



## Hotel Eisenhut, Rothenburg ob der Tauber

# Steingewordene Poesie

Das mittelfränkische Rothenburg o. d. Tauber ist wegen seiner einzigartig mittelalterlichen Altstadt in aller Welt bekannt. Von nahezu märchenhafter Anmutung residiert in der Herrngasse das Traditionshotel Eisenhut. Eine legendäre gastliche Einkehradresse seit 1890.

An der Schnittstelle von Romanischer Straße und Burgenstraße erhebt sich hoch über dem malerischen Taubertal die ehemalige freie Reichsstadt Rothenburg ob der Tauber. Mit ihrer weitgehend erhalten gebliebenen mittelalterlichen Altstadt, der kilometerlangen begehren Stadtbesetzung und den zahlreichen Stadttoren sowie den insgesamt 42 Wehrtürmen, den engen Gässchen und pittoresken Fachwerkhäusern wirkt die mittelfränkische Kleinstadt wie ein entrücktes Kleinod aus einer längst vergangenen Zeit. Ihre Silhouette ist weltberühmt, Postkartenmotive und steingewordene Poesie, wohin das Auge schaut. Die Legende erzählt, dass Rothenburgs Bürgermeister Nusch seine Stadt im Dreißigjährigen Krieg im Jahr 1631 vor der Zerstörung durch General Tilly bewahrte, indem er mit einem Zug einen mit 3,25 Liter Wein gefüllten

Humpen leerte. Dieser Rothenburger „Meistertrunk“ wird bis heute als farben- und kostümfrohes historisches Festspiel alljährlich aufgeführt und lockt Abertausende Gäste in den Weinort.

### Das Ensemble der Patrizierhäuser

Gut zu wissen, dass die Rothenburger Hotellerie seit Jahr und Tag sehr gut aufgestellt ist. Als erstes Haus am Platze empfiehlt sich das mit vier Sternen dekorierte Hotel „Eisenhut“. Bereits seit 1890 (als Weinstube von Georg Andreas Eisenhut begründet) ist das ruhmreiche Traditionshaus eine gastliche Einkehradresse. Vier beeindruckende Patrizierhäuser aus dem 15. und 16. Jahrhundert bilden das prachtvolle Ensemble des weltweit bekannten First-Class-Domizils in der Herrngasse. Nicht viele Hoteladressen hierzulande genießen vergleichbaren Legendenstatus

wie das „Eisenhut“. Kein Wunder also, dass das Buch der Gäste mit prominenten Namen nur so zu glänzen weiß: Willy Brandt das schwedische Königspaar, Winston Churchill, der Schah von Persien, seien hier stellvertretend genannt. Seit dem Jahr 2006 gehört das heute 78 feine Zimmer und Suiten umfassende Hotel zum Besitz der Nürnberger Hoteliersfamilie Schlag. Das „Eisenhut“ ist eines von derzeit fünf fränkischen Hotels der Arvena Hotel-Kollektion. Direktor und Gastgeber im Rothenburger Vorzeigedomizil ist seit wenigen Monaten Markus Wölflik, der im „Eisenhut“ einst zum Koch ausgebildet wurde und hernach eine beachtliche Hotelkarriere startete. Prägende Stationen führten ihn in die Schweiz und nach Irland, später an die Ostseeküste nach Stralsund und anschließend für vier Jahre als General Manager ins Luxushotel „Private Palace Grand

FOODFOTOS: INGO SCHMIDT

## Kostproben



„Carpaccio vom Bachsaibling mit Gurkenspaghetti, Zitronenvinaigrette und Honig-Senf-Dill-Dip“, „Kartoffelcremesüppchen mit Brotchip und Perigordtrüffel“, „Fränkischer Zwiebelrostbraten mit hausgemachten Maultaschen, Butterspätzle und Zweierlei von der Zwiebel“ und „Geeister Kaiserschmarrn, Gewürz-Blutorangenragout und Mandel-Crunch“.

Hotel Binz“ nach Rügen. Zurück an seiner mittelfränkischen Wirkungsstätte von einst, erfreut sich Markus Wölflik an der Tatsache, ein so geschichtsträchtiges und weithin bekanntes Hotel leiten zu dürfen.

### Genießen ob der Tauber

Uns zieht es in den historischen Teil des Ensembles, denn hier ist die ambitionierte Gastronomie des Hauses anzutreffen mit ihren vielfältigen ugemütlichen Stuben, darunter die Eisenhustube, die Hofstube und die intime Georgstube für 10 Personen. Das Gourmetrestaurant Eisenhut ist das kulinarische Aushängeschild im Eisenhut. Verantwortet wird die feine regional fränkisch-hohenlohische Genießerküche seit April 2016 von Küchenchef Thomas Sczyrba. Auch er ist ein „Kind des Eisenhuts“, absolvierte wie sein Direktor hier die Kochlehre, ehe Stationen bei Alfons Schuhbeck in des-

sen Kochschule und als Küchenchef im Rothenburger Hotel „Herrnschlösschen“ folgten. Was der 36-jährige Sczyrba und seine Brigade unter dem kostbaren historischen Bild des „Meistertrunks“ aufzischen, ist allerbestes kulinarisches Handwerk, das ganz bewusst auf das erstklassige Netzwerk regionaler Genusspartner setzt. Die Kooperation „Genießen ob der Tauber“, deren Gründungsmitglied der „Eisenhut“ ist, ist ein solches und fördert nachhaltig Erzeuger und Produzenten aus der Heimatregion des Küchenchefs. Restaurantleiter Andreas Schlager (29) ist seit sechs Jahren im Haus und berät mit profunder Kenntnis aus der mit über 120 Positionen gut bestückten Weinkarte, deren Schwerpunkt natürlich Franken und Tauberfranken ist.

Wir probieren: „Carpaccio vom Bachsaibling (aus der Fischzucht Sindel aus Feuchtwangen) mit Gurkenspaghetti,

Rothenburg ob der Tauber und sein Hotel Eisenhut, das ist seit alters her die steingewordene Symbiose aus Tradition und gediegener Gastlichkeit (im Bild das Gourmetrestaurant mit dem kostbaren historischen Wandgemälde „Meistertrunk“). Zur Führungsmannschaft zählen Hoteldirektor Markus Wölflik, Küchenchef Thomas Sczyrba und Restaurantleiter Andreas Schlager.

Lesen Sie mehr über die Region „Das liebe Taubertal“ auf Seite 42.



Ländlich-fein

## Gourmetrestaurant Eisenhut

HOTEL EISENHUT GmbH & Co. KG  
Ein Arvena Hotel

Herrngasse 3-5/7, D-91541 Rothenburg ob der Tauber  
Tel.: +49 (0) 9861-705-0, Fax: +49 (0) 9861-705-45  
hotel@eisenhut.com  
www.eisenhut.com, www.arvena.de

Inhaber: Oskar Schlag  
Geschäftsführer: Jörg und Steffanie Schlag  
Direktor: Markus Wölflik  
Küchenchef: Thomas Sczyrba  
Restaurantleitung: Andreas Schlager

Service: Sehr gut  
Weine: Sehr gut  
Ambiente: Romantik pur

Zitronenvinaigrette und Honig-Senf-Dill-Dip“. Ein frischer, leichter Auftakt, ihm folgte ein aromenstarkes „Kartoffelcremesüppchen mit Brotchip und Perigordtrüffel“. Sehr gelungen auch das „Gebratene Zanderfilet auf Rote-Bete-Risotto, mit Speckchip und Petersilienpesto“. Der dann gereichte „Fränkische Zwiebelrostbraten mit hausgemachten Maultaschen, Butterspätzle und Zweierlei von der Zwiebel“ (kross ausgebacken und als Zwiebelmarmelade) war à point zubereitet und von einer erstklassigen Qualität. Zum Finale erinnerte Sczyrba mit „Geeistem Kaiserschmarrn, Gewürz-Blutorangenragout und Mandel-Crunch“ an seine Zeit als Küchenchef bei Alfons Schuhbeck. In der Summe des Gebotenen eine handwerklich einwandfreie und geschmacklich pointierte Reginalküche der feineren Art.

Ingo Schmidt ■