



Romantik Hotel Dorotheenhof in Weimar

Alboth's Weimarer Genusswelten

Frischer Wind im schönen Romantik Hotel „Dorotheenhof“ in Thüringens Weltkulturerbestadt Weimar: Seit 2013 führen Claus und Ines Alboth das First-Class-Domizil. In Logis und Wellness wurde kräftig investiert, und in der Küche steht mit Jan Großheim ein ehemaliger Schüler des Meisterkochs an den Herden. Seine Kochkunst ist allerfeinste „moderne Weimarer Klassik“ auf Drei-Sonnen-Niveau.

Weimar. Einzigartiges Ensemble von Kulturdenkmälern höchsten Ranges. Schlösser, Parks, historische Häuser und Sammlungen von unschätzbarem Wert künden noch heute vom „klassischen Weimar“, einer Kulturoperche, die die einstige Hauptstadt des Fürstentums Sachsen-Weimar-Eisenach zum Geisteszentrum Europas machte. Seit dem Jahr 1998 sind insgesamt 11 „klassische“ Stätten in die Liste des UNESCO-Welterbes eingetragen. Hinzu kommt noch das „Bauhaus“ mit seiner „Bauhaus-Universität“ und dem „Haus am Horn“, die gemeinsam mit den Bauhaus-Stätten in Dessau seit 1996 zum universellen Erbe der Menschheit gehören. Auf Schritt und Tritt wandelt der Besucher auf den Spuren großer Namen und Epoche machender Bauten. Auszugsweise zu nennen sind Goethes Wohnhaus am Frauenplan, der Park an der Ilm mit Römischem Haus, Goethes Gartenhaus, das Wohnhaus von Friedrich Schiller,

Das Romantik Hotel Dorotheenhof in Weimar verbindet Nostalgie mit Moderne, Klassik mit Zeitgeist. Im Stil des Bauhauses ist das Tagungsgebäude „Parlament“ konzipiert, der gusseiserne Ofen im Restaurant Le Goullon dient als Ablage für das Frühstücksbuffet.

das Weimarer Stadtschloss sowie die berühmte Herzogin Anna Amalia Bibliothek, ein einzigartiger „Tempel der Gelehrsamkeit“. Zum sommerlichen Musenort der Weimarer Hofgesellschaft wurde nach dem Jahr 1782 das Schloss und Park Tiefurt, außerhalb von Weimar gelegen. Zum baulichen Ensemble in Tiefurt gehörte vormals auch der „Plantagenhof“, der im 18. Jahrhundert als herzoglicher Obst- und Gemüselieferant genutzt wurde und heute eines der schönsten Verwöhnhotels im Weimarer Land beherbergt: Das Romantik Hotel Dorotheenhof. Ein Wellness- und Genushotel ersten Ranges, geführt seit 2013 von keinem Geringeren als Claus Alboth, seines Zeichens einer der höchstdekorierten Köche des Freistaates Thüringen.

Genießers Refugium für Leib und Seele

Das herrschaftliche Anwesen unweit von Weimars Sehenswürdigkeiten gelegen ist ein idyllisches Refugium. Im Jahr 1902 von Carl-Friedrich von Kalkreuth und seiner Frau Dorothea als Ruhesitz und Inspirationsort für die kunstmalerischen Ambitionen des Rittmeisters außer Diensten mit Park, Stallungen und Streuobstweisen angelegt, wurde das im Besitz des Verbandes Deutscher Konsumgenossenschaften befindliche Refugium im Jahr 1995 zum Hotel umgebaut und erweitert. Seit dem Jahr 2000 zählt das Vier-Sterne-Superior-Hotel zur feinen Kollektion der „Romantik Hotels und Restaurants International“. Claus und Ines Alboth haben jede Menge frischen, kreativen Aufwind und wegweisende Ideen in das über 100-jährige Bijou gebracht. Jüngst wurden sämtliche 56 Zimmer und Suiten einem aufwändigen Facelift unterzogen. Ganz neu und umfangreich erweitert auf annähernd 250 qm Fläche ist die Wellnesslandschaft „Spa und Beauty“ mit Bio-Sauna, finnischer Sauna, Infrarotkabine, Dampfbad, Eisbrunnen, Erlebnisduschen, Yin Yang-Paarwanne mit Farblicht und Klang, Ruheräumen sowie diversen Offerten





Es ist angerichtet: Patron Claus Alboth mit Küchenchef Jan Großheim und Souschef Jonny Kreyer.

für Massagen, Maniküre und Kosmetik. Der hoteleigene zwei Hektar große Park mit alten Bäumen und wunderbaren Sichtachsen nach Weimar, Tiefurt und Jena ist von besonderer Anmutung. Gleich nebenan wartet der liebevoll gepflegte Kräuter- und Gemüsegarten mit seltenen Viktualien auf, so wachsen hier wieder Portulak, Pimpernelle, Melde, Mangold und Erdbeerspinat, um nach der Ernte direkt in der Küche taufrisch verarbeitet zu werden.

Das Genussquartett Alboth, Großheim, Kreyer und Hüller

Die angestrebte Wandlung zum Wellness- und Genießerhotel ist mit allen Sinnen erlebbar. Die Genießer aus Nah und Fern schätzen Claus Alboth seit drei Jahrzehnten. Seit über 20 Jahren kocht der 49-Jährige nunmehr in Thüringen höchst erfolgreich. Der strenge Gault Millau kürte ihn 2011 zum „Aufsteiger des Jahres“, als er noch im Erfurter „Kai-

sersaal“ groß aufkochte. Auch in seinem Weimarer Wirkungskreis erhielten Alboth und sein junger Küchenchef Jan Großheim auf Anhieb 16 Punkte. Während Claus Alboth in seiner Funktion als Hotel-Geschäftsführer vor allem als Impresario der Küche bezeichnet werden darf und die populären Kochseminare in der „Küchenwerkstatt“ persönlich leitet, sind es der 24-jährige Küchenchef Jan Großheim und sein gleichaltriger Souschef Jonny Kreyer, die maßgeblich die kulinarischen Geschicke verantworten. Der Erfurter Jan Großheim hat bei Claus Alboth einst im Erfurter „Kaisersaal“ gelernt, weitere namhafte Stationen waren das Parkhotel „Egerner Höfe“ in Rottach-Egern am Tegernsee, das besternte Restaurant „Der Butt“ in der Yachthafenresidenz in Warnemünde sowie das „Gourmetrestaurant Friedrich Franz“ im Grand Hotel Heiligendamm. Das lukullische Dreigestirn Alboth-Großheim-Kreyer wird zum kulinari-

Kostproben

Das Drei-Sonnen-Menü: „Sous-vide gegarter Schweinebauch mit Asia-Zuckerschoten“, „Variation zum Thema Kaviar“, „Spinat und Ricotta im Cannelloni mit Kartoffelconsommé“, „Wachtel, Staudensellerie und Schwarzbot“, „Argentinisches Rippenfleisch auf BBQ-Sauce mit Röstzwiebeln“, „Rehbock, Brunnenkresse, Graupe und Möhre“, „Camembert, Semmelbrösel, Preiselbeere“. „Himbeere, Minze und Ivoire von Valrhona“.



Der Dorotheenhof zu Weimar verfügt über zwei exzellente Restaurants: das ganz in Rot gehaltene Gourmetrestaurant „Alboth’s“ und das Restaurant „Le Goullon“, in dem eine verfeinerte Regionalküche serviert wird. Die Hotelbar ergänzt den Reigen der gastronomischen Outlets.

schen Quartett, wenn wir Restaurantleiterin Martha Hüller dazurechnen. Ihr herzlicher, kompetenter und geschulter Service ist weit gerühmt, die vinologische Expertise von ausgewiesener Güte und das Weinbuch exzellent bestückt. Zwei Restaurants stehen für die Genießer zur Wahl. Im kreuzgewölbten Hotelrestaurant „Le Goullon“, benannt nach dem Hofkoch von Herzogin Anna Amalia, Francois René le Goullon, kultiviert die 12 Köche umfassende Brigade eine verfeinerte bodenständige thüringische Küche mit weltläufigen Ausflügen.

Drei Sonnen-Menü in Alboth’s Restaurant

Nur 20 Gourmets finden Platz in „Alboth’s Restaurant“, das mit seinem ganz in Rot gehaltenen Ambiente und feinsten Tafelkultur glänzt. Hier ist die zeitlos-moderne „Weimarer Klassik“ zuhause. Zwei Menüs stehen zur Auswahl, das Menü „Empfehlung“ und das „Menü 1“. Wir ließen uns aus beiden Menü-Vorschlägen ein SAVOIR-VIVRE-Test-Menü in sieben Gängen komponieren. Zum Auftakt gab es sogleich das erste fulminante Ausrufezeichen: Der „sous-vide gegarte Schweinebauch mit Asia-Zuckerschoten“ war ein Auftakt nach Maß. Mit einer dreifachen

Variation zum Thema „Kaviar“ ging es weiter. Der Imperial-Kaviar wurde vom Rogen von Steinbeißer und Felchen eskortiert. Die Allianz mit im Olivenöl pochierem Ei, Blini und den Aromaten Schmand und Perlzwiebel entpuppte sich als Kreation von betörender Exzellenz. Ein erster Gang auf Drei-Sonnen-Niveau, dem weitere folgen sollten. Zunächst brillierte das Köcheteam mit „Spinat und Ricotta im Cannelloni mit Kartoffelconsommé“, ehe sie einen erneuten Anlauf nahm, um den VIVRE-Thron der Höchstbenotung zu besteigen. Kurz und prägnant als „Wachtel, Staudensellerie und Schwarzbot“ überschrieben, inszenierte Großheim in textueller Variabilität mit nur drei Hauptkomponenten einen formidablen Gang. Selbiges darf dem „Argentinischen Rippenfleisch auf BBQ-Sauce mit Röstzwiebeln“ attestiert werden. Zum Hauptgang begeisterten Großheim und Kreyer mit einem gleich vierfachen Aromenakkord aus „Rehbock (im Brunnekresse-Bisquitmantel), Brunnenkresse, Graupe und Möhre“. Perfekt! Ganz dem Credo von Claus Alboth folgend, aus dem Bekannten das Überraschende zu machen, kam ein echter Klassiker aus der Hausmannsküche zu uns an den Tisch: „Camem-

bert, Semmelbrösel, Preiselbeere“. Was die Alboth’sche Talentschmiede daraus macht, lohnt den gerne zitierten Umweg. Einfach erstklassig und unbedingt zu goutieren! Jan Großheims Vorliebe gilt wie auch die seines Patrons den Desserts. Mit „Himbeere, Minze und Ivoire von Valrhona (d.i. weiße Kuvertüre)“ manifestierte er auch zum Finale des Testmenüs die bis dahin erreichte Höchstbenotung. Unser Glückwunsch für diese brillante Performance gebührt Thüringens derzeit erstem und einzigem Drei-Sonnen-Restaurant.

Ingo Schmidt ■



Alboth’s Restaurant Romantik Hotel Dorotheenhof Weimar

Dorotheenhof 1, D-99427 Weimar
Tel.: 03643 - 4590, Fax: 03643 - 459200
info@dorotheenhof.com
www.dorotheenhof.com

Geschäftsführer: Claus Alboth
Residence-Managerin: Ines Alboth
Küchenchef: Jan Großheim
Restaurantleiterin: Martha Hüller

Service: Exzellent
Weine: Exzellent
Ambiente: Klassisch-moderne Eleganz