



## Brenners Park-Hotel & Spa in Baden-Baden

# Die Legende an der Oos

Baden-Baden und das „Brenners Park-Hotel & Spa“: Der Gleichklang aus Weltläufigkeit, Eleganz und Attitüde. Hier, an der berühmten Lichtentaler Allee, traf und trifft sich die Welt. Das „Leading Hotel oft the World“ ist das noble Stammhaus der „Oetker Collection“. Alles ist aufs Angenehmste ausgerichtet. Wohlbefinden, Logis und Spa sind vom Feinsten. Und die Zwei-Sterne-Küche von Paul Stradner ist von einer Exzellenz wie sie für das gesamte „Brenners“ charakteristisch ist.

**B**aden-Baden: Weltberühmte Kur- und Bäderstadt, gelegen im Tal der Oos, am Westrand des nördlichen Schwarzwaldes. Stadtbildprägend sind bis heute die mondäne Kurarchitektur und die Prachtbauten entlang der Lichtentaler Allee. Hier schlägt das grüne Herz Baden-Badens. Fast zweieinhalb Kilometer lang ist die zauberhafte Baumstraße, die vor über 360 Jahren angelegt wurde. Die herrlichen Parkanlagen rund

um den Flanier-Boulevard sind bis heute von einzigartiger Schönheit. Und mit der Sammlung Frieder Burda, der Kunsthalle und dem Stadtmuseum sind gleich drei herausragende Kunstadressen entlang der Promenade auffindbar. In unmittelbarer Nähe zudem das historische Kurhaus mit dem berühmten Belle-Époque-Casino. Kulturstadt Baden-Baden. Auch hier Glanzvolles in erhabener Kulisse. Zu nennen beispielsweise das Festspielhaus,

auf dem Kontinent zugleich das zweitgrößte Konzert- und Opernhaus seiner Art. Die Elite des internationalen Pferdesports trifft sich dreimal jährlich zum Turf auf der nicht minder legendären Galopprennbahn in Iffezheim. Allererste gastliche Adresse seit ehemals: „Brenners Park-Hotel & Spa“. Eine Hotel-Legende, neidlos anerkannt als nobler Botschafter und Visitenkarte der schönen und stolzen Stadt an der Oos.

## Hoteladresse von Weltrang

Das „Brenners“, wie es von seinen Gästen aus aller Welt seit Generationen genannt wird, ist ein Grandhotel wie aus dem Bilderbuch anspruchsvollster Hotelkultur. Maßgeblich geprägt durch die Familien Brenner und Oetker, ist es seit nunmehr 143 Jahren der Inbegriff für Eleganz und Tradition, für formvollendete Gastgeber-schaft und Exklusivität in Logis, Genießen und Wohlbefinden. Das „Leading Hotel of the World“ mit seinen 110 noblen Refugien zählt zu den elegantesten Repräsentanten der europäischen Grandhotellerie. Die Liste der Auszeichnungen füllt Bände und trägt zur Legendenbildung des Luxushotels ebenso bei wie die stattliche Zahl berühmter Gäste aus Adel, Politik und Kultur. Alles im „Brenners“ hat Weltformat und ist eingebunden in eine architektonische Grandeur, die kontinentale Maßstäbe setzt. Vielen Experten der High-End-Hotellerie gilt „Brenners Park-Hotel & Spa“ als das beste privat geführte Grandhotel der Welt. Eine der jüngsten Ehrungen: Das „Brenners“ wurde im erlauchten Kreis der über 450 „Leading Hotels of the World“ mit dem „Happy-Guest-Award“ ausgezeichnet: als die Hoteladresse in der Welt mit den positivsten Gästerückmeldungen.

Im Jahr 1872 schlug die Geburtsstunde des „Brenners“. Der aus Pforzheim stammende Hofkleidermacher Anton Brenner erwarb das damalige französisch geprägte „Stéphanie les bains“ und begründete mit dem Kauf die lange Tradition der Brenners Hotelbetriebe. Der Aufstieg zum Grandhotel von Weltrang gelang unter dem weitsichtigen Hotelier Camille Brenner und seinen beiden Söhnen Kurt und Alfred Brenner. Expansion und Innovation bei gleichzeitig achtsamer Gestaltung des Erbes prägten immer schon die Baden-Badener Luxusadresse. Im „Brenners“ traf und trifft sich die große Welt. Hier fanden am 15. Februar 1962 die Vorgespräche zum deutsch-französischen Freundschaftsvertrag zwischen Konrad Adenauer und Charles de Gaulle statt, der ein Jahr später in den „Elysée-Vertrag“ mündete und das vereinte Europa besiegelte. Darum wird das „Brenners“ bis heute gerne als „Wiege Europas“ bezeichnet.

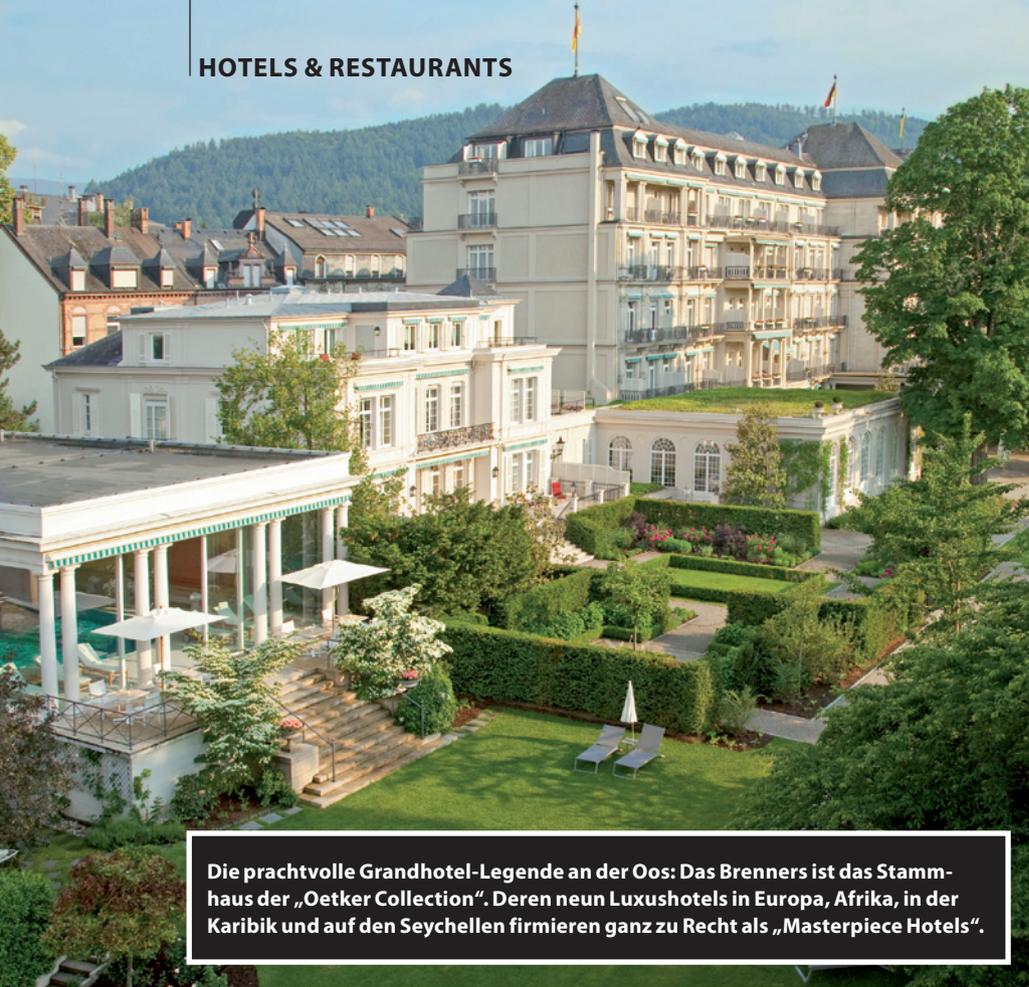
## Die Oetker-Collection: Masterpiece Hotels

Das Grandhotel an der Lichtentaler Allee hat bis heute von seiner solitären



**Erlasene Eleganz und stilvolle Auftritte sind konstitutiv im noblen „Brenners Park-Hotel & Spa“ in Baden-Badens exklusivster Lage an der Lichtentaler Allee. Zum Afternoon-Tea trifft man sich in der Kaminhalle (o.). Die Park-Villa (u.) empfiehlt sich mit ihrem exquisiten Logis-Angebot Staatsgästen aus aller Welt.**





**Die prachtvolle Grandhotel-Legende an der Oos: Das Brenners ist das Stammhaus der „Oetker Collection“. Deren neun Luxushotels in Europa, Afrika, in der Karibik und auf den Seychellen firmieren ganz zu Recht als „Masterpiece Hotels“.**

Stellung unter den besten Adressen in aller Welt nichts eingebüßt. Das „Brenners“ ist das Stammhaus der feinen „Oetker Collection“, jenem handverlesenen Kreis singulärer Luxushotels, die aufgrund ihrer exzellenten Gastlichkeit im Verbund von derzeit neun exklusiven Adressen (darunter das „Le Bristol“ in Paris, das „Hôtel du Cap-Eden-Roc“, das „Palais Namaskar“ in Marrakesch oder das „Fregate Island Private“ auf den Seychellen) ganz zu Recht als „Masterpiece Hotels“ firmieren. Und die damit zugleich ein Höchstmaß an Servicestandards, Ausstattung und Qualität als eigenen Anspruch der Gastgeberschaft verpflichtend definieren. Die kompromisslose Exzellenz in allen Disziplinen ist mithin oberste Handlungsmaxime der weltweit 2200 Mitarbeiter der Oetker Collection. Im „Brenners“ arbeiten und wirken 260 hochmotivierte und authentisch freundliche Mitarbeiter. Liebenswerte Gastgeberschaft, herzlicher und kompetenter Umgang mit den weitgereisten Gästen sind konstitutiv und in jeder kommunikativen Handlungssituation erlebbar. In Frank Marrenbach, dem geschäftsführenden Direktor des „Brenners“, steht dem Luxushotel an der Oos ein Grandhotelier par excellence

vor. Der 48-jährige gebürtige Rheinländer ist dem „Brenners“ seit 1997 in verantwortlicher Position zugehörig, seit 2000 als geschäftsführender Direktor, und seit 2005 bekleidet er zudem die Position des CEO der „Oetker-Collection“. Hier ist allerorten die angestrebte Meisterschaft erfahrbar. Das Leitmotiv „Lebensart. In Einklang mit der Natur“ ist perfekt umgesetzt. Mit der Verve des „Kümmerers“, wie sich Frank Marrenbach gelegentlich selbst bezeichnet, hat der Hotelier mit internationaler Expertise und Abschlüssen (darunter u. a. London, Paris, New York) die Marke „Brenners“ zu einem unverwechselbaren Benchmark gemacht.

### **Villa Stéphanie: European Destination Spa**

Jüngstes Beispiel dieser kontinuierlich betriebenen Optimierung auf höchstmöglichem Niveau ist die „Villa Stéphanie“, ein Luxus-Spa, das in ganz Europa seinesgleichen suchen dürfte. Das hotel-eigene Destination-Spa befindet sich in der rund 5000 qm großen historischen Villa Stéphanie in direkter Verbindung zum „Haus Julius“, dem interdisziplinären „Medical Care“ des „Brenners“. Hier wurde der Wohlfühlgedanke in Korres-

pondenz von präventiven medizinischen und gesundheitlichen Gesichtspunkten unter nachhaltiger Akzentuierung konsequent zu Ende gedacht. Ein ganzes Haus steht einzig unter dem Leitgedanken der harmonischen Verbindung von Schönheit, Wohlbefinden und medizinischer Betreuung. 15 exklusiv und in kontemporärem Interiordesign erlesenen ausgestatteten Zimmer und Ecksuiten bilden stilvolle Rückzugsorte für die individuell maßgeschneiderten Betreuungsangebote. Auf vier Säulen ruht das ganzheitliche Angebot der „Villa Stéphanie“: Beauty Services, Detox & Nutrition, Emotional Balance und Medical Care. Das Destination-Spa, eingebettet im Brenners Privatpark, erstreckt sich über fünf Stockwerke und umfasst beispielsweise eine 500 qm große Sauna-Landschaft, einen Plunge Pool mit lichtdurchflutetem Lounge-Bereich, ein privates Fitness-Center, eine Private-Spa-Suite mit Sauna und Dampfbad, ferner Hamam und Ladies Spa sowie zahlreiche, exklusiv ausgestattete Behandlungsräume, Ruheräume und eine Bibliothek. Einzigartig auch dieses: Die komplette „Villa Stéphanie“ ermöglicht per Knopfdruck in jedem Refugium elektrosmogfreies Wohnen. Es geht um die bewusste Entscheidung, per Knopfdruck den persönlichen Internetzugang im Zimmer jederzeit ein- oder auszuschalten. Alle Räume und Zimmer sind mit speziellem abschirmendem Metallgewebe in den Wänden zur Abschirmung hochfrequenter Signale ausgestattet. Für dieses weltweit in der Hotellerie einmalige „Digital Detox“ wurde das „Brenners“ soeben mit einem der renommierten „Tatler Awards“ ausgezeichnet.

### **Ein glanzvoller Auftritt**

Noblesse oblige, das gilt allenthalben für jedes gastliche Segment in diesem Traditionshaus ersten Ranges. Auf den Angenehmsten eingerichtet sind die stilvollen Zimmer und Suiten. Hier mangelt es an rein gar nichts, was den Aufenthalt zu einem unvergesslichen Erlebnis werden lässt. Ultimativ ist das Verwöhnangebot in der 200 qm großen Royal Penthouse Suite in der Park-Villa, mit Salon, Kamin, zwei Schlafzimmern und exklusivem Privatkinobereich. Die Melange aus klassischer Palast-Architektur, europäischem Dekor und moderner, zeitloser Formensprache ist durchgängig von beispielhafter Exzellenz. Prachtvolle Veranstaltungsräume wie die „Orangerie“ mit ihrem histori-

schen Kamin und den kostbaren Gobelins schaffen einen exklusiven Rahmen für glanzvolle Feste und private Feiern. Das „Brenners“ verfügt als Pächter zudem über zwei repräsentative Veranstaltungsräume im Kulturhaus LA8: den Kristallsaal mit seiner reich verzierten Stuckdecke und den nicht minder imposanten Spiegelsaal. Im Kulturhaus ist auch das mediterran inspirierte Restaurant „Rive Gauche“ mit seiner frischen Mittelmeerküche beheimatet. Ein weiterer gastlicher Hot Spot ist die „Brenners Lounge“ in allerbesten Lage im Clubturm vis-à-vis des Zieleinlauf der Galopprennbahn Iffezheim. Mit zum Schönsten, was die europäische Grandhotellerie an einladenden Treffpunkten zu bieten hat, zählen die stimmungsvolle Kaminhalle (Kult ist Brenners aufwändig inszenierter Afternoon Tea), die exklusive Cigar-Lounge mit außergewöhnlichem Humidor und die intime Oleander-Bar, benannt nach dem legendären Vollbluthengst Oleander. Eine eindrucksvolle Kollektion gesellschaftlicher Herzstücke im „Brenners“.

## Die große Küche des Paul Stradner

Die hohe internationale Reputation des Luxushotels gilt zuvörderst auch für die exquisite Kulinarik. Sie wird im lichtdurchfluteten „Wintergarten“, direkt an der berühmten Lichtentaler Allee gelegen, vom langjährigen Küchendirektor Rudolf Pellkofer in erstklassiger Interpretation einer exzellenten klassischen Küche mit mediterraner Akzentuierung offeriert. Ein absoluter Logenplatz für Genießer. Selbiges darf dem noblen „Brenners Park-Restaurant“ attestiert werden. Hier ist das kreative Reich von Küchenchef Paul Stradner. Der 34-jährige Küchenmeister ist ein Glücksgriff für das „Brenners“. Seit Sommer 2012 kocht der sympathische Österreicher hier ganz groß auf. In nur zwei Jahren ist ihm der kulinarische Coup gelungen, gleich zwei Michelin-Sterne (im Jahr 2012 den ersten und im November 2014 den zweiten) nach Baden-Baden zu holen. Gebürtig stammt Paul Stradner aus dem kleinen Dorf Frannach, das rund 20 Autominuten von Graz, der steirischen Landeshauptstadt, entfernt liegt. Nach der Ausbildung zum Koch und Restaurantfachmann im „Restaurant Lutterberger“ in Linz folgten entscheidende Stationen in Frankreich und im Schwarzwald. Prägend waren die Jahre in der „Traube Ton-



**Ein Logenplatz für Genießer: Das noble Park-Restaurant mit herrlichem Blick in die Parkanlagen. Zwei Michelin-Sterne und drei SAVOIR-VIVRE-Sonnen strahlen über dem besten Gourmetrestaurant der weltbekannten Kur- und Bäderstadt.**



**Das „Brenners“ zählt zu den Mitbegründern des SPA-Gedankens in Europa. Seine Wohlfühlansichten sind von einzigartiger Anmutung. Die Oleander-Bar (u.) ist einer der stilvoll-elegantesten Treffpunkte im Fünf-Sterne-Superior-Hotel der „Oetker Collection“.**



Ein Glücksfall für die deutsche Spitzengastronomie: Paul Stradner, gebürtig aus der Steiermark stammend, ist einer der jüngsten Zwei-Sterne-Köche Deutschlands. Harald Wohlfahrt (\*\*\*) und Jean-Georges Klein (\*\*\*) waren prägende Lehrmeister für Stradners fulminante Aromenküche.



bach“ in Baiersbronn, zunächst die Arbeit im Hausrestaurant „Silberberg“, später in der „Köhlerstube“ und anschließend die vierjährige Kadenschmiede im Drei-Sterne-Restaurant „Schwarzwaldstube“ unter Kochlegende Harald Wohlfahrt.

Ein zweiter Lehrmeister der Grande Cuisine war Jean-Georges Klein aus dem „L'Arnsbourg“ in Baerenthal, im östlichen Lothringen an der Grenze zum Elsass gelegen. Ebenfalls mit drei Sternen im Guide Michelin ausgezeichnet, ebenfalls eine wegweisende mehrjährige Station, die Stradner 2012 als Souschef verließ. Von Harald Wohlfahrt habe er das Höchstmaß an Disziplin und die handwerkliche Ehrfurcht vor dem Produkt gelernt, von Jean-Georges Klein den Mut und die Lust lukullisch zu experimentieren und scheinbar kontrastierende Aromenakkorde in eine kulinarische Einheit aus Harmonie und Extravaganz zu übersetzen, so Stradner. Von beiden

### Kostproben



„Marinierter Taschenkrebs, Scheiben von der Jacobsmuschel mit Salzzitronen-Vinaigrette“, „Lauwarmer weißer und grüner Spargel mit Erdbeere, Basilikum und mildem Balsamicogeelee“, „Gebratener Kabeljau mit Calamari, Kartoffel-Sepiacreme, mit Buchenpilzen und Camberti-Schinkenfond“, „Lauwarm pochiertes Österreichischer Alpenlachs“, „Cremiger Spinat, lauwarm pochiertes Eigelb vom Perlhuhn mit gekochtem Tafelspitz“, „Rosa gegartes Filet vom Steirischen Wollschwein mit seinem Speck, dreierlei Bete und Apfel-Heujus“, „Rosa gegarter Rücken vom Eifler Urlamm“, „Feines vom falschen Frühlingsgemüse mit Spargel, Erbsen, Kerbeleis und süßem Karotten-Sud“, „Kreation von der Madagaskar-Kuvertüre mit Bergamotte, Haselnuss und Sauerrahm“.

stammt ganz sicher die klassisch französische Grundierung seiner Küche, die er selbst als „junge Klassik“ bezeichnet.

## Zwei Sterne für „Brenners Park-Restaurant“

In deren Mittelpunkt wiederum steht ganz oben das erstklassige Grundprodukt. Klarheit in Komposition und Präsentation sind dem jungen Familienvater und leidenschaftlichen Mountainbiker und Snowboarder eine Herzensangelegenheit. Wo immer es geht setzt Stradner zudem auf regionale Qualitätserzeugnisse, darunter das vorzügliche „Steirische Kürbiskernöl“ vom bäuerlichen Betrieb seines Bruders. Forellen stammen aus einer Baden-Badener Zucht, der Honig wiederum von den Bienenstöcken aus dem hoteleigenen Privatpark. Die Gourmet-Metzgerei Bernd Glasstetter versorgt die Stradner-Küche beispielsweise mit dem exquisiten Camberti-Schinken. Ein Referenzgericht des „Brenners“ ist seit Generationen der „Rehrücken Baden-Baden“. Auch Paul Stradner, der erfreulich bodenständige und mit einer gehörigen Portion natürlichem Charme ausgestattete Zwei-Sterne-Herdzauberer, hat ihn in seinem umfangreichen Repertoire. „Ein wenig in die Zeit geholt“ hat er den Klassiker, das betrifft auch die visuelle Präsentation.

Unterstützt wird er von einem bestens harmonisierenden Team aus Küche und Service. Leider konnte am Tag unseres Testbesuches Ende Mai Restaurantleiter Ansgar Fischer (zuvor 12 Jahre in der „Traube Tonbach“ tätig) aus gesundheitlichen Gründen dem abendlichen Service nicht persönlich vorstehen. In der Obhut seines Stellvertreters Michael Heine fühlten wir uns gleichwohl bestens, weil äußerst versiert und kommunikationsstark, versorgt. Eine „Brenners“-Institution ist Sommelier Karl-Heinz Schopf. Nach 35-jähriger Tätigkeit im Baden-Badener Luxushotel geht der begnadete Weinexperte diesen Sommer in den wohlverdienten Ruhestand. Wir durften ihn noch einmal bei seinem segensreichen Tun erleben und danken an dieser Stelle für so viel vorgelebte, menschliche Service-Exzellenz. Der gebürtige Franke Schopf ist ein bekennder Freund badischer Weine, und so begleiteten vinophile Kostproben aus diesem Anbaugebiet unser großes Degustationsmenü in 10 formidablen Gängen auf dem Höchstniveau von drei SAVOIR-VIVRE-Sonnen.

## Das Masterpiece-Menü

Zum Auftakt gab es als ersten vorzüglichen Küchengruß ein „Dreierlei von der Garnele“: Mit Praline und Koriander-Mayonnaise, Creme-Süppchen sowie Tatar mit Apfel-Sellerie-Sud. Ebenfalls vorzüglich die als Amuse-Bouche servierte „Safran-Velouté mit pochierten Gillaudeau-Austern und Kaiserschoten-Püree“. Als Kreation der modernen Leichtigkeit präsentierte sich anschließend der „Marinierte Taschenkrebs und Scheiben von der Jacobsmuschel mit Salzzitronen-Vinaigrette, Couscous mit marokkanischer Minze und Raz el Hanout“. Den Frühling in seiner vielleicht schönsten Geschmacksform bot der „lauwarme weiße und grüne Spargel mit Erdbeere, Basilikum und einem milden Balsamico-gelee“. Auch dieser Gang entpuppte sich als eine Kreation von großer Sensibilität. Gar auf Drei-Sterne-Plus-Niveau befanden wir den hernach gereichten „Gebratenen Kabeljau mit Calamari“ und der dazu servierten „Kartoffel-Sepiacreme, mit Buchenpilzen und Camberti-Schinkenfond“. Ein Gericht für die Nachwelt, prononciert zubereitet und filigran in der Aromenvielfalt. Es folgte ein fulminanter Tribut an die Heimat des Cuisiniers: „Lauwarm pochiertes Österreichischer Alpenlachs“: Junge Erbsen, weißer mariniertes Rettich und Milchnocchi“. Ein weiterer Höhepunkt ließ nicht lange auf sich warten: „Cremiger Spinat und lauwarm pochiertes Eigelb vom Perlhuhn mit gekochtem Tafelspitz, Steirischem Kürbiskernöl sowie einem Brandteiggitter“. Auch dieser Gang eine kulinarische Offenbarung zwischen Klassik und Avantgarde. Betörendes Gaumenkino! Und noch eine köstliche Referenz an die Steiermark: „Rosa gegartes Filet vom Steirischen Wollschwein mit seinem Speck, dreierlei Bete und Apfel-Heujus“. Perfekt zubereitet! Meisterliche Balance zwischen Opulenz und Leichtigkeit bewies Paul Stradner mit dem „Rosa gegarten Rücken vom Eifler Urlamm mit seiner Sauce“: Dazu goutierten wir Lammschmalzkruste, Vollkorn-Maisgrieß, Aubergine, Eisenkrautöl und Edamame Bohnen (japanische Soja-Bohnen). All dieses in tadelloser Güte. Großartig auch der Käsegang, Maître Michael Heine servierte einen „Comté 36 Monate gereift“ von Bernard Antony, dem Meisteraffineur aus Vieux. Dass die Pâtisserie der exorbitanten Klasse der Küche mühelos und auf Augenhöhe zu folgen weiß, bewies sie mit gleich zwei



**Grandhotelier mit internationaler Expertise: Frank Marrenbach leitet seit 2000 mit Weitsicht und Verve das „Brenners“ als Geschäftsführender Direktor, seit 2008 ist er zudem CEO der „Oetker Collection“.**

hinreißenden Kompositionen: Zunächst die perfekte Illusion mit „Feinem vom falschen Frühlingsgemüse mit Spargel, Erbsen sowie Kerbeleis und einem süßen Karotten-Sud“. Zum Finale ein weiteres Ausrufezeichen: „Kreation von der Madagaskar-Kuvertüre mit Bergamotte, Haselnuss und Sauerrahm“. In der Summe des Gebotenen ein großartiges Menü, das Paul Stradner als einen Großen seiner Zunft ausweist. Von ihm und dem noblen „Brenners Park-Restaurant“ dürfte in Zukunft noch ganz viel Positives zu hören sein. Es empfiehlt sich als Pilgerziel für Genießer aus aller Welt.

Ingo Schmidt ■



### Brenners Park-Restaurant Brenners Park-Hotel & Spa

Schillerstraße 4/6, D-76530 Baden-Baden  
Tel.: +49-7221-9000, Fax: +49-7221-38772  
information@brenners.com  
www.brenners.com

Geschäftsführender Direktor: Frank Marrenbach  
Küchendirektor: Rudolf Pellkofer  
Küchenchef Brenners Park-Restaurant: Paul Stradner  
Restaurantleitung Brenners Park-Restaurant:  
Ansgar Fischer, Stellv.: Michael Heine  
Head-Sommelier: Karl-Heinz Schopf

**Service: Ausgezeichnet**  
**Weine: Ausgezeichnet**  
**Ambiente: Grandhotel de Luxe**