



Gutshof-Hotel Waldknechtshof in Baidersbronn-Klosterreichenbach

Bijou im Murgtal

Das „Gutshof-Hotel Waldknechtshof“ in Baidersbronn-Klosterreichenbach ist ein Gesamtgenusswerk in einzigartiger Rahmung: Seit über 246 Jahren besteht das historische Ensemble des ehemaligen Klostersgutes. Heute wird hier eine vorbildlich liebenswerte Gastlichkeit und eine feine Kulinarik geboten, die als Geheimtipp in der Region gehandelt wird. Wir waren zu Besuch bei den Geschwistern Christine und Dr. Gernot Marquardt und Küchenchef Christian Lange.

Das Murgtal, im nördlichen Schwarzwald gelegen: Der gleichnamige Fluss hat der Region ihren Namen gegeben. Lieblich und liebenswert, bietet das typische Schwarzwaldtal mit seinen Wiesengründen und den tiefen Tannenwäldern, den bis zu 1100 Metern in die Höhe ragenden Erhebungen und den vielen schönen Aussichtspunkten, den kristallklaren Wald- und Hochmoor-

seen bis heute eine weitgehend intakte Natur. Vor allem das obere Murgtal rund um die Gemeinde Baidersbronn ist in aller Munde, wegen seiner touristischen Reize und wegen seiner einzigartigen Genusskultur, dargeboten in drei der besten Feinschmecker-Restaurants hierzulande. Die frohe Botschaft: Neben den Spitzenbetrieben gibt es längst eine stattliche Anzahl ebenfalls vorzüglicher

Ein gastliches Kleinod von besonderer Anmutung ist das Restaurant und Hotel „Waldknechtshof“ in Baidersbronn-Klosterreichenbach mit seiner fast 250-jährigen Architektur aus massivem Holz und dicken Sandsteinwänden.

Einkehradressen, die im Koordinatenfeld aus Tradition und Moderne, aus Heimat und Weltoffenheit exzellente Genussbotschafter einer verfeinerten Regionalität sind. Zu einem dieser kreativen, kompromisslos guten Gastbetriebe haben wir uns für den nachstehenden Report aufgemacht. Unser Ziel ist Klosterreichenbach, der geschichtsträchtige Ortsteil von Baidersbronn. Hier residiert seit Urzeiten der „Waldknechtshof“, heute weit über die Ortsgrenzen hinaus bekannt als „Gutshof-Hotel“, „Kulinarium“ und Ort für „kreative Tagen“. Im Hotel-Restaurant kocht der aus Templin in Brandenburg stammende Küchenchef Christian Lange eine aromenpointierte frische Jahreszeitenküche auf superbem Niveau. In Christine und Dr. Gernot Marquardt, den charmannten Besitzern des „Waldknechtshofs“, hat der 29-jährige Koch zwei Förderer seiner ausgezeichneten Kochkunst gefunden.

Die Historie als verpflichtendes Erbe

Zunächst der Blick zurück in die mehrhundertjährige Historie des großzügigen Anwesens. Die hat ganz unmittelbar mit der wechselvollen Geschichte des Benediktinerklosters Reichenbach zu tun. Das Kloster wurde im Jahr 1082 als Priorat des Klosters Hirsau an der Mündung des Reichenbachs in die Murg gegründet. Im Jahr 1603 wurde es reformiert und Teile des Klosters wie die Mühle und die Höfe wurden veräußert. Das heutige Gebäude des „Waldknechtshofs“ besteht wiederum seit 1769 an der Alten Straße nach Baidersbronn. Der Gutshof trug zur Zeit des ehemaligen Klosters den Namen „Ochsengut“ und zählte bis ins Jahr 1595 zu den drei Meierhöfen des Klosters Reichenbach. Das Amt des Waldknechts sah in erster Linie die Überwachung der Holzfällerarbeiten, die Verwaltung und die Bewirtschaftung des Holzhandels im gesamten Klosterwald vor. Seit 1651 steht der ehemalige klösterliche Gutshof in einer kontinuierlichen Familientradition. Mitte der 1990er Jahre schließlich wandelte sich das stattliche, denkmalgeschützte Anwesen behutsam zu einem beeindruckenden Hof mit moderner Architektur-

Stilvoll und urgemütlich zugleich, vereint die gastliche Einkehradresse an der Alten Straße nach Baidersbronn Charme und Nostalgie. In der „Meierei“, dem Genießer-Restaurant (Bild u.), kocht Christian Lange seine kreative Jahreszeitenküche.

sprache. Die Geschwister Christine und Dr. Gernot Marquardt (seines Zeichens promovierter Betriebswirt und erfolgreicher Unternehmensberater) legen als Eigentümer und Gastgeber größten Wert auf den nachhaltigen Umgang mit allen vorhandenen Ressourcen. Die vollständig im Inneren erhaltene und bis heute unbehandelte Kreuzbalkenkonstruktion im Dachgebälk ist 246 Jahre alt und nur eine von vielen Besonderheiten. Moderne Konstruktionen kontern emotional die alte Bausubstanz, ein sinnliches Spiel mit den Zeiten, das die Gäste fasziniert.

Die idyllische Ambiance des „Waldknechtshofs“ ist authentisch, der Gutshofstil zudem von einzigartiger Prägung im gesamten Murgtal. Nur zwölf individuell zugeschnittene Appartements unter altem Gebälk empfangen die Gäste – darunter stilvoll und behaglich eingerichtete Suiten und Juniorsuiten – die hier in der Beschaulichkeit des Gutshof-Hotels nach allen Regeln der Kunst und vor allem sehr herzlich verwöhnt werden. Der „Waldknechtshof“ ist ein mehrfach ausgezeichnetes Refugium für kreative Tagungen und Seminare in Klausur. Die maßgeschneiderten Offerterten und Fazilitäten in den beiden schönen Veranstaltungsräumen „Forum“ und „Galerie“ und im Outdoorbereich tragen maßgeblich zum hohen Stellenwert des kleinen, aber feinen First-Class-Domizils bei. Kein Wunder, dass der „Waldknechtshof“ auch für Privatfeiern wie Bankette, Geburtstage und vor allem für „edle Landhochzeiten“ eine der besten und stimmungsvollsten Adressen der Region ist.

Langes Menü der Ambitionen

Das „Kulinarium“ im „Waldknechtshof“, wir erwähnten es eingangs, ist ebenfalls in allerbesten Händen. Verantwortet wird die innovative, frische Baidersbrunner Klostergutshofküche von Christian Lange, den unsere Leser noch aus seiner Zeit als Küchenchef im inzwischen mit dem Michelin-Stern dekorierten „Parkhotel Surenburg“ in Westfalen kennen und schätzen. Weitere Stationen führten den ehrgeizigen Chef de Cuisine in das mit zwei Sternen



ausgezeichnete Gourmetrestaurant „Le Pavillon“ im Relais & Châteaux Hotel Dollenberg, als Executive Souschef ins „Hotel Löwen“ nach Schruns im Montafon, ins Leading Hotel of the World „Schloss Elmau“ sowie ins „Grandhotel Kronenhof“ nach Pontresina in Graubünden. Stark regional und im Sinne von „Slow Food“ nachhaltig inspiriert, kommt seine „Gourmet-Landküche“ im stilvollen Restaurant „Meierei“ mit frischen Ideen daher. Wo immer es geht, setzt Lange auf lokale Produzenten, auf echte „Lebens-Mittel“. Christian Lange ist Mitglied bei den „Wildpflanzenwirten“, einem Zusammenschluss von Baidersbrunner Wirten und Köchen, die die Raffinesse und Aromenfülle heimischer Kräuter und Gewürze in ihre Speisenan-

gebote einfließen lassen. Im „Versuchlerle-Menü Freiwild“ offenbart der junge Küchenchef sein immenses Talent in bis zu sieben Gängen.

Zur Degustation schickte er uns zunächst zwei exzellente Grüße. Als erstes ein „Beefatatar mit getrocknetem Rucola, Brotchip und Pesto“. Hernach einen „Salat vom Flusskrebs mit Mangochips, Flusskrebs-Eis und Creme von der Avocado“. Beide Amuse Bouches zeigten gleich zum Menüauftakt, dass Lange sich auf Texturen, Aggregatzustände und die Harmonie der Geschmacksnuancen versteht. Zum kulinarischen Stichwort „Tomate“ reichte der Brandenburger anschließend ein weißes und rotes Tomatenmousse, sowie ein ebenfalls zweifarbiges Tomatengelee



Das Erfolgsquartett aus Klosterreichenbach: Gastgeber Christine und Dr. Marquardt mit Küchenchef Christian Lange und Restaurantleiterin Dijana Krasniqi.

Kostproben



Die feine Küche der Ambitionen bot: „Beef-Tatar“, „Salat von Flusskrebis mit Mangochips“, „Variation von der Tomate mit Himbeereis“, „Trilogie von der Wachtel“, „Kaninchen und Jacobsmuschel“, „Blanc Manger vom Bio-Ei mit Trüffel“, „Iberico und Lamm“ und „Ziegenkäse in Texturen“.

in beglückender Entourage aus Balsamico-Himbeereis und Basilikum. Einfach großartig! Von selbiger Güte folgte zum Thema „Wachtel“ eine Trilogie aus „Keule, Brust und Wachtelei“. Die Brust thronte auf einem Bett von Gänseleber und Steinpilz, zur Keule harmonierte

trefflich das subtil abgeschmeckte Steinpilzpüree. Den lukullischen Zweiklang aus „Kaninchen und Jacobsmuschel“ präsentierte der Herdkünstler als Roulade, aromatisch prononciert durch gelbes und rotes Paprikapüree. Ein ebenfalls über alle Kritik erhabener Gang,

Den nächsten Coup notierten wir gar auf Drei-Sonnen-Niveau: „Blanc Manger vom Bio-Ei mit Perigord-Trüffel“. So fluffig, so geschmacksdicht und von einer konzentrierten Trüffelsauce begleitet, dass man nur hoffen kann, dass sich in Bälde einmal Inspektoren aus dem gar nicht fernen Karlsruhe in Klosterreichenbach einfinden mögen. Das glänzende Spiel mit den Aromen fand seinen Fortgang mit „Schwarzenberger Lamm und Schwarzem Schwein“. Vom erstklassigen spanischen Schwarzfuß-Schwein kamen herrlich mürbe geschmortes Bäckchen und krosser Bauch, vom heimischen Lamm aus dem besten Nachbardorf der Rücken, der à point zubereitet war. Zum Endspurt gab es zwei weitere delikate Ausrufezeichen. Zunächst zum Oberthema „Ziegenkäse“ eine Crème brûlée, Rahm und Tarte, all dies begleitet von Papaya-Chutney. Zu guter Letzt deklinierte Lange das Sujet „Schokolade und Himbeere“ durch. Als Mousse, Sorbet und Schoko-Erde. Ein schöner Schlussakkord. Bekunden wir für Langes fabelhafte Leistung unseren Respekt, so dürfen wir in den Kanon der Lobpreisung auch Restaurantleiterin Dijana Krasniqi mit einbeziehen. Die erst 22-Jährige begleitet den Gast mit so viel Herzlichkeit und ungekünstelter Freude an der Gastgeberrolle, dass einem das Herz aufgeht. Ein Rohdiamant mit ebenfalls großer Perspektive.

Ingo Schmidt ■



Meierei

im Gutshof-Hotel Waldknechtshof

Baiersbronner Straße 4
D-72270 Baiersbronn-Klosterreichenbach
Tel.: +49 (0)7442 - 84 84 - 0, Fax: +49 (0)7442 - 84 84 - 410
info@waldknechtshof.de
www.waldknechtshof.de

Besitzer: Christine und Dr. Gernot Marquardt
Küchenchef: Christian Lange
Restaurantleiterin: Dijana Krasniqi

Service: Ausgezeichnet
Wein: Gut
Ambiente: Historisch-gediegen