



Flair Park-Hotel Ilshofen

Erfolgsgaranten aus Ilshofen

Inmitten der Hohenloher Ebene residiert in verkehrsgünstiger Lage das Flair Park-Hotel Ilshofen. Seit 10 Jahren wird es nunmehr mit viel Engagement und Herzblut von Geschäftsführer Ronny Mechnich sowie der Direktion um Manuela Kasper und Niyazi Eroglu erfolgreich geleitet. Das Küchenteam um Küchenchef Janko Hilliges kocht sich im aufstrebenden Panorama-Restaurant mit an die Spitze in der genussverwöhnten Region.

Von Vollblutgastronomen und Erfolgsgaranten ist hier die Rede. Einer von ihnen feierte im November des vergangenen Jahres seine 10-jährige Tätigkeit als geschäftsführender Hoteldirektor, zwei andere schicken sich dagegen an, die Region Hohenlohe-Franken im Handstreich kulinarisch zu erobern. Reden wir also über Ronny Mechnich und Janko Hilliges. Sie sind Protagonis-

ten eines ehrgeizigen und erfolgreichen Teams, leisten Außergewöhnliches und sind Vorbild für die Branche und die Region, in der sie wirken. Ronny Mechnich, der Direktor und Geschäftsführer in Personalunion, ist ein Patron und Gastgeber wie aus dem Lehrbuch der Hotellerie: Passioniert und doch stets geerdet und sympathisch, ganz nah am Gast und beseelt von der Idee, sein Refu-

gium der vier Sterne und 70 Zimmer und Suiten im beschaulichen Ilshofen dauerhaft auf die Landkarte der exzellenten gastlichen Adressen in deutschen Landen zu positionieren. Tatkraftig unterstützt wird er dabei seit 8 Jahren von Manuela Kasper (stellv. Direktorin mit Schwerpunkt Marketing) und von Niyazi Eroglu (stellv. Direktor & F&B Manager), der nun schon über 9

Wintermärchen im Hohenloher Land. Blick vom Hotelsee im Park auf das Flair-Parkhotel Ilshofen.

Jahre Weggefährte von Mechnich ist. In der Summe ein bestens eingespieltes Quartett auf Augenhöhe, das sich ziel führend die Bälle zuwirft und wegweisende Impulse generiert. Apropos Bälle. Die spielen im Leben des gelernten Kochs und Kaufmanns im Hotel- und Gaststättengewerbes eine wichtige Rolle: Ronny Mechnich ist leidenschaftlicher Hobby-Fußballer und ein auch über die Grenzen Baden-Württembergs hinaus geschätzter Multiplikator, wenn es um die Kombination von Fußball und Kulinarik geht. Als Spieler der „Deutschen Fußballmannschaft der Spitzenköche und Restaurateure e. V.“ aber auch der „Deutschen Weinel“ ist er eigentlich immer am Ball und darf mit als Gründer der „Genuss-Allianz“ bezeichnet werden, der wegweisenden Symbiose von kickenden Spitzenköchen und fußballbegeisterten Top-Winzern. Seine jüngste Idee in diesem Zusammenhang mit Alleinstellungsmerkmal: Er offeriert eine exklusive „Wein 11-Weinkarte“ ausschließlich mit Winzern der „Deutschen Weinel“, die ihre ganz persönlichen 11 Favoriten

Zwei leidenschaftliche Fußballer und Top-Gastronomen: Gastgeber Ronny Mechnich (r.) und sein Küchenchef Janko Hilliges.

nach dem Motto „11 Flaschen müsst ihr sein“ aufstellen.

Auch Janko Hilliges, der 26-jährige talentierte Küchenchef und seinerzeit mit 23 Jahren jüngste Küchenmeister Baden-Württembergs, ist leidenschaftlicher Fußballer mit Stammplatzgarantie in der Köche-Nationalmannschaft, in der die Granden Johann Lafer, Lothar Eiermann und Martin Öxle als Ehrenmitglieder mit von der Partie sind und die heute mit Zacherl, Kotaska, Feckl, Zehner und vielen anderen Sterne- und Sonnenköchen als aktive Kicker zu Benefizspielen antreten.

Innovation und Tradition

Das Flair Park-Hotel Ilshofen ist eine 100-prozentige Tochter des ortsansässigen Unternehmens „Bausch und Ströbel“, einem Weltmarktführer für pharmazeutische Verpackungen. Dieser Vorzeige- und Familienbetrieb wurde im November 2013 mit der „Wirtschaftsmedaille“ des Landes Baden-Württemberg für besondere Verdienste ausgezeichnet. Aber auch im Hotel selbst verbinden sich Innovation und Tradition. Die behaglichen Zimmer und großzügig geschnittenen Studios lassen kaum Wünsche offen. Der Wellnessbereich mit erweitertem

Hallenbad und Saunalandschaft soll 2014 aufgefrischt und auf ca. 500 qm Fläche vergrößert und durch attraktive Kosmetik, aber auch Medical Wellness-Angebote erweitert werden. Umgeben ist das Flair-Park-Hotel von einem 20.000 qm großen Hotelpark mit Bachlauf, einem kleinen See und vielfältigen Möglichkeiten, sich outdoor regenerativ oder sportiv zu betätigen. Mechnich, Kasper, Eroglu und Hilliges haben noch einmal draufgesetzt und wollen vor allem kulinarisch neue Akzente setzen. Die Auswahl an erlesenen Spezialitäten und Produkten aus Hohenlohe ist ergiebig und erfreulich qualitätsorientiert. Das gerühmte „Boeuf de Hohenlohe“ oder die Spezialitäten vom „Limpurger Rind“ und „Schwäbisch-Hällischen Landschwein“ legen Zeugnis ab vom Qualitätsstreben der Land- und Gastwirte.

Hilliges kreative Heimatküche

Aus diesem Füllhorn an exquisiten Grundprodukten bedient sich mit großer Lust auch Janko Hilliges. Als Chef de Cuisine verantwortet er alles Kulinarische im Haus. Während in der einladenden und bestens ausgestatteten Bistro-Bar-Lounge „Bajazzo“ die klassische Snack- & Bistro-Karte die



Kostproben



„Schaumsuppe vom Butternusskürbis“, „Filet vom Schwäbisch-Hällischen Landschwein“, „Lachs mit Schuppen von der Jakobsmuschel“, „Hohenloher Lammkarree“, „Staufenrind auf Chorizopolenta“ und „Variation vom Ziegenfrischkäse“.

FOODFOTOS: INGO SCHMIDT

Besucher zufriedenstellt, werden in der urig-rustikalen „Kutscherstube“ vor allem regional-schwäbische Köstlichkeiten und herzhaftes Vespergerichte serviert. Im eleganten „Panorama-Restaurant“ dagegen geht es in verfeinerter Regionalität – durchaus auch ergänzt durch internationale Anleihen – kreativ und sehr ambitioniert zu. Das Credo „Bezahlbare deutsche Spitzenqualität zum Anfassen“ ist treffend formuliert, weil Janko Hilliges und dessen Brigade es täglich schaffen, den Spagat aus Bodenständigkeit und Gourmetküche zu absolvieren und den Wanderer genauso wie den weit gereisten Genießer zu begeistern. Die Weinkarte mit der starken Fraktion aus Baden-Württemberg ist sehr gut bestückt. Im Restaurant machen Julian Knuth und Attila Mandi sowie Junior-Sommelière Franziska Kaegebein einen erstklassigen Job und begleiten Hilliges' Gourmetmenü in drei bis sechs Gängen mit souveräner Kompetenz.

Hohenlohe vom Feinsten – Unser Menü

Unser fulminantes Menü startete mit „Kalt geräuchertem Lachs mit Jakobsmuschelschuppen auf Rote Bete-Petersilienwurzelteppich und marinierten Wildkräutern“. Das in Butter abgeglänzte Blattgold setzte die Schuppen von der Jakobsmuschel optisch toll in Szene, und geschmacklich präsentierte sich die Komposition ebenfalls auf formidabilem Niveau. Extrem lecker war die dann gereichte „Schaumsuppe vom Butternusskürbis an knusprigem Gänse-Croustillant in Engelshaar“. Ein kraftvoll wärmendes Gericht, so recht dazu geeignet, dem Winter genussvoll zu begegnen. Was dann folgte, war eine gleich dreifache Expertise zur Fleischqualität im Hohenloher Land: Zunächst gab es „Schwäbisch-Hällisches Landschwein im Brotmantel (bestehend aus Geflügelfarce und Spinat) mit Trüffel, Fingermöhren, Rosenkohlblättern und feinen Bandnudeln“. Das Fleisch vom „Mohrenköpfe“ war perfekt gegart und wurde eskortiert durch eine wunderbar reduzierte Sauce. Auch die Kostprobe vom dry aged gereiften „Rücken und Bäckchen vom Staufenerind auf Chorizo-Polenta und Sakura-Kresse“ unterstrich, dass Hilliges das Kochhandwerk des Rôtisseurs bestens beherrscht. Von tadelloser Güte

und sehr geschmacksdicht kam selbstredend das „Rosa gebratene Lammkarree auf Topinbambur-Mousseline und Saubohnen“ an unseren Tisch. Zum Finale überzeugte die Pâtisserie mit einer „Variation von Ziegenkäse“, bestehend aus Praline mit weißer Schokolade, Ziegenfrischkäseglace sowie Ziegenkäse gratiniert. All dies eskortiert durch Himbeersorbet. Und weil Ronny Mechnich ein formvollendeter Gastgeber ist, ließ er es sich nicht nehmen, den „Chefschnaps“ zu kredenzen. Das ist ein edler, alter im Eichenfass gereifter Williams, den es nur für ausgewählte Gäste und Freunde des Hauses – aber nicht käuflich zu erwerben gibt. Wir fühlen uns geehrt und bedanken uns für ein superb Diner und fügen unserer Auszeichnung von vor gut einem Jahr daher noch ein Pluszeichen hinzu.

Ingo Schmidt ■



Führungsteam im Park-Hotel: Ronny Mechnich mit Manuela Kasper und Niyazi Eroglu.

  +

Gourmetrestaurant
im Flair Park-Hotel Ilshofen

Parkstraße 2, 74532 Ilshofen
Tel. +49 (0) 7904 - 70 30, Fax +49 (0) 7904 - 70 32 22
info@parkhotel-ilshofen.de
www.parkhotel-ilshofen.de

Geschäftsführer & Gastgeber: Ronny Mechnich
Küchenchef: Janko Hilliges
Restaurantmanagement: Niyazi Eroglu / Julian Knuth
Junior-Sommelière: Franziska Kaegebein

Service: Sehr gut
Wein: Sehr gut
Ambiente: Stilvoll