

# Condé Nast Traveler

Truth in Travel

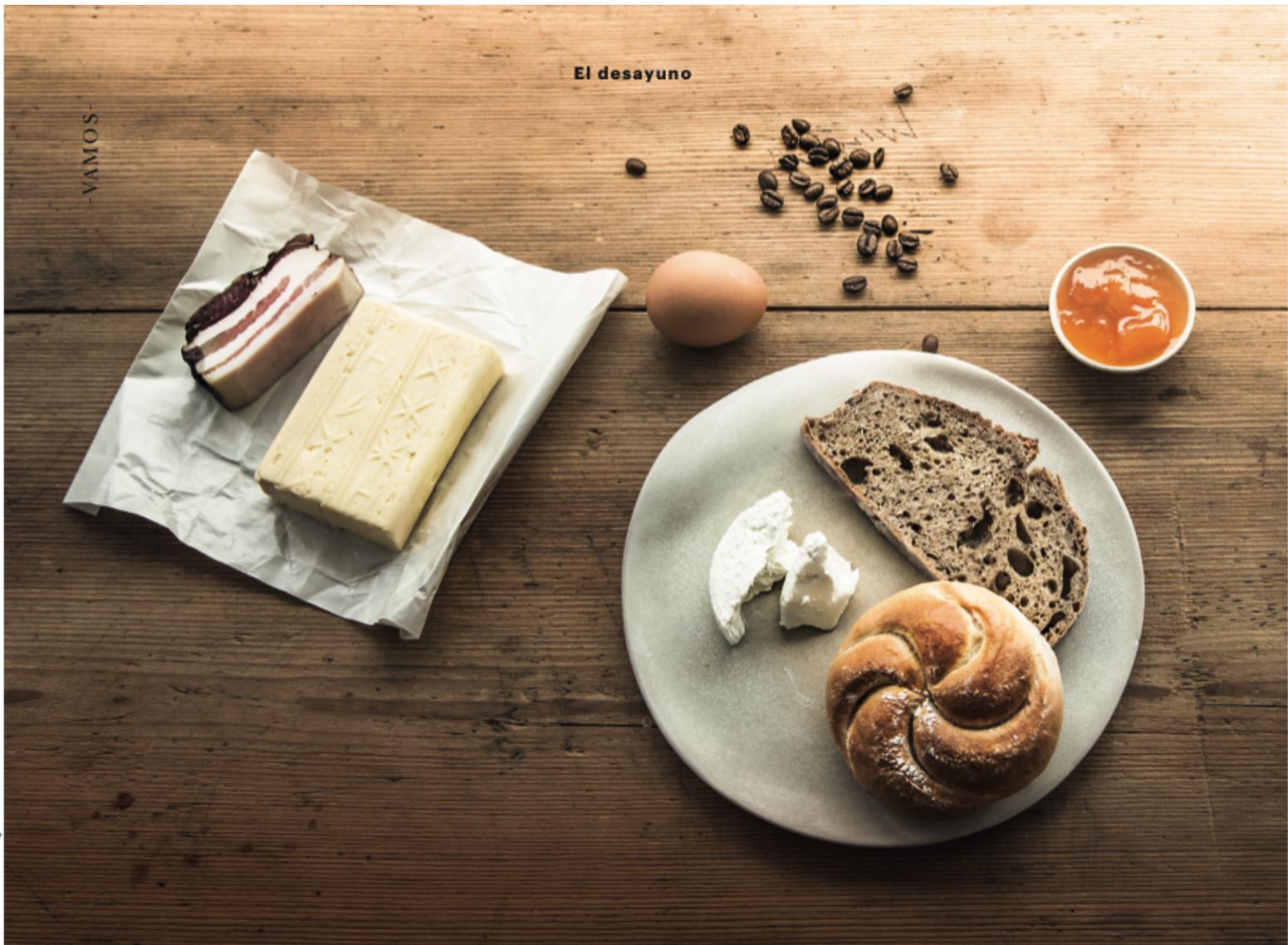
España

Haz  
que  
tu en  
viaje  
se  
escuche  
el  
Seychelles  
Hoteles verdes  
Uganda  
Maupiti  
Gran Canaria  
Penedès  
Saguaro  
Australia  
eco



El desayuno

VAMOS



## Básicos de excepción

Los sabores de los fértiles valles de Mühlviertel protagonizan la cocina de Mühlthof desde primera hora del día.

En Mühlthof, el chef Philip Rachinger hace mermelada con la mínima cantidad de azúcar. El secreto no está

### NEUFELDEN

en una receta ancestral de su familia, propietaria de este legendario establecimiento desde hace seis generaciones, sino en los albaricoques del valle de Wachau con los que las elabora, tan dulces que no necesitan mucho más. Poco hay que añadir cuando se parte de materias primas como las que trabaja el chef. Si acaso

Arriba, algunos de los productos locales del desayuno de Mühlthof. Para elaborar su amplia variedad de panes el hotel dispone de cuatro hornos.

un chorrito de miel sobre la cuajada casera, una pizca de sal y pimienta a los huevos de granja... y pan, eso sí. Pan para untar con la mantequilla de la granja de Hackl, donde aún la batan a mano, y la mermelada de albaricoques. Para eso, para hacer pan, en Mühlthof funcionan cuatro tipos de horno de leña. Pese a estas instalaciones de obrador, Rachinger prefiere seguir comprando los Semmeln (unos panecillos redondos típicos) en la mítica panadería Gerald Wolfmayr, en Altenfelden. Y, aunque podría ampliar el gallinero, le parece mejor idea que sea la granja de Egger Fritz, a cinco kilómetros, la que les provea de huevos frescos cada mañana. Sabe que la complicidad con los productores es clave para lograr trasladar al plato las emociones de los bosques, colinas y pastizales de Mühlviertel ([theaficionados.com](http://theaficionados.com)). GEMA MONROY

Foto: Andreas Böhm

