



Naturresort Schindelbruch

Die neue Kultur des Genießens

Das Naturresort Schindelbruch unweit der historischen Europastadt Stolberg im Südharz hat sich das Thema Achtsamkeit im Umgang mit der Natur auf die Fahnen geschrieben und genießt mit seiner konsequenten ökologischen Ausrichtung internationale Reputation. Wellness, Logis und Kulinarik sind im First-Class-Domizil ebenso nachhaltig wie genussvoll unter dem Leitmotiv „Das Gute leben“ manifestiert. Unser Report zur konsequenten Weiterentwicklung.

Am Fuße des längst erloschenen Auerbergvulkans inmitten des Biosphärenreservats Karstlandschaft-Südharz, unweit der Europastadt Stolberg gelegen, residiert in idyllischer Waldlage das First-Class-Hotel „Naturresort

Schindelbruch“: Eine Vorzeigeadresse für ganz Mitteldeutschland und darüber hinaus, blüht hier der Gedanke der ökologischen und ökonomischen Nachhaltigkeit in voller, nachahmenswerter Pracht. Das heute insge-

Das mit vier Sternen superior klassifizierte „Naturresort Schindelbruch“ ist das erste klimaneutrale Hotel in Mitteldeutschland und residiert in waldreicher Alleinlage im Herzen der Region Südharz.

samt 98 nobel ausgestattete Zimmer, Appartements und Suiten umfassende Hotelresort gehört zum Besitz der „Jagd- und Forstgesellschaft Stolberg/Harz“, dessen Geschäftsführer Dr. Clemens Ritter von Kempfski das einstige Betriebsferienheim vor fast zwölf Jahren erwarb, um daraus sukzessive eine der schönsten und wertvollsten Verwöhndestinationen im Einklang mit der Natur zu machen. Das ist so trefflich gelungen, dass sich früh die ersten Erfolge einstellen. Mit seinem konsequent ökologischen Konzept der Authentizität und Achtsamkeit genießt es inzwischen internationale Reputation. Die Liste der Auszeichnungen ist lang: Das Naturresort mit seiner imposanten Gesamtfläche von 2.700 Hektar ist seit 2008 das erste klimaneutrale Hotel in Mitteldeutschland und wird seit Jahr und Tag im strengen „Relax-Guide“ als bestes Wellnesshotel im gesamten Harz gepriesen. Unermüdlich schreiten sein Geschäftsführer und die gesamte Mannschaft unter Leitung von Hoteldirektorin Susanne Kiefer auf dem Weg der ökologischen Vernunft voran. Die Schöpfung der Natur ist hier der Taktgeber für die tägliche, ganz-



Als großer Wurf darf der neue „Green Spa“ im Naturresort Schindelbruch bezeichnet werden. Im „Badehaus“ am Waldrand sind der 115 qm große Indoor-Pool und mehrere wunderschön gestaltete Ruheoasen untergebracht.

heitlich motivierte Arbeit. „Entdecken. Genießen. Bewahren.“ ist die Philosophie, damit korrespondierend sind die Themen Wasser und Wald elementar eingebunden. Auf diesem grünen Pfad der Ressourcenorientierung wandelt der

Gast und wird mitgenommen auf eine faszinierend stimmungsvolle Naturreise, die sinnliche Erlebniswelten räumlich perfekt inszeniert und dabei allerhöchsten Verwöhnkomfort in Logis, Wellness und Genuss offeriert.



Seit Mitte August 2013 leitet Susanne Kiefer als Direktorin das Naturresort am Fuße des Auerbergvulkans.

Schindelbruch Spa, Badehaus und Wipfelnest

Seit August 2013 verantwortet Susanne Kiefer als Hoteldirektorin das operative Geschäft des mit vier Sternen superior klassifizierten Naturresorts. Die staatlich geprüfte Hotelbetriebswirtin und examinierte Tourismusmanagerin bringt jede Menge Erfahrung aus erstklassigen Häusern mit. Siebzehn Jahre lang war die gebürtige Hessin allein bei den „Steigenberger Hotels“ in verantwortlichen Positionen tätig, beispielsweise als Direktorin im „Steigenberger Europäischer Hof“ in Baden-Baden, ehe sie im Jahr 2008 an die Ostsee wechselte und bis 2013 in Binz auf Rügen das „artepuri hotel meerSinn“ leitete und zudem den Bereich Human Resources und Prozesse in der „Nordmann Fine Food GmbH“ verantwortete, zu deren Portfolio das ebenfalls nachhaltig aufgestellte Gesundheitshotel gehört.

Kraftorte gibt es zahlreiche im Wellness-Paradies Schindelbruch. Sehr beliebt ist beispielsweise das großzügige Saunadort mit offener Feuerstelle (u.).

Im Südharz setzen der Geschäftsführer und die Hoteldirektorin aus Leidenschaft mit Verve auf die wegweisende naturhafte Ausrichtung des Naturresorts. Damit einhergehend sind jüngste Errungenschaften verknüpft, die die „Pole-Position“ des Hoteldomizils weiter festigen. Seit September 2013 steht den Gästen mit dem neuen „Schindelbruch Spa“ ein weiteres erstklassiges Refugium für erholsame Momente des Genießens zur Verfügung. Direkt am Waldrand ist das neue „Badehaus“ harmonisch in den Berg eingebettet. Den Ruhe suchenden



Neben dem feinen Gourmetrestaurant „Silberstreif“ überzeugt auf ganzer kulinarischer Linie auch das Restaurant „Feuerfalter“ mit erstklassiger Regionalküche.

Der neue Küchenchef Markus Koidek (l.) mit Zwei-Sonnenkoch Stefan Heyne und Restaurantleiter Sebastian Helmeke.

Gast erwartet mit dem „Waldquell“ im Gartengeschoss ein 115 qm großes Schwimmbecken mit Licht-Klang-Welten für die Sinne. Das dreigeschossige Gebäude ist eine wunderbare Oase, ausgestattet mit Ruheräumen, die hier Namen tragen wie „Moosbett“, „Waldkoje“ und „Mondlichtung“. Allgegenwärtig ist das Naturmotiv des Waldes, und die stimmungsvollen Ruhezonen verzaubern mit mystisch anmutender Lichtregie, natürlichen Materialien, moosweichen Wassermatratzen, großen Liegeinseln für Tagträumer, ergonomisch geformten Schaukelliegen im Turmzimmer „Wipfelnest“ für schwereloses Entspannen auf Augenhöhe mit den Wipfeln der Baumkronen.

Große raumhohe Fenster holen die Natur in den 2.500 qm großen „Schindelbruch Spa“, das Lebenselixier Wasser kommt aus der hauseigenen Quellsfassung und dem eigenen Waldbrunnen und wird nach Gebrauch und biologischer Reinigung dem Naturhaushalt wieder lokal zugeführt. Das mehrfach ausgezeichnete Wellnessresort verfügt zudem über ein separates Familien- und Bewegungsschwimmbad namens „Wildwasser“. Das exquisite Spa- und Beauty-Angebot, das Spa-Managerin Tanja Peters mit ihren zehn qualifizierten Mitarbeitern verantwortet, bietet in zehn Behandlungsräumen eine große Vielfalt von Verwöhn- und Regenerationsofferten. Auch hier ist der ganzheitliche Aspekt tragend, so setzt das Naturresort zielführend auf die ausgewiesene Kompetenz der Produk-

linie „Pharmos Natur Green Luxury“. Weitere Highlights sind der neu gestaltete Spa-Duftgarten (Heil- und Duftpflanzen) mit Arkadengang, das private Rasul „Erdrauch“, das Fitnesscenter, das Spa-Bistro „Zitronenfalter“ und ab Sommer 2014 die neuen Tennisplätze und der hoteleigene Multifunktionsplatz für Ballsportarten. Das großzügige Saunadorf mit finnischer Sauna, Sanarium, Duftsaunderneuerung und neuem Dampfbad ist längst Legende. Vor allem, wenn abends auf dem „Dorfplatz“ das Feuer knistert, wird es im Herzen des Naturresorts so richtig romantisch. Im Sommer ist der große Hotelpark mit Liegewiese und Teich begehrt. Nur am Rande notiert: Das Logisangebot zählt zum Besten, was die Hotellerie im Bundesland Sachsen-Anhalt zu bieten hat. Stilvolle Eleganz charakterisiert die noblen Rückzugsmöglichkeiten wie Bibliothek (mit Parkterrasse), Kaminlounger, Gesellschaftssalon und Hotelbar „Federegeist“.

„Silberstreif“ und „Feuerfalter“

Neues gibt es auch im Bereich der gastronomischen Landschaften zu vermelden. Das im vergangenen Jahr mit zwei Sonnen von SAVOIR-VIVRE ausgezeichnete Fine-Dining-Restaurant „Silberstreif“ möchte ab Spätsommer diesen Jahres mit der Fertigstellung einer eigenen Gourmet-Küche neu durchstarten. Küchenchef Stefan Heyne wird dann für maximal 20 Gäste eine neue experimentierfreudige „Schindelbruch-Cuisine“

präsentieren, die er in einem 10-Gänge-Menü den Genießern unterbreitet. Seine lukullischen Kompositionen, darunter auch vorzügliche vegetarische, wird er zu 100 Prozent aus Slow-Food-Erzeugnissen, also mit ausschließlich regionalen Produkten, auf Sonnen- und Haubenniveau zubereiten. Derzeit brütet Cuisinier Heyne über neuen Kreationen, die seine Vorliebe für komplexe, aromen- und kräuterpointierte Gerichte unterstreichen sollen. Stefan Heynes erstklassig bestückter Warenkorb enthält beispielsweise den hervorragenden Ziegenkäse von der „Ziegenalm Sophienhof“ oder die Harzer Bachforellen aus den nah gelegenen Wickerode. Hausherr Baron von Kempfski liefert schussfrisches Wild aus den eigenen, zertifizierten Wäldern und Premiumfleischqualitäten aus der privaten Zucht vom Harzer Roten Höhenvieh. Neben dem Fine-Dining-Restaurant verwöhnen auch die beiden geschmackvoll eingerichteten Hotelrestaurants „Feuerfalter“ und „Waldteufel“ (mit Café und Kuchen und Torten aus hauseigener Konditorei) mit anspruchsvoller Kulinarik. Als weiteres Outlet wird derzeit das alte Jagdhaus des Fürsten Stolberg zu Stolberg aus dem Jahr 1928 im Hotel-Park aufwändig renoviert und soll hernach unter dem Namen „Holzeule“ das kulinarische Repertoire des Resorts zusätzlich erweitern.

Neuer Küchenchef Markus Koidek

Seit 1. April steht Küchenchef Markus

Kostproben



**Tatar von der Harzer Bachforelle und Lachs /
Filet vom Loup de Mer an Safransauce /
Maishähnchenbrust mit Garnelen /
Geschmortes Kalbsbäckchen /
Dessertvariation Schindelbruch.**



**Eine von vielen schönen Räumlichkeiten:
Der Saal „Auerberg-Diamant“.**

Koidek im Schindelbruch neu an den Herden. Ein erfahrener Koch, der fast 17 Jahre im „Hotel Forsthaus“ in Fürth (heute NH-Hotel) tätig war, zuletzt elf Jahre als Chef de Cuisine. Der gebürtige Münchener bringt Sternerfahrung mit in die neue Aufgabe. An der Seite von Andree Köthe erkochte er seinerzeit im „Essigbrätlein“ in Nürnberg den ersten Stern (heute 2 Michelin-Sterne). Wertvoll ist zudem seine Kompetenz im Event-Bereich („Pomp, Duck and Circumstance“ von Hans-Peter Wodarz) und seine mehrjährige Erfahrung bei Groß-Caterings (etwa in der Nürnberger Meistersingerhalle).

Als verfeinerte Bodenständigkeit könnte man seine Küchenphilosophie überschreiben. Koideks Gerichte sind klassisch grundiert und bieten eine handwerklich tadellos auf die Teller gebrachte saisonale Frischküche. Unser Menü begann mit „Tatar von der Forelle und vom Räucherlachs mit Kräuterschmand, Forellenkaviar, Wantan-Körbchen und kleinem Salat“. Eine schöne Eröffnung! Das dann gereichte „Filet vom Loup de Mer auf gebratenem Blumenkohl mit Safransauce“, war ebenfalls à point zubereitet. Ganz lecker war die „Maishähnchenbrust mit Garnelen und Frischkäse gefüllt auf frischen Tagliatelle, Tomatenbattersauce und buntem Gemüse“. Sensationell in Textur und Geschmacksdichte präsentierte sich das „Geschmorte Kalbsbäckchen mit gebratenen Pilzen, glaciertem Gemüse

und Petersilienpüree“. Auch die Pâtisserie versteht ihr Handwerk erstklassig, wie der süße Schlussakkord mit der „Dessertvariation Schindelbruch“ eindrucksvoll unterstrich. Als Einzelsegmente arrangierte der Chef der Partie Crème Brûlée von dunkler Schokolade, weißes Schokoladenküchlein, Parfait von der Tonkabohne, Schokoladenmousse und marinierte Erdbeeren. Eine in der Summe des Gebotenen sehr gute Leistung und damit eine schöne Alternative zu Stefan Heynes puristischer Feinschmeckerküche, die ab dem Spätsommer unter dem Credo „Wald und Wiese“ noch fokussierter auf regionale Aromen-Exkursion gehen wird.

Ingo Schmidt ■



Restaurant „Feuerfalter“ und Gourmetrestaurant „Silberstreif“

Naturresort Schindelbruch

Schindelbruch 1, 06536 Südharz OT Stolberg
Tel.: +49 (0) 34 654 - 808-0, Fax: +49 (0) 34 654 - 808-458
info@schindelbruch.de, www.schindelbruch.de

Geschäftsführung: Dr. Clemens Ritter von Kempfski
Direktion: Susanne Kiefer
Küchenchef: Markus Koidek
Küchenchef Silberstreif: Stefan Heyne
Restaurantleiter: Sebastian Helmeke

**Service: Excellent
Weine: Sehr gut
Ambiente: Elegant**