günter Jauch Anfang Dezember 2022 feierlich eröffnet. Der offizielle Startschuss für eine Erfolgsgeschichte, die eben erst richtig an Fahrt aufgenommen hat. Das Konzept ist ebenso innovativ wie kommunikationsfreudig, denn die Gäste werden an vier Tagen in der Woche eingeladen, sich mit dem Köche- und Serviceteam auf eine Geschmacksreise zu begeben, auf der sie rund um die eingesetzten Produkte ganz viel Infotainment geboten bekommen. Küchenchef Hollokoï erklärt jeden Gang am Tisch ausführlich, nennt die zumeist regionalen Produzenten, weist auf lokale

Besonderheiten hin, erklärt Kochtechniken. All dies passiert in einem bewusst lockeren Begegnungsrahmen zwischen Koch, Service und Gast. Hier gibt es keine Hemmschwelle, ganz im Gegenteil. Die lockere Dialogebene provoziert erst den legeren Genuss. Die Genießer treten an den Tresen der offenen Showküche heran, machen mit ihren Smartphones Fotos von den bildschönen Gerichten, die Hollokoï und sein kleines Team zu formidablen Menüfolgen in bis zu acht Gängen vor den Augen der höchstens 18 Feinschmecker kreieren. Genuss auf Augenhöhe und Tuchfühlung!

Vereint auf dem Teller: Der Harz und Die Welt

Diese mit ganz viel spürbarer Lust in Szene gesetzte entspannte Wohnzimmeratmosphäre mit einem Maximum an „Private Dining“ ist so etwas wie der gesuchte Lückenschluss für eine persönlich-familiäre Genussoffensive, denn jeder der fünf Tische ist im Grunde ein „Chef`s Table“. Hollokoï beweist neben seiner Meisterschaft am Herd auch ganz viel Talent als Unterhalter und auch Chef de Rang Hendrik Gaide macht seine Sache richtig gut. Die von ihm ausgewählte begleitende Weinreise zu Hollokoï's Menü „Der Harz trifft auf die Welt“ ist passgenau, unterstreicht wunderbar die Aromen-Akkorde von Hollokoï's subtiler Jahreszeitenküche. Die setzt, wo immer es die gebotene Qualität zulässt, auf möglichst regionale Produkte, ohne dabei einen sehr begrenzten Radius zu ziehen. Und doch kommen zahlreiche Viktualien aus

der Harz-Region wie etwa das schussfrische Wild (Rot-, Reh- und Schwarzwild) vom „Wildhandel Bauer“. Hollokoï's Kreationen sind ausgefeilte Geschmacksbilder, begeistern in ihrem Mix aus Klassik und kontrastreicher Akzentuierung mit Aromen und Zutaten aus aller Welt. Heimat trifft in souveräner Handschrift auf kosmopolitische Einflüsse mit pointiert gesetzten Akkorden aus Schärfe, Süße und Säure. Eine der offenkundigen Stärken der Hollokoï-Küche ist der offensive Zugriff auf vegetarische Produkte. Nicht wenige davon werden in den eigenen Gärten im benachbarten Tettenborm biodynamisch angebaut wie beispielsweise Kürbis, Knoblauch und Quitten. Im eigenen Privatgarten in Herzberg-Sieber zieht Hollokoï Beeren und Kräuter auf, die ebenfalls den Warenkorb seiner Küche bereichern. Dass der Schweizer und sein

Ein Traum-Duo: Hotelier Josef Oelkers mit dem Küchenchef im Gourmetrestaurant „Joseph`s Fine Dining“ Ralph Hollokoï.





Vier, die mit dem neuen Fine-Dining-Restaurant im Südharz ausschließlich Gutes im Schilde führen: Hoteldirektor Matthias Reuter mit Küchenchef Ralph Hollokoji, Koch Jonas Paul und Chef de Rang Hendrik Gaide (li).

kleines Team absolut fokussiert arbeiten und den begehrten Michelin-Stern als Ziel deutlich formulieren, das markiert ein selbstbewusstes Vorwärtstreben, das dem gesamten Harz gut zu Gesichte steht. Talentprobe gefällig? Dann sei an dieser Stelle die Kreation „Wüstenwind“ aus dem von uns aktuell goutierten Degustationsmenü genannt. Was Koch Jonas Paul, seines Zeichens Auszubildender im „Romantischen Winkel“, aus den

Komponenten Aubergine, Dattel, Kichererbsen, Curry, gepuffter Reis, Shiso-Kresse, Orange, Mango, Maracuja und Honig zaubert, ist eine die Sinne betörende und zutiefst komplexe Geschmacksexplosion von außergewöhnlicher Güte und Dichte. Und weil alle Kostproben durchgängig exzellent mundeten, die Darbietung wie gesagt von hinreißend beflügelnder Leichtigkeit war, zögern wir nicht, über dem „Joseph`s Fine Dining“ aus dem

Stand zwei Sonnen Plus aufgehen zu lassen. Jedem Genießer sei die Einkehr eindringlich ans Herz gelegt, auch weil in dem exklusiven Hotel-Resort von Familie Nora und Josef Oelkers ganzheitliches Wohlbefinden und splendide SPA-Angebote auf 3.800 qm Fläche ebenso warten wie die ausgezeichneten Logisofferten in 91 nobel ausgestatteten Zimmern und Suiten. Dieses vornehm-elegante gastliche Haus ist jede Reise wert. Ingo Schmidt

Menü im Joseph`s Fine Dining



Joseph`s Snack Symphonie 1.0 | Cornetto mit Frischkäse, Yuzu, Rote Bete, Brombeere | Joselito Iberico Schinken & gelierte Tomaten | Rosmarin-Grissini | Parmesanbällchen mit Trüffelcrème und Herbstrüffel | **Hauch von See** | Leicht marinierte Büsumer Krabben | Germknödel | Schnittlauch-Mayonnaise | fermentierter schwarzer Knoblauch | gebackene Schalotten | Erbsenkresse | **Chawanmushi** | Steinpilz | Morchel | Ei | Erbse | japanischer Tonburi-Feldkaviar | Portweinjus | Kerbelöl | **Wüstenwind** | Aubergine | Dattel | Kichererbsen | Curry | gepuffter Reis | Shiso-Kresse | Orange | Mango | Maracuja | Honig | **Gezupftes Glück** | Burrata | Kopfsalat-Emulsion | Kopfsalat-Sorbet | Tomatenchutney | Borage Kresse | Pistaziencrunch | **Kagoshima Wagyu Rost Beef** | Teriyaki | Ahornsirup | Weißkohl | Wurzelgemüse | **Schmelzteich** | Guanaja Schokolade von Valrhona 70 % | Mandelstreusel | Feigen in Texturen (Gel, frisch, Chips) | Veilchen-Eis | Flüssiger Cheesecake mit Kerbelöl | **Joseph`s Snack Symphonie 2.0** | Cornetto mit cremigem Brillat-Savarin | Haselnuss | Quittenbrot | Praline von gerösteten Pistazien | Karamell | Meersalz | Kakaobutter | Cranberry-Früchte-Gelee mit Milkschokolade | Rosa Pfeffer



Grand Chef Gourmet

Restaurant Joseph`s Fine Dining

Spa & Wellness Resort
Oelkers Hotel Betriebs GmbH

Bismarckstraße 23
D-37441 Bad Sachsa
Tel.: +49 (0)5523 3040

E-Mail: info@romantischer-winkel.de
Internet: www.romantischer-winkel.de

Gesellschafter: Nora und Josef Oelkers
Direktion: Matthias Reuter
Küchenchef Joseph`s Fine Dining: Ralph Hollokoji
Chef de Rang: Hendrik Gaide

Service: Ausgezeichnet
Weine: Sehr gut
Ambiente: Luxuriöser Landhausstil