



Hotel Jagdschloss Kranichstein in Darmstadt

Erfrischende Kontraste

Wo finden Natur- und Luxusliebhaber sowohl malerische Wälder, Wiesen, Teiche als auch ein frisch gekürtes Vier-Sterne-Superior-Schlosshotel? Am Rande der Jugendstilstadt Darmstadt – mitten in Deutschland.

Schon Dichterst Johann Wolfgang von Goethe sagte einst: „Willst du immer weiter schweifen? Sieh, das Gute liegt so nah“ und trifft mit den ersten Zeilen seines Gedichtes „Erinnerung“ den Trend der heutigen Zeit. Denn: Das eigene Land bleibt, laut Analyse der Stiftung für Zukunftsfragen, das liebste Reiseziel der Deutschen. Außerdem finden es Viele reizvoll, eine weniger bekannte Region zu entdecken. Wie beispielsweise das Bundesland Hessen. Und hier – am Rande der Wissenschafts- und Jugendstilstadt Darmstadt – liegt das bezaubernde Hotel Jagdschloss Kranichstein.

Gelungen gemischt

Seit Juli 2014 hat im Jagdschloss Kranichstein eine neue Ära begonnen. Für rund sechs Millionen Euro wurde die einst gräfliche Sommerresidenz umgebaut und durch den Anbau des „Parkflügels“ auf 48 Zimmer und Suiten erweitert. Ein erfrischend wirkender Kontrast: Außen die denkmalgeschützte Fassade,

Innen das elegant-moderne Interieur. Dezent Braun-, Beige-, Grün- und Rottöne – angelehnt an die Farben der Jagd – treffen auf raffinierte Details, wie beispielsweise Geweihebildungen, die als Garderobenhaken dienen. Eine gelungene Retrospektive auf die frühere Funktion des Hauses. Hoteldirektor Stefan Stahl erzählt: „Für mich war es spannend, die Umbauarbeiten miterleben. Dadurch konnte ich intensive Einblicke in die unterschiedlichsten Tätigkeiten aller Beteiligten gewinnen“. So nah das Geschehen zu beobachten, kommt Gästen und Mitarbeitern gleichermaßen zugute. Denn: Innovative Ideen hat der erfahrene Hotelmanager gleich mit umgesetzt. Kleine Gäste werden sich über einen Picknickkorb samt hübschem Kindergeschirr freuen und die „Großen“ über progressive Technik. In dem neuen Schmuckstück wurden die klassischen Hotelmappen – passend zum Trend der heutigen Zeit – durch moderne SuitePads ersetzt.

Fein und deftig

Im eleganten Restaurant „Kavaliersbau“ rührt Michael Alberti passioniert in den Töpfen. Mit regionalen wie auch saisonalen Gerichten verwöhnen der 47-jährige Vollblutkoch und sein Team die Gäste. Die Karte ist fein und übersichtlich; die Speisen wechseln jeweils zur aktuellen Saison. Küchenchef Michael Alberti ist es wichtig, dass auch regionale Gerichte hier ihren Platz finden. Gern mit schwäbischem Touch. Ebenso harmonieren bestens die Kontraste zwischen deftiger Kost und feiner Küche. Wie zum Beispiel entweder das hessische Zwiebelsteak vom Rinderrücken samt handgeschabten Spätzle oder die Variationen von delikaten Fisch-Gerichten. Uns begeisterte die Dorade. Saftiger Fisch, vom aufmerksamen Service fein filetiert, aromatisches mit frischen Kräutern gewürztes Saison Gemüse, Rosmarinkartoffeln, schaumig-leichtes Tomaten-Sugo, dazu Kräuter-Limette – eine stattliche Portion und purer Genuss. Petrus schenkte



Im 16. Jahrhundert ließ Landgraf Georg I. (von seinem Hofbaumeister Jakob Kesselhuth) das Jagdschloss Kranichstein errichten. Der dreiflügelige Renaissancebau wurde als Sommerresidenz und seinerzeit zum beliebten fürstlichen Jagdvergnügen genutzt.

uns „Kaiserwetter“ bei unserem Besuch im Sommer 2014, und wir haben die Köstlichkeiten auf der geschmackvoll gestalteten Schlossterrasse genossen. Ein

weiterer Genussbonus gesellte sich hinzu: Variationen von Herzkirschen. Ein kreatives Dessert, einfach hinreißend. Mehr verraten wir über die Kochkunst des ausgezeichneten Küchenmeisters an dieser Stelle noch nicht...



Das Restaurant „Kavaliersbau“ befindet sich separat im gleichnamigen Gebäudekomplex. Hier verwöhnt Michael Alberti die Gäste.

Besuch des Jagdmuseums, das ebenfalls im Schloss untergebracht ist, oder des Bioversums im dazugehörigen Zeughaus. Ebenso lohnend sind Ausflüge in die nicht weit entfernte Künstlerkolonie Mathildenhöhe oder in das UNESCO-Weltkulturerbe Grube Messel.

Ja, mitten in Deutschland kann man wunderbar die Seele baumeln lassen – Goethe beschreibt dies in der Fortsetzung seines Gedichtes so: „Lerne nur das Glück ergreifen. Denn das Glück ist immer da“.

Monika Kühnel ■

Kostproben



Hummer auf Limonen-Schmand-Ravioli, Erbsencreme; Duett vom Hällischen Landschwein, gerührte Polenta, glasiertes Gemüse; Variation von der Odenwälder Zwetschge, (Mousse, Gelee, Sorbet, Kompott).

Trauen und Tagen

Als Hochzeitslokation ist das Jagdschloss Kranichstein im Umkreis beliebt, denn das Schloss verfügt über eine eigene evangelische Kapelle. Nach der Trauung lässt es sich im stillvollen Ambiente des Hotels fürstlich feiern, was auch Joschka Fischer zu schätzen wusste. Dass es ebenso etwas Besonderes ist, sozusagen als „Kontrastprogramm“, in den ehrwürdigen Mauern eines Schlosses zu tagen – selbstverständlich sind die Tagungsräume technisch auf dem neuesten Stand – berichtete uns ein aus München angereister Tagungsteilnehmer beim reichhaltigen Frühstücksbuffet: „Schön ist es hier. Ein ruhiges Zimmer im Zeughaus; gestern Abend wurde ein hervorragendes Diner serviert, und heute Morgen habe ich eine Joggingrunde im Wald gedreht. Ein Ort zum Wohlfühlen. Hierher möchte ich gerne wiederkommen“.

Lifestyle-Trend – hinaus ins Grüne

Ob sportliches Radeln oder gemütliches Wandern: In der Parkanlage des Hotels Jagdschloss Kranichstein – ein Wanderstock steht fürsorglich in jedem Zimmer parat – sowie in den umliegenden Wäldern lässt sich herrlich die Natur genießen. Weitere Abwechslung bietet der



Restaurant Kavaliersbau Hotel Jagdschloss Kranichstein

Kranichsteiner Straße 261, 64289 Darmstadt
Tel.: +49 (0) 6151 13067-0
Fax.: +49 (0) 6151 13067-99
info@hotel-jagdschloss-kranichstein.de
www.hotel-jagdschloss-kranichstein.de

Hoteldirektor: Stefan Stahl
Küchenchef: Michael Alberti
Restaurantleiterin: Nicole Heitzer

Service: Excellent
Weine: Sehr gut
Ambiente: Moderner Lifestyle