



Relais & Châteaux Hotel Dollenberg Schwarzwald Resort\*\*\*\*\*S im Schwarzwald

# Das Lebenswerk des Meinrad Schmiederer

Hoch oben auf dem Dollenberg residiert in Alleinlage inmitten unberührter Schwarzwaldnatur das gleichnamige Ferienhotel der Familie Meinrad Schmiederer. Ein Refugium des Besonderen, ein irdisches Paradies mit exzellenten Offerten für Wohlbefinden und Genuss. Küchenchef Martin Herrmann zählt mit dem „Le Pavillon“ zu den besten 20 Köchen hierzulande. Der Report zum Gesamtgenusswerk „Dollenberg“.



**Der Macher des Dollenberg: Meinrad Schmiederer ist Hotelier mit Leib und Seele. Seinem Lebenswerk „Dollenberg“ gilt seine ganze Liebe und Schaffenskraft.**

**B**escheidenheit und Stolz sind symbiotisch miteinander verbunden, nähert man sich dem Lebenswerk und der Person Meinrad Schmiederers an. Der leidenschaftliche Gastgeber aus dem Schwarzwald-Idyll Bad Peterstal-Griesbach ist ein Selfmade-Hotelier wie aus dem Lehrbuch, sein mit fünf Sternen superior klassifiziertes Hotel „Dollenberg“ ein weithin gerühmtes Ferienresort der Extraklasse. Wo einst zwei Zimmer, drei Tische und zwölf Stühle den Anfang der gastlichen Welten der Familie Schmiederer markierten, entstand im Laufe der Jahrzehnte eines der höchstdekorierten Ferienhotels auf dem Kontinent: Das „Dollenberg“, seit dem Jahr 1996 der hochnoblen Vereinigung der „Relais & Châteaux-Hotels“ zugehörig. Die Liste der Auszeichnungen ist ellenlang. Meinrad Schmiederer war „Hotelier des Jahres“, sein Domizil

**Schwarzwaldparadies mit atemberaubenden Aussichten. Genießen nach dem Motto „Tischlein deck dich“ – das Fünf-Sterne-Superior-Domizil „Dollenberg“ macht es möglich: Kulinarische Gaumenfreuden inmitten der spektakulären Natur.**

wurde von SAVOIR-VIVRE-Kolumnist Heinz Horrmann zum „besten Familienhotel Europas“ gekürt. Die Spalandschaft in der „Dollina“ mit ihren 5000 qm Fläche setzt bis heute ultimative Maßstäbe, der Hotelpark mit imposanten 7 Hektar Fläche ist so hinreißend schön gelungen, dass einem fast die Worte ausgehen. Und dann ist da noch die erstklassige Küche von Martin Herrmann, dem Schwager des Patrons. Zwei Michelin-Sterne funkeln über dem Gourmethimmel im „Le Pavillon“. Meinrad Schmiederer ist der omnipräsente Gastgeber und geht mit allerbestem Beispiel voran. Morgens um 6.30 Uhr beginnt sein Rundgang, und die Arbeit endet zumeist erst spät am Abend, wenn die letzten Gäste die schmucken Restaurants verlassen und sich in die stilvoll ausgestatteten 100 Zimmer und Suiten zurückgezogen haben. Die nimmermüde zupackende Art von Meinrad Schmiederers „rechter Hand“, seiner Schwester Ulrike, die empathische und charmante Gästebetreuung durch Ehefrau Birgit und die außergewöhnlichen Leistungen von Schwager Martin Herrmann in der Hotelküche sind konstitutiv für den dauerhaften Erfolg des „Dollenberg“.

## Das Schwarzwald-Resort mit Dollina-Spa

Der wahrgewordene Traum hat mittlerweile Dimensionen angenommen, die ganz mit Recht in Superlativen gewürdigt werden. 70.000 Quadratmeter groß ist der Hotelpark mit seiner fassettenreichen Gestaltung. Über 10 Kilometer lang sind die Wege, auf denen der Gast flanieren und sich an der einmaligen Botanik (mit Themengärten) erfreuen kann. Der Blick in alle Himmelsrichtungen ist unverbaut, die Hanglage schlicht spektakulär. Die Park-Kulisse mit eigenem Amphitheater, eigener Kapelle und unzähligen Verweil- und Erlebnisstationen erfüllt selbst in der vielfältigen Schwarzwaldferienhotellerie Alleinstellungsmerkmale. Das setzt sich freilich auch im Innern des Schwarzwald-Resorts fort. Alle zehn Jahre, so Meinrad Schmiederer, „bekommen Architekten und Bauleiter im ‚Dollenberg‘ reichlich



**Die Familien Schmiederer und Herrmann vereint auf einen Blick: Das „Dollenberg-Resort“ lebt die Tradition des generationenübergreifenden Familienverbundes. Zum gastronomischen Portfolio zählt auch die wunderschön gelegene „Renchthütte“. Die Wohlfühlwelten des „Dollina Spa“ (Bild unten) erstrecken sich auf imposanten 5000 qm Fläche.**





Im eleganten Gourmetrestaurant „Le Pavillon“ zelebriert Küchenchef Martin Herrmann seine vollendete Genießerküche auf Drei-Sonnen-Plus-Niveau.

zu tun, dann wird erweitert, verschönert und neu gestaltet“. Ein Höhepunkt der Inszenierung der Verwöhn-Welten stellt das „Dollina Spa“ auf 5000 qm dar. Die jüngsten Prämierungen auf nationaler Ebene dokumentieren eindrucksvoll, dass Meinrad Schmiederer, dem Vollblut-Gastronomen, auch hier das Besondere gelungen ist. Wellness, Beauty, Spa vereinen sich zu einem solitären Erlebnis der Sinne. Alleine sechs Pools, gefüllt mit unterschiedlichen Wassern, warten auf die Gäste. Es gibt vier Saunen, von Biosauna über Altholzsauna bis hin zu Zirbenholzsaua und Salz-Trocken-Sauna reicht das Repertoire. Zum Abkühlen empfiehlt sich der Bergsee. Dampfbäder, Hamam, Private-Spa-Suiten, Ruheräume, Relaxzonen mit Wasserbecken, die weite Welt der Massagen, von Hot Stone bis Ayurveda, Lomi Lomi Nui und Hydromassage, sind im „Dollina“ ebenso zuhause wie die Vielfalt der Aromen- und medizinischen Bäder.

### „Le Pavillon“: Zwei Sterne, drei Sonnen plus

Ein weiteres Juwel von internationaler Reputation ist die Kulinarik des „Dollenberg“. Verantwortet wird sie seit vielen Jahren von Küchenchef Martin Herrmann, dem gebürtigen Ortenauer. Ein richtiges Eigengewächs: Im Jahr 1982 bildet Meinrad Schmiederer den jungen Koch aus, erkennt früh sein gro-

ßes Talent, fördert und fordert ihn. Der verliebt sich in die Schwester des Patrons, heiratet sie wenig später, wird stolzer Vater von zwei Kindern. Und bleibt. Welche Fügung für die weit gereisten Genießer unter den zahlreichen Stammgästen. Nicht wenige kommen seit Jahr und Tag aus dem nahen Frankreich nach Bad Peterstal-Griesbach, dem ältesten Heilbad Baden-Württembergs, um sich von Martin Herrmann nach allen Regeln der Kochkunst verwöhnen zu lassen. Und die ist von ausgewiesener Güte und schon deswegen so besonders, weil Martin Herrmann keine der üblichen Karriere-restationen vorzuweisen hat. Der leidenschaftliche Naturmensch und Skifahrer ging durch die Geschmacksschule seines Schwagers, schaute bei gelegentlichen Stages in fremde Töpfe und verließ sich zu allererst auf sein untrügliches Gespür für die Harmonie der Aromen. Seit 1991 bekleidet er den Posten des Küchenchefs, sieben Jahre später folgte der erste Michelin-Stern. Seit dem Jahr 2000 gibt es das feine Gourmetrestaurant „Le Pavillon“. Was folgte war die stetige Arbeit am eigenen kulinarischen Profil, die schließlich zehn Jahre später in der vorläufigen Krönung mit der Verleihung des zweiten Sterns aus Karlsruhe gipfelte. Auf Basis einer in die Moderne geholten französischen Hochküche gelangen Martin Herrmann und seiner langjährigen Souschefin Caroline Schenck aus Wiss-

embourg im Elsass superbe Kreationen von allerfeinsten Machart. Wenige Komponenten auf dem Teller sind charakteristisch für Herrmanns geschmacklich brillante Menüfolgen. Der Küchenchef ist wie sein Patron von rastloser Beharrlichkeit, gleichermaßen ein Tausendsassa, denn Herrmann und sein 25 Köche umfassendes Team versorgen neben dem „Pavillon“ noch die beiden Hotelrestaurants „Bauern- und Kaminstube“, des Weiteren das Hausgästerestaurant, die „Renchthütte“ und die Kurhaus- und Casino-Gastronomie in Baden-Baden, die ebenfalls zum kulinarischen Portfolio von Meinrad Schmiederer gehören wie auch die bekannte „Confiserie Rumpelmayer“ in der „kleinen Weltstadt an der Oos“.

Herrmann ist von einer sympathischen Bodenständigkeit und zählt zu den Besten seiner Zunft, gehört in die Riege der Dutzends Köche, die unser Magazin mit des Höchstnote von drei Sonnen plus auszeichnet.

### Martin Herrmann in Bestform

Auf eben diesem exorbitanten Niveau goutierten wir das Menü „Kulinarische Köstlichkeiten“, für das Head-Sommelier Christophe Meyer, gebürtig aus Straßbourg, als „Sommelier des Jahres 2015“ (Busche Verlag) kenntnisreich und mit ganz viel Empathie die passenden Weine auswählte. Die Restaurant-

### Kostproben



„Langostinos mit kalter Tomatenessenz“, „Bretonischer Hummer“, „Loup de Mer mit Chorizostampf und gegrilltem Lachs/Chorizosud“, „Étouffée Taubenbrust mit Pfefferlingspüree, Yuzu-Coulis und Perlzwiebel“, „Haselnuss-Schokoladen-Lego/Mascarponeeis/Marinierte Erdbeeren/Erdbeergel“.

FOTOS:INGOSCHMIDT



Ein Dream-Team bei der Arbeit: Zwei-Sterne-Koch Martin Herrmann mit seiner langjährigen Souschefin Caroline Schenck aus dem nahen Elsass.

leitung ist seit vielen Jahren ebenfalls in französischer Hand: François Ritter stammt wie Meyer aus dem Elsass und hat wie dieser mit dem „Le Crocodile“ von Koch-Legende Emile Jung in Straßbourg eine wegweisende Station in seiner Vita vorzuweisen. Er wurde zum „Oberkellner des Jahres 2013“ gekürt.

Zum Menü: Eine gleich dreifache Einstimmung mit präzise ausgearbeiteten Petitesseins sorgte für die exzellente Overture zu einem formidablen Menü. Zunächst gab es „Lolli von Rote Bete, mit gepopptem Amaranth und Räucherauffüllung“, „Gamba im Brotmantel mit Paprikamousse“, „Tomatenwürfel mit Basilikumpesto und Parmesanchip“, hernach folgten zwei weitere Grüße: „Zweierlei von der Melone mit Avocado-creme“ und „Langostinos, gebraten und als Tatar, mit kalter Tomatenessenz“. Ein Auftakt nach Maß und Indikator für eine begeisternde Performance. Zur perfekten Kombination „Gänseleber/Pfirsich/Mandeln/Brioche“ mundete ebenso köstlich die Gewürztraminer Spätlese 2013 „Durbacher Bienengarten“ vom Weingut Andreas Männle, einem persönlichen Lieblingswinzer von Sommelier Meyer, der ein großer Verfechter badischer Weinkultur ist. Ebenfalls von betörender Geschmacksdichte bei gleichzeitig fein justierter Aromenbalance war der „Bretonische Hummer“ in Begleitung von Paella-Aromen und Safraneis. Dann folgte ein Gericht, das in den Olymp Kulinarisens gehört: „Loup de Mer mit Chorizostampf und gegrilltem Lachs/Chorizosud“. Mehr komplexes Aromenspiel und erstklassig pointierte Texturen kann man nicht

auf die Teller zaubern! Selbiges darf der dann aufgetragenen „Étouffée Taubenbrust mit Pfefferlingspüree, Yuzu-Coulis und Perlzwiebel“ bescheinigt werden. Perfekt! Grandios und à point zubereitet auch diese kulinarische Offenbarung: „Rehrückenfilet/2 x Brokkoli/Kirschgel/Sauerrahmknödel“. Erneut die ganz große Küche. Die Patisserie schließlich setzte der virtuosen kulinarischen Meisterschaft die süße Krone auf. Zunächst mit „Haselnuss-Schokoladen-Lego/Mascarponeeis/Marinierten Erdbeeren/Erdbeergel“ und endlich im Schlussakkord mit „Champagnerpraline/Himbeere/Brioche gebraten und Briocheeis“. Das Traumfinale für einen erinnerungswürdigen Genussabend im Schwarzwald-Resort „Dollenberg“.

Ingo Schmidt ■



### Gourmet-Restaurant Le Pavillon

im Relais & Châteaux Hotel Dollenberg

Dollenberg 3, D-77740 Bad Peterstal-Griesbach  
Tel.: +49 (0)7806 78-0, Fax: +49 (0)7806 1272  
info@dollenberg.de  
www.dollenberg.de

Inhaber: Familie Meinrad Schmiederer  
Küchenchef Le Pavillon: Martin Herrmann  
Restaurantleitung Le Pavillon: François Ritter  
Sommelier: Christophe Meyer

Service: Ausgezeichnet  
Wein: Ausgezeichnet  
Ambiente: Luxuriös