GOURMET HOTEL
Baglioni Resort Sardinia

Italienischer Lifestyle der Luxusklasse – Ein exklusives Resort, das keine Wünsche unerfüllt lässt – TastingTable von Sternekoch Claudio Sadler.

FOTO: © courtesy of Baglioni Hotels & Resorts

Sternekoch Claudio Sadler hat für das Baglioni Resort Sardinia ein kulinarisches Gesamtkonzept kreiert, das den Gourmet gekonnt verführt. Seine kulinarische Kunst matcht perfekt! Jedes seiner Gerichte auf Sardinien ist mediterran, verführt gekonnt italienisch, ist extravagant und gleichzeitig bodenständig. Chef Sadler ist für seinen Teamgeist bekannt und dass er stets gern neue Talente fördert. Das Gourmet-Restaurant Gusto by Sadler wurde 2022 von Michelin mit einem Stern ausgezeichnet. KüchenRock besuchte das Resort auf der italienischen Inselperle und das Team von dem Meister des Aromenspiels.

ANZEIGE

In meiner Zeit auf Sardinien führte mich mein Weg in das Baglioni Resort Sardinia in der Nähe von San Teodoro. Das exklusive 5 Sterne Resort eröffnete im Juni 2021 und man berichtete mir im Vorfeld nicht nur von der exklusiven Lage im Meeresschutzgebiet und der modernen Anlage. Die Cucina von Sternekoch Claudio Sadler, die eine ganz besondere Handschrift tragen soll, wird hoch gelobt.

Der Trolley war gepackt, die Vorfreude groß und bei bestem Wetter ging es für mich in Richtung Capo Coda Cavallo, zum Baglioni Resort Sardinia, das zu den Leading Hotels of the World zählt. Schon beim Vorfahren besticht der moderne Baukörper, der sich harmonisch in die Felslandschaft einfügt.

Kennen Sie das Gefühl, wenn Sie an einem Ort ankommen und von der ersten Minute an wissen, dass Sie sich wünschen nie wieder abreisen zu müssen? Der Ausblick, Look & Feel, die Herzlichkeit sorgten bei mir für sofortige Entspannung und ein direktes Urlaubsfeeling. Nach einem kurzen Check-In wurden wir zu unserer Suite gebracht. Großzügig, mit Meerblick, mediterran & modern präsentiert sich unser Urlaubs-Zuhause. Das Ambiente des Resorts ist stimmig, harmoniert und die Farben greifen gekonnt die Vorgaben der Natur auf. Der Unternehmer- und Hoteliersfamilie Baglioni ist es gelungen, ein weiteres Juwel in ihrer exklusiven Hotelsammlung zu kreieren und dieser einen einzigartigen Charme zu verleihen. Inmitten dem Meeresschutzgebietes, eingebettet in Hügel und vom Wind geschliffenen Felsen, direkt an das Meer angrenzend, liegt dieser Rückzugsort an der Nordküste Sardiniens.

Ausgepackt ist schnell und ich freue mich über die Führung durch die Anlage mit 78 eleganten Zimmern und Suiten, von denen viele über einen atemberaubenden Meerblick verfügen. Am kilometerlangen weißen Sandstrand dem Lu Impostu, verwöhnt der Blick auf das karibisch, glasklare Meer. Die Großzügigkeit des Resorts und das Konzept, eine Anlage für Paare und Familien zu schaffen, die in eine aussergewöhnliche Genusswelt einlädt, schätze ich sehr. Nach kürzester Zeit liege ich am Pool, ordere einen kühlen Drink und einen Burger. Perfekte Wahl. Hervorzuheben ist, dass die Liegestühle stets durch Pavillons vor Sonne schützen und so jedem Gast seine private Pool-Area, mit Abstand zum Nächsten, zur Verfügung steht. Lavendel sorgt für Farbtupfer und eine beruhigende Duftnote.

ANZEIGE

Von li. nach re.: Mr. Andrea Besana | Chef de partie, Mr. Adriano Muscari | Commis chef, Mr. Marco Formisano | Chef de partie, Mr. Park Kisung | Executive Chef

Lean Lamb Tartare with Scampi in Passion Fruit, Foie Gras Vinaigrette

Lamb chop in a bread and almond crust, stuffed with Foie Gras and black Truffle.

Das Baglioni Resort Sardinia liegt an dem karibischen Strand Lu Impostu und befindet sich in einem 4 Hektar großen Privatanwesen, in dem ein 25-Meter Pool mit Sonnenterrasse und Cabanas den Gästen zur Verfügung stehen.

Grazie Mille! Ich gönne mir eine kleine Mittagsruhe im Halbschatten, schließe die Augen und bin glücklich.

Die GourmetSafari durch Bella Italia ist nach meinen Kindern und meinem Mann, Euch und KüchenRock das Beste, was ich erlebe. Das ist genau mein Thema, denn ich bin mitten im italienischen Leben. Dem Leben mit der zu empfehlenden Leichtigkeit und jeder Menge GenussWelten. Das Baglioni Resort Sardinia ist von der Lage ideal, man ist im Sommer im Trubel von San Teodoro, im Yachthafen der Punta Aldia, an jeder Menge besonderer Strände und schnell wieder im Urlaubs-Refugium.

Die Küche von Sternekoch Claudio Sadler wird in der Welt der Gourmets gefeiert. Er soll die Kunst den Geschmack mit Finesse zu verbinden beherrschen, wie kaum ein anderer und dabei für echte Kunstwerke auf dem Teller sorgen. Dabei liegt sein Fokus auf Fischgerichten, was natürlich auf Sardinien, in direkter Meerlage perfekt passt. Ich freue mich auf den Abend im von Michelin mit einem Stern ausgezeichneten Restaurant Gusto by Sadler. Zum Dinner wähle ich mein rückenfreies Sommerkleid, passende hohe Schuhe. Dresscode-Empfehlung: elegant, sommerlich und ein Hauch verführerisch!

An diesem Ort startet man am besten an der Sunset Rooftop Bar in den Abend, sieht der Sonne zu, wie sie sich stilvoll und zauberhaft hinter den Bergen verabschiedet, hört den Klängen des DJs zu und genießt einen Drink mit sardischen Kleinigkeiten, die den Gaumen verwöhnen. Genau für diese Reihenfolge entschied ich mich. Perfekte Wahl und eine Empfehlung von Herzen.
Im Anschluß an den filmreifen Sonnenuntergang ging es in das Restaurant Gusto by Sadler. Ob ich aufgeregt war? Ja, ich war gespannt, aufgeregt und voller Freude die Kunst des Teams von Claudio Sadler erleben zu dürfen. Das Restaurant Gusto liegt ideal mit Blick auf den Pool. Der zurückhaltende Look & Feel im modern-mediterranen Stil überlässt die Bühne der Kulinarik. Bei der Wahl der verschiedenen Gänge und des Weins wurden wir exzellent beraten. Als Gast lehnt man sich zurück und darf zu 100% genießen.

Serviert wurde ein kulinarisches Erlebnis, eine Reise, eine Oper für Geschmacksknospen. Beim Schreiben träume ich mich in das Restaurant zurück um das Gourmet-Highlight noch einmal zu erleben. Bei den ersten Gabeln eines jeden Gerichts wurde geschwiegen, die Augen geschlossen und dann begeistert gejubelt.

Tipp: Nach dem Dinner unbedingt noch etwas bleiben. Sind die Meister der Cucina fertig, kommen sie ins Restaurant und nehmen sich zu persönlichen Gesprächen Zeit. Ganz ehrlich, ich wäre am liebsten aufgesprungen, hätte laut gejubelt und getanzt, denn diese Kunst, für die das Team by Sadler gesorgt hat, war filmreif.

In der Welt des kulinarischen Genusses darf eine abwechslungsreiche **Freizeitgestaltung** nicht fehlen. Tauchen, Schnorcheln, Kajak, Canyoning, Stand Up Paddeln, Kitesurfing und Ausflüge mit der Yacht, Spaziergänge an den langen Stränden in und ausserhalb des Resorts, Golf, Tennis, Mountain-Biken, Wanderungen und natürlich eine herrliche Zeit im Resort – bei diese Auswahl wird schnell klar, dass jeder nach seinen Vorstellungen den Urlaub verbringen kann. Der Spa-Bereich im Resort ist unbedingt zu empfehlen. Gerade in den kälteren Jahreszeiten bietet sich der Besuch im Spa mit Saunalandschaft an. Bei der Wahl einer Massage- oder Kosmetik-Behandlung wartet ein Verwöhn-Programm auf einen. Diese Zeit nenne ich **Food für die Seele**. Für mich gehört das unbedingt in eine exklusive Genusswelt, die Körper & Geist in einem Gleichgewicht hält oder bringt, dazu. In entspannter Atmosphäre bei Kerzenschein schwebt man, schaltet ab, schöpft Kraft.

Motorboot Freunde aufgepasst! Die Yacht Azimut Atlantis 34 steht zum Charter bereit. Die abgelegenen Strände, zu denen man sonst nicht über Land kommt, werden so erreicht. Ein Luxus, der für ein unvergessliches Erlebnis steht. Ich kann das an der Stelle unbedingt empfehlen, Sardinien in seinem Facettenreichtum zu erleben.

„Verrigni“ gold-drawn spaghetti with charcoal-grilled half lobster and Crusco pepper sauce

Tiramisu in coffee bean with hazelnuts crumble, coffee an hot chocolate

Gourmet-Talk

Chefs

IM GESPRÄCH MIT
Park Kisung, Executive Chef & Sternekoch Claudio Sadler

Auf der Terrasse des Gourmet-Restaurants Gusto by Sadler, treffe ich bei der GourmetSafari Chef Park Kisung.

Die Baglioni Hotels & Resorts sind bei Gourmets geschätzt. Das ideale Zusammenspiel von Farm to Table des Eigenanbaus, regionalen Produkten der Manufakturen, traditionellem Anbau und der besonderen Liebe zum Detail entführt zur kulinarischen, italienischen Reisen. Angetrieben von einer unablässigen Suche nach den besten Zutaten und Rezepten, die Italien zu bieten hat, brillieren die Gerichte. Grazie! Das Baglioni Resort Sardinia verfügt über zwei italienische Restaurants, eine Poolbar und die Sunset Rooftop Bar.

Gourmet-Highlight der Anlage ist das Gusto by Sadler, das Fine-Dining-Restaurant, wo Michelin-Sternekoch Claudio Salder mit seinem Team italienische Haut Cuisine in einer leicht raffinierten Art präsentiert.

Ich treffe Park Kisung, den Executive Chef von Claudio Sadler vor Ort und er berichtet mir von der Zusammenarbeit mit Chef Sadler. Es ist sofort zu spüren, mit welcher Leidenschaft und welchem Respekt das F&B Team zusammen arbeitet und es schätzt das kulinarische Konzept von Claudio Sadler umsetzen zu dürfen. Park Kisung überzeugt mit seinem Können, seiner Art & Kunst mit jedem seiner Teller in der Welt der Feinschmecker. Chef Sadler hat mit seinem feinen Gespür für Talente für eine weitere Entdeckung gesorgt. Jedes Gericht, das an diesem Abend die Küche verließ, stand für ein Highlight, das seines Gleichen sucht und für ein Gaumenfeuerwerk, eine kulinarische Entdeckungsreise der Geschmacksknospen sorgt. Bereits beim Lesen der Karte war klar, dass ich Zutaten, an deren Zusammenspiel ich noch nie gedacht hatte, erleben würde.

Ein Genuss, der so beflügelt, dass man ihn kaum beschreiben kann.
…die Kombination der Produkte lassen einen neue Geschmackswelten entdecken.
…die Augen schließt man automatisch, denn die Konzentration auf das Wesentliche möchte man jede Sekunde schmecken.
…diese Kunst erleben zu dürfen macht dankbar.

Sternekoch Claudio Sadler ist zu meinem Aufenthalt leider dieses Mal nicht persönlich da. Trotzdem hat er sich Zeit genommen und mir einige Fragen beantwortet. Grazie Mille!

Was bedeutet Kochen ?
Kochen ist nicht nur mein Beruf, sondern auch meine Leidenschaft, manchmal wird es auch zum Zeitvertreib. Ich betrachte das Kochen als einen Akt der Liebe, sowohl für die Menschen um mich herum und die ich liebe, als auch für die Kunden, die zu mir zum Essen kommen, denen ich versuche, alles zu vermitteln, was ich über diese Tätigkeit empfinde.

Wie ist das kulinarische Konzept des Resorts entstanden?
Wir haben zuerst die Lage, das Gebiet angesehen. Es ist wichtig, ein zur Region stimmiges Konzept zu kreieren. Dazu haben wir dann ein spezifisches Menü kreiert, das mit der Region verbunden ist, und immer versucht, den italienischen Geist und seine hervorragenden Produkte hervorzuheben.

Das Degustationsmenü basiert in der Tat auf der lokalen Küche, überarbeitet nach meiner persönlichen Interpretation, interessiert an sardischen Produkten.
Bei der À-la-carte-Auswahl haben wir uns für eine begrenzte Auswahl an Gerichten entschieden und dabei auf Saisionalität geachtet, was mir sehr wichtig ist.

Wie würden Sie die kulinarische Seele Sardiniens beschreiben?
Voller Geschmack, mit viel Fleisch und traditionellen Rezepten. Ich bin immer wieder von dem Wert der handwerklichen Fähigkeiten beeindruckt, die der Zubereitung der Gerichte beigemessen wird, was dazu beiträgt, ihren gastronomischen Wert zu steigern und sie aus ästhetischer Sicht zu verschönern. Sardinien ist seiner Eigenschaft einer raffinierten Handarbeit treu geblieben, bei der Zeit keine Kosten beeinflusst. Darüber hinaus ist die Küche dieses Landes von großem Geschmack, was immer meine Priorität ist.

Wohin geht die kulinarische Reise an diesem Ort?
Die Arbeit hier bereitet mir große Freude. Neben der unerwarteten Verleihung des Michelin-Sterns, ist die größte Freude die Zufriedenheit mit der Küche und dem Service. Ich hoffe, dass dies immer die Richtung dieser Aktivität sein wird.

Welche sardischen Weine begleiten Ihre Kochkunst?
Der Protagonist ist sicherlich „Vermentino“, aber wir verlassen uns auf viele sardische Weingüter.

Danke, dass Sie sich Zeit zum GourmetTalk genommen haben. Ein persönliches Treffen auf Sardinien holen wir nach. Ich melde mich jetzt schon zu Ihrem Kochkurs an.