



Zwei, die sich blendend verstehen und allen Grund zur Freude haben: Ludinmühle-Küchenchef Daniel Kern (r.) und sein Souschef Jan-Marten Kindle. Das Duo brilliert mit exzellenter regional verfeinerter Kulinarik.

Hotel Ludinmühle im Brettental

Kerns Köstlichkeiten

Im romantischen Brettental in der Schwarzwaldgemeinde Freiamt residiert das Wohlfühlhotel „Ludinmühle“. Unter dem weitsichtigen Patronat von Gastgeber Walter Zimmermann hat es sich zum Vorzeigebetrieb der Region entwickelt. Und die Küche unter Chef de Cuisine Daniel Kern ist in ihrer bodenständig verfeinerten Spielart von exquisiter Güte.

Weißer Kochmützen wird man in der Küche des „Hotel Ludinmühle“ im beschaulichen Brettental, einem idyllisch gelegenen Ortsteil der Schwarzwaldgemeinde Freiamt im Landkreis Emmendingen, vergebens suchen. Wer die Küche von Küchenchef Daniel Kern und seinem Stellvertreter Jan-Marten Kindle betritt, trifft auf eine junge Brigade, die lieber zu den lässig wirkenden schwarzen Caps mit dem Schriftzug des Hotels greift, um hernach um so gewissenhafter feinste Kreationen bester handwerklicher Machart auf die Teller der Gäste zu zaubern. Nach sechs fulminanten Gängen und ein paar wenigen Fotoshootings am Pass drücken wir Daniel Kern die Hand und gratulieren ihm zur dritten Sonne unseres Genießer-Magazins. Die Höchstbenotung ist der verdiente Lohn einer außergewöhnlichen kulinarischen Leistung, die wir nun schon seit Jahren mit beken- nender Lust am Genuss begleiten dürfen. Heuer setzt sich die Schar der Köche im Vier-Sterne-Superior-Hotel von Patron Walter Zimmermann selbst die Krone auf. Obgleich das First-Class-Domizil wieder einmal bis unters Dach mit weit gereisten Stammgästen bestens gefüllt ist, die Brigade also neben dem À-la-Carte-Geschäft auch die Menüs im Rahmen der Verwöhnhalbpension mit dem eigenen Anspruch von bestmöglicher Qualität zu stemmen hat, kennzeichnet ihre Meister- schaft am Herd jene Souveränität, die die Großen der weißen Zunft auszeichnet.

Kern und Kindle

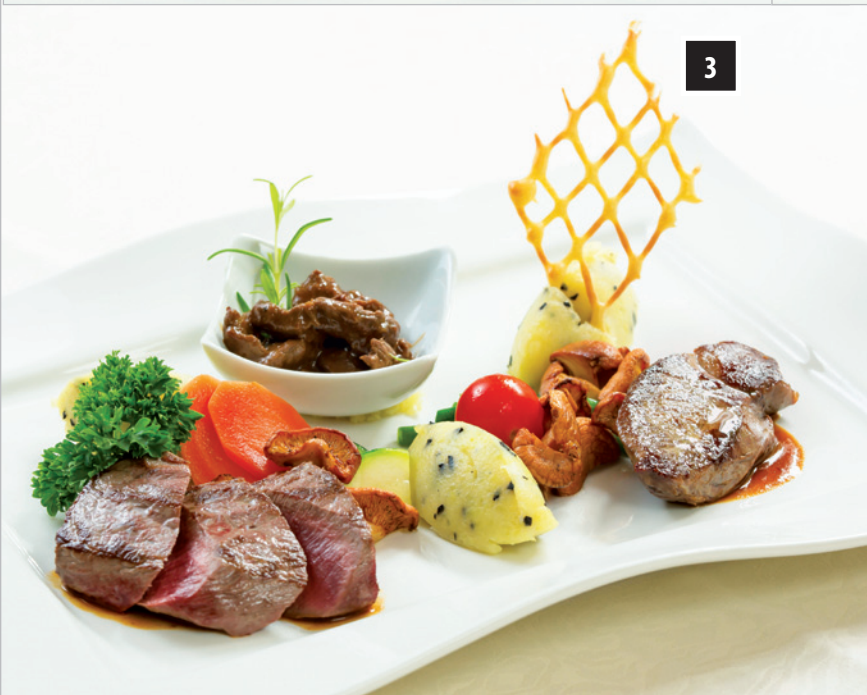
Dass wir Daniel Kern und Jan-Marten Kindle in die Riege der Hochtalentierten einreihen, ist eine dieser Erfolgsgeschichten aus dem Schwarzwälder Verwöhnndomizil. Seit Generationen wird im heute 62 feine Zimmer, Appartements und Suiten umfassenden Wellness- und Genießerhotel kompromisslos auf nachhaltige Qualität gesetzt. Dem Leitspruch „wohl fühlen, genießen und entspannen“ folgend, gelingt dieser hohe Anspruch



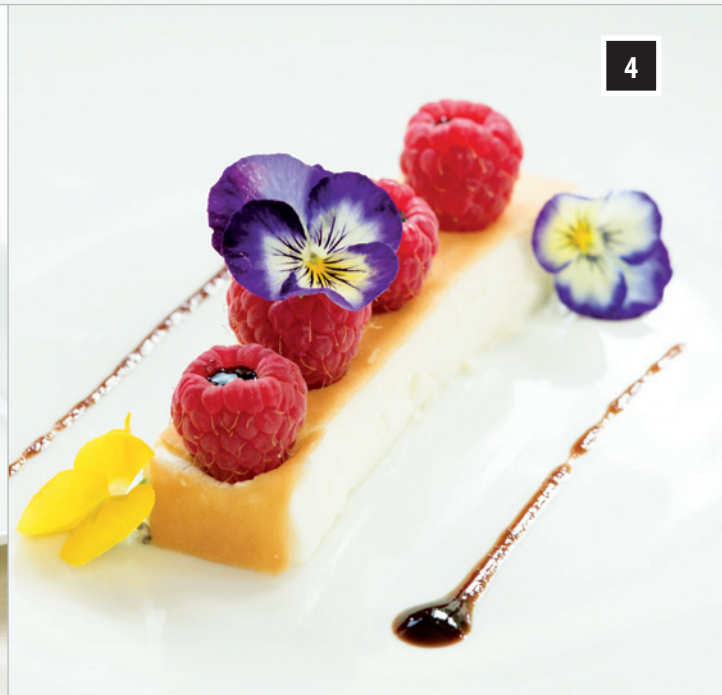
1



2



3



4

In den verschiedenen Restaurants des Schwarzwälder Verwöhnhotels werden Köstlichkeiten wie Rotbarbe mit Belugalinsen (1), gefüllte Maispoulardenbrust mit Kaiserschoten (2), Variation vom Brettentaler Reh (3) oder Ziegenfrischkäsemousse an Honig und Himbeeren aufgetragen.

Jahr fürs Jahr auf Neue. Hohe Belegungsraten von über 80 Prozent machen deutlich, dass Hausherr Walter Zimmermann und seine Crew vieles richtig machen an diesem schönen Ort inmitten intakter Schwarzwaldlandschaft. Ein Erfolgsgarant ist neben dem Vorhalten exquisiter Angebote in Logis, Kulinarik, Erholung und Wellness ganz sicher die langjährige Zugehörigkeit der leitenden Mitarbeiter. Auch Daniel Kern ist der Ludinmühle seit langem treu. Hier hat der heute 41-Jährige einst das Kochfach

von der Pike auf erlernt. Sein Ausbilder war seinerzeit Walter Zimmermann, der heute mit der Weitsicht des mutigen Unternehmers die Geschicke der Ludinmühle verantwortet. Küchenchef Daniel Kern wurde in Freiamt geboren, ist also ein Kind der Region. Geprägt von der Heimat und ihren Schätzen, hat der zweifache Vater nie die Bodenhaftung in Kombination mit natürlicher Herzlichkeit verloren, die das ganze Haus charakterisiert. Neben der Ausbildung zum Koch absolvierte Kern auch eine Ausbil-

dung als Konditor. Zu den prägenden Stationen auf seiner Tour d'Horizon zählen der „Adler“ in Glottertal, in dem er als Gardemanager arbeitete, das Hotel „Bellevue au Lac“ in Sursee in der Inner-schweiz und der „Hirschen“ in Niederhausen bei Rust. Im Jahr 1990 kehrte der passionierte Angler zurück in die Ludinmühle, zunächst als Souschef, fünf Jahre später wurde Kern zum Chef de Cuisine befördert. Früh hatte sein Patron das Talent des ehrgeizigen Schwarzwälder Jungen erkannt, Kern wiederum



Anheimelnd, kuschelig und landestypisch eingerichtet sind alle Restaurants der Ludinmühle. Wir nahmen im „Ofenstübli“ Platz und genossen in stilvoller Atmosphäre Vorbildliches aus Küche und Keller.

wird nicht müde zu bekunden, wie viel er von Walter Zimmermann einst gelernt hat: „Vor allem das ganze badische Sortiment, auch die Wildküche mit dem Verwerten des ganzen Stückes, hat mir mein Chef vermittelt“, erzählt Daniel Kern. Ihm zur Seite steht mit Souschef Jan-Marten Kindle ein Alter Ego, das einige hoch dekorierte Stationen in seiner Vita benennen kann. Beispielsweise das mit drei Michelin-Sternen dekorierte Restaurant „La Vie“ von Thomas Bühner in Osnabrück oder der „Schwarze Adler“ in Vogtsburg-Oberbergen, in dem Kindle an der Seite von Anibal Strubinger wirkte und ebenfalls wichtige Impulse für die Arbeit in der Ludinmühle gewinnen konnte.

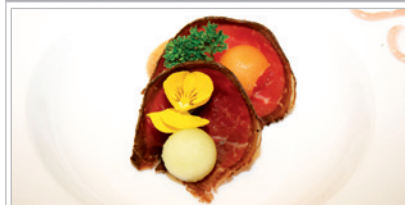
Erstklassiges aus der Region

Im Brettental präferiert das harmonisch aufeinander eingespielte Duo in erster Linie eine verfeinerte Regionalküche der Jahreszeiten, basierend auf Elementen der klassisch französischen Hochküche. Ausflüge ins mediterrane Fach oder nach Fernost bereichern die Produktpalette. Die Viktualien, die vor der eigenen Haustür gedeihen und verarbeitet werden, sind von exzellenter Qualität. Forellen und Saiblinge liefert die „Forellenzucht Drafeh“ aus dem nahen Seebach,

vom „Bohrerhof“ aus Feldkirch stammt das Gemüse, vom Biohof Hans Zimmermann, dem Bruder des Ludinmühle-Chefs, wiederum Schwarzwälder Brauvieh, Schinken und leckeres Brot. Walter Zimmermann steuert als passionierter Waidmann das Wild aus eigener Jagd bei. Dessen zweite große Leidenschaft gehört dem Wein. Mittlerweile über 350 Positionen umfasst die Weinkarte mit Schwerpunkt Baden. Um der Faszination Wein noch ein bisschen näher zu kommen, hat der Genussmensch Zimmermann gleich hinter dem Hotel für den privaten Eigenbedarf ein paar wenige Rebstöcke mit Pinot-Noir-Trauben angelegt. Zurück in die Küche.

Wir nahmen Platz in dem kleinen, fein eingedeckten „Ofenstübli“ (einem von fünf charmanten Restaurants der Ludinmühle) und ließen uns von Restaurantleiterin Heide Dietrich zu den sieben Gängen die passenden Weine kredenzen, bevorzugt solche vom befreundeten VDP-Weingut Bernd Huber aus Malterdingen, das seit Jahr und Tag für die Ludinmühle unter dem Namen „Zimmermann's Roter“ einen sehr passablen Spätburgunder abfüllt. Zum Auftakt mundete zum tadellosen „Schwarzwälder Schinken mit zweierlei Melone“ ein Rosé-Sekt vom Weingut Dr. Benz aus

SAVOIR-VIVRE-Testmenü



Unsere Kostproben auf einen Blick:
 „Schwarzwälder Schinken mit Melone“,
 „Variation von der Elsässer Gänseleber“,
 „Steinpilzconsommé mit Ricotta-Ravioli“,
 „Gratinierte Jacobsmuscheln“,
 „Rotbarbenfilet auf Safransauce“,
 „Kalbsfilet auf Calvadosrahmsauce“,
 „Kürbiseis mit Schokostreuseln und Pistaziencreme“. FOTOS: INGO SCHMIDT



Das idyllische Schwarzwaldparadies im Brettental.
Die Ludinmühle wächst weiter. Ende Februar 2015 soll die erweiterte Saunalandschaft fertiggestellt sein.



Patron Walter Zimmermann und sein Küchenchef
sind bekennende Weinfexe. Gleich hinterm Hotel gedeiht in sanfter Hanglage ein Pinot Noir.

Kenzingen. Die hernach gereichte „Variation von der Gänseleber mit ofenwarmer Brioche und Apfel“ war ein erstes lukulisches Ausrufezeichen auf Drei-Sonnen-Niveau. Die Küche präsentierte die aus dem Elsass stammende Gänseleber in drei Texturen, gebraten, als Portweineis und als Terrine, das Thema Apfel wiederum als Gelee, Mus und ebenfalls gebraten. In der Summe des Gebotenen ein perfektes Ergebnis, zu dem auch die Gewürztraminer Auslese vom Durbacher Ölberg harmonierte. Dann folgte eine „Steinpilzconsommé mit hausgemachtem Ricotta-Ravioli“. Ebenfalls köstlich. Selbiges Kompliment darf den anschließend aufgetragenen „Mit Karotte und Wasabi gratinierten Jacobsmuscheln auf Erbsen- und Karottenpüree“ attestiert werden. Von schmackhafter Güte war auch das „Gebratene Rotbarbenfilet auf Safransauce mit Grilltomate und Polentamosaik“. Perfekt à point zubereitet folgte ein „Kalbsfilet auf Calvadosrahmsauce, Kürbispüree, Kaiserschoten und Kräutergnocchi“. Zum süßen Finale malte die Patisserie eine herbstliche Landschaft auf den Teller, bestehend aus „Kürbiseis, Pistaziencreme und Schokoladenstreusel“. Eine hinreißende Kreation und ein würdiger Abschluss einer vorbildlichen Gesamtleistung aus Küche und Service.

Neues aus der Ludinmühle

Apropos Vorbildlichkeit: Das schöne Schwarzwälder Landhotel wächst und gedeiht weiter. Jüngst wurde es in die Riege der besten Wellnesshotels in Baden-Württemberg aufgenommen und mit der Höchstbenotung von fünf „Wellnessstars“ ausgezeichnet. Hinzugekommen ist seit unserem letzten Testbesuch vor knapp zwei Jahren das „Genießergärtchen“, ein lichtdurchfluter Wintergartenanbau in der großzügigen Wellnesslandschaft der Hotelanlage. Hier goutiert der Gast kleinere Speisen und nachmittags den leckeren hausgemachten Kuchen. Im Sommer lockt der schöne Freisitz im großen Gastgarten. Gastgeber Walter Zimmermann hat eine nächste bauliche Großtat bereits in Angriff genommen: Bis Ende Februar 2015 soll die Erweiterung der Spa-Landschaft auf dann 2.000 qm Gesamtfläche realisiert sein. In einer Front von über 40 Metern werden zusätzliche Sauna- und Ruhebereich-Angebote geschaffen, darunter eine Wellnesslounge sowie fünf verschiedene Themensaunen (Damensauna, Blüten-, Kräuter, Salz- und Weißtannensauna). Der Floating-Raum mit herzförmiger Sole-Badewanne und der neue Fitnessraum erfreuen sich schon heute großer Popularität.

Auch mit der neuen Miele-Kochschule, die unmittelbar an das „Genießergärtchen“ anschließt, hat die „Ludinmühle“ im Naturpark Südschwarzwald einen Volltreffer gelandet. Bis zu 16 Personen können sich in diversen Themenbereichen in die Geheimnisse der Kochkunst aktiv einweihen lassen. Küchenfeste und Küchenpartys (auch mit namhaften Köchen) bereichern zusätzlich die Angebotsvielfalt in der „Ludinmühle“, dieser gastlichen Vorzeigeadresse im lieblichen Brettental, rund 25 Kilometer nördlich von Freiburg im Breisgau gelegen.

Ingo Schmidt ■



Hotel Ludinmühle

Brettental 31, 79348 Freiamt
Tel: 07645 - 9119-0, Fax: 07645 - 9119-99
E-Mail: info@ludinmuehle.de
Internet: www.ludinmuehle.de

Geschäftsführung: Walter Zimmermann
Küchenchef: Daniel Kern
Stellv. Küchenchef: Jan-Marten Kindl
Restaurantleiterin: Heide Dietrich

Service: Ausgezeichnet
Wein: Sehr gut
Ambiente: Feiner Landhausstil