

## Neues Küchenteam

### Sven Karge und Christian Hahn kochen in der Werdenfelserei



v.l.n.r. Sven Karge, Chefkoch, und Christian Hahn, Sous Chef

*München/Garmisch-Partenkirchen, Juni 2021* – Sven Karge und Christian Hahn sind das neue Duo am Herd der Werdenfelserei in Garmisch-Partenkirchen. Der Chefkoch und sein Sous Chef halten an bewährten Traditionen im Wurzelwerk des Boutiquehotels fest - und bringen jede Menge neue Ideen mit. Jetzt freuen sie sich, endlich wieder richtig in der Küche loslegen zu können.

Regionale Spezialitäten sind eine Selbstverständlichkeit in der Werdenfelserei - dazu gehören zum Frühstück für die Hotelgäste das Brot aus dem eigenen Brotbackofen sowie Milch, Joghurt, Eier und Käse aus einer regionalen Käserei. Karge und Hahn freuen sich darauf, das in ihren Töpfen und Pfannen zu verwerten, was in der oberbayerischen Umgebung wächst. Die beiden verbindet die Leidenschaft für das Kochen, das Emotionale. Sven Karge hat sein Handwerk im Schloss Albrechtsberg in Dresden gelernt und ist dann über verschiedene Stationen in Österreich, Deutschland und Frankreich in Garmisch-Partenkirchen gelandet.

Christian Hahn, ein gebürtiger Rheinländer, hat im Hotel Jagdhaus in Siegburg seine Ausbildung gemacht und kocht bereits seit einem knappen Jahrzehnt an verschiedenen Stationen im Werdenfelser Land. Es gibt nichts, das den beiden nicht in Töpfe und Pfannen kommt - sie sind jedem Wunsch ihrer Gäste gegenüber aufgeschlossen.

## Das kulinarische Konzept

Im „Wurzelwerk“ geht das Bewährte vom Ochsenbackerl über Käsespätzle bis zum krossen Wiener Schnitzel. Auch als Menü kombinierbar mit drei Mal Genuss oder vier Mal Genuss. Besonders wird es in ihrem sechs-gängigen-Feuerwerk-Menü.



Darin vereinen sie beste regionale und saisonale Zutaten mit viel Kreativität. Alpiner Dim Sum mit Lachsforelle und bayerischer Garnele ist hier genauso zu finden wie eine Buchweizenbowl oder die Garmischer Wildkräuter Tunke mit mild gebeiztem Saibling. „Großen Anteil haben auf unserer Karte und in den Menüs auch die vegetarischen und veganen Gerichte. Die Nachfrage ist enorm und hier können wir das Beste auf die Teller bringen, was das Werdenfelser Land zu bieten hat“, so Sven Karge.

Ungewöhnlicher kommt das Hutessen daher: Statt eines Raclettes oder Fonduetopfs kommt ein heißer „Hut“ auf den Tisch, an dem feines Landschweinfilet und Werdenfelser Rind ganz nach Belieben gebrutzelt werden kann. In der Hutkrempe köchelt eine Rindsbouillon oder alternativ eine Gemüsebouillon, in der frisches Gemüse gar wird. Ein geselliges Vergnügen, bei dem jeder Gast sein Lieblingsessen ganz nach seinem Geschmack zubereiten kann - leckere Dips und eine Salatbowl aus Wildkräutern gehören auch dazu.

Was auf den Teller im Wurzelwerk kommt, ist qualitativ hochwertig und erfreut Auge und Magen gleichermaßen. Und vielleicht ist auch die eine oder andere Überraschung dabei - Christian Hahn ist nämlich zertifizierter Ayurveda-Koch.

Download hochauflösender Pressebilder:

<https://bit.ly/2PK8zOo>

Für weitere Presseinformationen und Bildmaterial:

Familie Erhardt  
Alleestraße 28, 82467 Garmisch-Partenkirchen  
Telefon +49 (0)8821 686939-0  
[info@werdenfelserei.de](mailto:info@werdenfelserei.de)  
[www.werdenfelserei.de](http://www.werdenfelserei.de)