



Romantik Hotel Schloss Rheinfels im Mittelheintal

Kostbare Rheinfels-Momente

Das „Romantik Hotel Schloss Rheinfels“ von Gerd und Petra Ripp zählt zu den schönsten gastlichen Refugien in der Welterbe-Region Oberes Mittelheintal. Die Kulinarik im „Gourmet-Restaurant Silcher Stuben“ verwöhnt Genussreisende aus aller Welt. Seit Mai ergänzt das traditionsreiche Ausflugslokal „Maria Ruh Loreleyblick“ das Portfolio der passionierten Hoteliersfamilie. Die traumhafte Lage und die erstklassige Gastronomie machen den gastlichen Ort zu einem Hotspot am Rhein.

Die Frage, warum es am Rhein so schön ist, kennt viele Antworten. Das Obere Mittelheintal ist eine der großartigsten und ältesten Kulturlandschaften, die der europäische Kontinent zu bieten hat. Dichter, Maler und Sänger sind seit alters her fasziniert von den Anblicken, die sich ihnen bieten in diesem rund 65 Kilometer langen Flusstal des Mittelrheins, beginnend bei der

Römerstadt Koblenz mit ihrem berühmten Deutschen Eck, über den Loreleyfelsen und endend bei Bingen und Rüdesheim, dem südlichen Tor zum Oberen Mittelheintal. Die Dichte an Burgen, Festungen und Schlössern ist einmalig, die Natur von grandioser Schönheit. Das Obere Mittelheintal ist seit 2002 Weltkulturerbe. Mehr geht nicht an internationaler Reputation. Der Rhein ist nir-

gendwo schöner, mystischer und bizarrer als in seinem steil aufragenden Durchbruchstal durch das Rheinische Schiefergebirge. Nirgendwo sonst wachen über ihm so viele Burgen, Ruinen und Schlösser (40 an der Zahl) wie in dieser grandiosen Kulturlandschaft. Seit Mitte des 11. Jahrhunderts wurde an den terrassierten Steillagen Weinbau betrieben, der noch heute auf rund 500 Hektar auf



Das Traumschloss am Mittelrhein, hoch oberhalb von St. Goar und im Herzen der Welterberregion Oberes Mittelheintal gelegen, ist das Lebenswerk von Petra und Gerd Ripp (auf dem Foto r. gemeinsam mit Hoteldirektor Andreas E. Ludwig, Tochter Michelle und Hund Lucky). Gerd Brengmann (Foto Mitte) ist der Barista im gediegenen Ausflugslokal „Maria Ruh Loreleyblick“, das seit Anfang Mai ebenfalls zum gastronomischen Portfolio der Ripp-Familie gehört.



mineralreichen Schieferböden kultiviert wird und einige der besten Rieslingweine Deutschlands hervorbringt.

In St. Goar, benannt nach dem Heiligen Goar, der sich hier um das Jahr 550 in einer Eremitenzelle niederließ, ist in prominenter Lage die Burg Rheinfels aus dem Jahr 1245 zu bestaunen. Sie ist die größte Burganlage am Mittelrhein und beherbergt heute in unmittelbarer Nachbarschaft eines der führenden Hotels am mittleren Rhein: das „Romantik Hotel Schloss Rheinfels“, unser Ziel im Zeichen erstklassiger Gastlichkeit.

Es residiert in spektakulärer Lage oberhalb des Stroms unweit des zum Mythos gewordenen Loreleyfelsens, der viel besungenen Felsnase oberhalb der berühmten, nur 150 Meter breiten Rheinbiegung. Die Sagengestalt der Loreley, eine goldgelockte, sich auf dem Felsplateau das Haar kämmende Schönheit, ist mehrfach von Dichtern adaptiert und umgeschrieben worden. Das Felsplateau ist das ultimative Sehnsuchtsziel der Touristen aus aller Welt. Derzeit sind visionäre Planungen in vollem Gange, die Loreley als Kristallisationspunkt der Welterberregion noch attraktiver zu gestalten: Etwa mit einer künstlich geschaffenen Klamm, also

einem Schnitt in den Felsen. Begehbare Pavillons in Kristallform sollen den schmalen Pfad zum berühmtesten Aussichtspunkt flankieren. Doch all dies ist Zukunftsmusik, weil mit immensen Investitionskosten verbunden.

Das wiedererwachte „Maria Ruh“

Wie aus Visionen konkrete Taten werden, dafür ist das nimmermüde Engagement des Hoteliers Gerd Ripp ein beredtes Beispiel. Der Eigentümer des First-Class-Domizils „Romantik Hotel Schloss Rheinfels“ ist am Mittelrhein seit über 30 Jahren als Gastgeber mit Weitsicht hoch geschätzt. Nun wird er abermals diesem Ruf gerecht. Seit Anfang Mai betreiben der zertifizierte „Welterbe-Gastgeber“ und seine Frau Petra neben dem Vier-Sterne-Superior-Schlosshotel auch das Ausflugslokal „Maria Ruh Loreleyblick“ in atemberaubender Hochlage vis-à-vis des Loreley-Plateaus. Den Pächtern ist ein wahrer Coup gelungen. Fast zehn Jahre lag die gastliche Immobilie in „Triple-A-Lage“ brach, seit dem Frühjahr ist das traditionsreiche Anwesen am Rheinburgenweg zwischen St. Goar und Oberwesel nun wieder als Einkkehr offen für Wanderer,

Genießer und Entdecker. „Maria Ruh“ erlebt dabei derzeit eine Wiedergeburt, wie sie aus gastlicher Sicht nicht besser sein könnte: Baulich nahezu total entkernt und wieder auferstanden als stilvoll eingerichtetes Waldchalet ist es binnen kürzester Zeit zum Hotspot am Oberen Mittelrhein avanciert. Einmal mehr hat Gerd Ripp das richtige Gespür für Innovation im Dialog von Tradition und Moderne bewiesen. Einen schöneren Platz gibt es kaum und das kulinarische Angebot besetzt Nischen, auf die die Genießer offenkundig gewartet haben. Das gastliche Multitalent offeriert eine vielfältige Gastronomie mit gediegenem Restaurant und Café, die beide regional-typische Speisen in erfreulich verfeinerter Interpretation bieten. Jeden Sonntagmorgen gibt es ein bestens bestücktes Etageren-Frühstück, das aus dem Stand zum Verkaufsschlager wurde. Blickfang im schönen Restaurant ist die hauseigene Kaffeerösterei mit Barista Gerd Brengmann, der vor den Augen der Gäste erstklassigen Kaffee in der Trommel röstet. Die süßen Verführungen namens „Loreley-Torte“ oder „Urbarer Quittentorte“ und die vorzüglichen Pralinen liefert Meister-Konditorin Sabine Pauly, vormals bei Drei-Sterne-Koch Helmut



Nostalgie und Romantik pur bietet das Vier-Sterne-Superior-Hotel in prachtvoller Kulisse von Burg und Schloss Rheinfels.

Thieltges im „Sonnora“ beschäftigt. Die Schloss-Konditorei versorgt „Maria Ruh“ außerdem täglich mit den weithin bekannten Kuchen- und Tortenspezialitäten. Die terrassenförmig angelegte Parkanlage des weitläufigen Anwesens lädt zum Picknick ein, der gemütliche-rustikale Biergarten zur zünftigen Vesper. Und Gerd Ripp denkt schon an das nächste Vorhaben: Auf „Maria Ruh“ möchte er eine rund 100 qm große Open-Air-Bühne in Form eines Schiffsrumpfes realisieren. Das erste Konzert ist bereits in trockenen Tüchern: Im nächsten Jahr wird Liedermacher Stephan Sulke hier ein Konzert geben.

Großartige Schlosshotel-Küche

Wir verlassen an dieser Stelle „Maria Ruh“, werfen noch rasch einen letzten Blick ins romantische Rheintal und begeben uns auf direktem Weg ins Schlosshotel, um die großartige Küche von Küchenchef Frank Aussem und seinem Sous-Chef Marc-André Pitzer im noblen Fine-Dining-Restaurant „Silcher Stuben“ zu goutieren. Patron Gerd Ripp hatte das feine Restaurant mit herrlichem Rheinblick vor vier Jahren als Alternative zu den Hotel-Restaurants

„Auf Scharffeneck“ (mit Wintergarten) und der Burgschänke „Landgraf auf Rheinfels“ mit Welterbeterrasse als Genussbastion ins Leben gerufen. Mit großem Erfolg, wie die zahlreichen Auszeichnungen dokumentieren.

Das nur sieben Tische für 22 Genießer umfassende Gourmet-Restaurant wurde mit dem Gastronomiepreis des Landes Rheinland-Pfalz ausgezeichnet. Vor drei Jahren lobten wir die exzellente Küche und vergaben zwei Sonnen von SAVOIR-VIVRE. Heute sind die „Silcher Stuben“ mit ihrer klassisch französisch grundierten Küche längst in aller Munde. Erfreulich nachhaltig ist die Verwendung von regionalen Erzeugnissen. Zu nennen sind beispielsweise der Geflügelhof Bauer aus Kappel. Er versorgt das Romantik Hotel mit dem „Hunsrücker Freilandgockel“. Die Landmetzgerei Kurt und Stefan Maus aus Badenhard wiederum mit leckeren Wurst- und Schlachtspezialitäten. Vom Bornwiesenhof von Meike Jaschok in Hußweiler stammen Käse, Quark und Joghurt in tadelloser Güte.

Das SAVOIR-VIVRE-Menü

In den „Silcher Stuben“ stehen zwei Menüs in jeweils vier bis sieben Gängen zur Auswahl. Wir erlebten die kulina-

rische Performance der weißen Brigade anlässlich unseres Wiederbesuches in exzellenter Form. Selbiges darf dem umsichtig und herzlich sympathisch agierenden Service unter Leitung von Mathias Helm und Torsten Legler attestiert werden. Mit zwei kulinarischen Petitessees startete unser namentlich so auf der Speisekarte ausgewiesenes „SAVOIR-VIVRE-Menü“: Zunächst gab es eine „Gelackte Wachtelkeule mit Wasabi-Brioche“, hernach eine von Aromen pointierte „Pfefferschnitzessenz“. Ein schöner Auftakt. Anschließend mündete die „Konfierte Riesengarnele mit geschmorter Gurke und Sesamglace“ ebenfalls hervorragend. Die anschließend gereichte „Cremesuppe von gelben Tomaten“ und das à part servierte Tomateneis entfachten einen hochkonzentrierten Geschmackszauber. Sensationell! Das dann folgende „Filet vom Rotbarsch mit gebackenem Lauch“ war ebenfalls von außergewöhnlicher Güte und handwerklich perfekt zubereitet. Zur „Gebratenen Gänseleber mit Topinambur-Püree“ notierten wir: „Subtil ausbalanciertes Gaumenkino in vorzüglicher Darbietung“. À point und damit butterzart zubereitet war das „Kalbsfilet mit Sauce Colbert, Spargel

Kostproben



„Gelackte Wachtelkeule mit Wasabi-Brioche“, „Konfierte Riesengarnele mit geschmorter Gurke & Sesamglace“, „Cremesuppe von gelben Tomaten“, „Filet vom Rotbarsch mit gebackenem Lauch“, „Gebratene Gänseleber mit Topinambur-Püree“, „Kalbsfilet mit Sauce Colbert, Spargel & Kartoffeln“, „Interpretation von Pflirsich Melba“

FOODFOTOS: INGO SCHMIDT



Küchenchef Frank Aussem und Souschef Marc-André Pitzer: Ein Köche-Duo, das erstklassige kulinarische Akzente im Oberen Mittelrheintal setzt.

und Kartoffeln“. Auch das Finale des Menüs überzeugte auf ganzer Linie. Die „Interpretation von Pflirsich Melba“ unterstrich eindrucksvoll, dass die Rheinfels-Pâtisserie ebenfalls zum Besten gehört, was das Obere Mittelrheintal kulinarisch anzubieten hat. Und weil die imposante Weinauswahl mit ihrem fassettenreichen Angebot auch bei den offenen Positionen vollmundig zu loben ist, setzen wir unserer Benotung mit zwei Sonnen vor drei Jahren gerne das Pluszeichen hinzu, das die Anwartschaft auf die Höchstbenotung beinhaltet.

Für alle, die das wunderschöne „Romantik Hotel Schloss Rheinfels“ noch nicht persönlich kennengelernt haben oder nach dem Genuss der exquisiten Küche länger verweilen möchten, seien ein paar Stichworte zum Gesamtgenusswerk Rheinfels abschließend hinzugefügt: Alle 64 Zimmer und Suiten sind fein ausgestattet, das zum Hotel gehörende „Gut Rheinfels“ offeriert Hotel-Appartements in 5-Sterne-Kategorie; die „AusZeit auf Rheinfels“ bezeichnet die Wellnesslandschaft mit Schwimmbad, Saunen, darunter im Schlossgarten die Außensauna mit Rheinblick. Von hinreißender Anmutung ist die Wellness-Lounge in den

Katakomben der Burg. Einzigartig ist zudem die „Folterkammer“, ein historischer Fitnessraum. Europas größter Gewölbekeller in der Burg Rheinfels und die hoteleigene Schiffsanlegestelle sind weitere Höhepunkte in den gastlichen Welten von Familie Ripp und ihren rund 80 Mitarbeitern.

Ingo Schmidt ■



Gourmet-Restaurant Silcher Stuben im Romantik Hotel Schloss Rheinfels

Schlossberg 47, D-56329 St. Goar
Tel.: 06741-802-0, Fax: 06741-802-802
info@schloss-rheinfels.de
www.schloss-rheinfels.de

Inhaber: Gerd und Petra Ripp
Direktion: Andreas E. Ludwig
Küchenchef: Frank Aussem
Souschef: Marc-André Pitzer
Restaurantleitung: Mathias Helm
Stellv. Restaurantleitung: Torsten Legler

Service: Herausragend
Wein: Ausgezeichnet
Ambiente: Rheinromantik pur