

PRESSEMITTEILUNG

Ein Koch, ein Schloss, drei Auszeichnungen: Warum „Stefans im Schlossbauer“ gerade die Gastro-Szene aufmischt

**Zwei Gabeln, 2,5 Kochlöffel, eine Weinflasche –

und ein Koch, der alles selbst macht:

Warum „Stefans im Schlossbauer“ derzeit für Gesprächsstoff sorgt**

Hallein / Schloss Altdorf.

Ein einzelner Koch, ein historisches Schloss und eine klare Haltung – das Restaurant „**Stefans im Schlossbauer**“ sorgt aktuell für Aufmerksamkeit in der Salzburger Genusslandschaft. **Falstaff (2 Gabeln)**, **Schlemmeratlas (2,5 Kochlöffel)** und **A la Carte (1 Weinflasche)** haben das Konzept bereits ausgezeichnet.

Was daran besonders ist?

Stefan Buhk kocht allein. Jeden Teller. Jeden Tag.

Gegen den Trend – und genau deshalb erfolgreich

Während viele Betriebe auf große Teams und standardisierte Abläufe setzen, geht Buhk bewusst den anderen Weg. In seinem Restaurant steht kein anonymes Küchenteam, sondern **eine klare Handschrift**.

„Ich wollte nie ein lautes Restaurant. Ich wollte ein ehrliches“, sagt Buhk.

„Wenn etwas auf den Teller kommt, dann weiß ich genau, warum.“

Diese Haltung überzeugt nicht nur Gäste, sondern auch Kritiker.

Pfälzer Herkunft trifft Salzburger Produkt

Die Küche verbindet **Pfälzer Wurzeln**, Einflüsse aus dem **Elsass** und die **Produkte des Salzburger Landes**. Klassiker werden modern interpretiert, Gerichte bewusst reduziert – immer mit Fokus auf Geschmack, Handwerk und Herkunft.

Zusätzlich wurde das Restaurant mit dem „**Gut zu wissen**“-Zertifikat der

Landwirtschaftskammer ausgezeichnet – ein klares Bekenntnis zu Regionalität, Transparenz und Qualität.

Ein Restaurant mit Charakter – kein Baukasten-Konzept

„Stefans im Schlossbauer“ ist kein typisches Fine-Dining-Lokal.

Es ist ein **kulinarischer Gegenentwurf**:

wenige Tische

volle Aufmerksamkeit für den Gast

ein Koch, der Verantwortung übernimmt – vom Einkauf bis zum letzten Teller

Das historische Ambiente des Schloss Altdorf bildet dabei den ruhigen, eleganten Rahmen für eine moderne Genusswelt mit Seele.

Auszeichnungen im Überblick

★ Falstaff: 2 Gabeln

★ Schlemmeratlas: 2,5 Kochlöffel

★ A la Carte: 1 Weinflasche

✔ „Gut zu wissen“-Zertifikat der Landwirtschaftskammer

Kurzinfo für Redaktionen

Restaurant: Stefans im Schlossbauer

Inhaber & Küchenchef: Stefan Buhk

Ort: Schloss Altdorf, Hallein (Tennengau)

Küche: Moderne Gourmetküche mit Pfälzer & regionalen Wurzeln

Besonderheit: Allein kochender Küchenchef

Web: www.stefans-restaurant.com

Kontakt: gast@stefans-restaurant.com | Tel. 0664 9152241

Pressekontakt

Stefan Buhk

Stefan's im Schlossbauer

Altendorffstr. 2, A-5400 Hallein

gast@stefans-restaurant.com

+43 664 9152241

Weitere Informationen und Reservierungen unter:

☎ +43 664 9152241 | 🌐 www.stefans-restaurant.com

Abdruck honorarfrei, Belegexemplar erbeten!