

Hotel Fichtelberghaus, Oberwiesenthal

Der Gipfel der Genüsse



Hoch oben auf dem Fichtelberg, Sachsens höchstem Berg, kultiviert Patron und Küchenchef Dirk Meinel im Hotel-Restaurant „Fichtelberghaus“ eine ambitionierte frische Jahreszeitenküche auf erstklassigem Niveau. Sein kreatives Reich ist das Galerie- und Genießerrestaurant „Das Guck“.

Auf das „Dach von Sachsen“ führt uns der Weg des Genießens. Auf 1215 Metern Höhe residiert in Alleinlage auf dem Gipfel des Fichtelbergs das Hotel-Restaurant „Fichtelberghaus“, eine in vielerlei Hinsicht solitäre Adresse für erlesene Gastlichkeit. Höher geht es im Freistaat Sachsen nicht hinaus. Der Kurort Oberwiesenthal ist Deutschlands höchstgelegene Stadt und der Fichtelberg im Naturpark Erzgebirge/Vogtland ein Sehnsuchtsziel für Wanderer, Skifahrer, Naturentdecker und eben Genießer. Letztgenannte Zielgruppe pilgert seit Jahr und Tag zu Dirk Meinel, Patron und Küchenchef des schmucken Berghotels mit dem markanten Aussichtsturm. Geboten wird neben dem prachtvollen Bergpanorama mit Blick weit ins Böhmisches hinein eine fein-ambitionierte Kulinarik, die man in einem Berghotel eher nicht erwartet. Die Fichtelberg-Schwebebahn, im Jahr

1924 in Betrieb genommen und damit Deutschlands älteste Luftseilbahn, führt hinauf auf das Gipfelplateau, das winters als schneesicher gilt und sommers Biker und Bergwanderer anlockt. Wer es bequemer mag, erklimmt die höchste Erhebung des Erzgebirges mit dem Auto.

Der weitgereiste Erzgebirgler

Oben angekommen eröffnet sich dem Gast eine Welt voll mystischem Zauber, vor allem in den Abend- und frühen Morgenstunden, wenn die Tagestouristen den sächsischen Sehnsuchtsberg noch nicht erobert haben, scheint der Fichtelberg von magischer Faszination zu sein. Dann schlägt die Stunde von Dirk Meinel in seinem Genießerrestaurant „Das Guck“ in der Beletage des Berghotels. Dann wandelt sich die Bergstation zum „Gipfel der Genüsse“. Gut zu wissen, dass für den weitgereisten Gast 30 kuschelige Zim-

mer, darunter zwei großzügige Suiten, zur Nachtruhe bereitstehen.

Dirk Meinel ist Erzgebirgler durch und durch, mit seiner Heimat fest verwurzelt, auch wenn er die Welt gesehen hat. So war der heute 44-Jährige als Koch im britischen Nobelort Ascot und im „Intercontinental“ in New Orleans tätig, weitere Stationen führten ihn in die Schweiz und ins Sauerland. Prägend war die Zeit bei Manfred Schwarz im „Deidesheimer Hof“, zu Zeiten, als hier die Granden der Politik den „Pfälzer Saumagen“ salonfähig machten. Seit 2004 lebt und arbeitet Dirk Meinel im Familienunternehmen Fichtelberghaus. Die Eltern Ria und Harry Meinel hatten das Gebäude einst vom Landkreis Annaberg gepachtet, grundlegend modernisiert und zu einer weithin geschätzten Gastadresse gewandelt. Heute ist Dirk Meinel gemeinsam mit seiner Schwester Isa in der Geschäftsführung verantwortlich. Ein Segen für das Erzgebirge, dessen verlässliche Genussadressen auf Top-Niveau man an den Fingern einer Hand bemessen kann. Umso schöner, dass die Genießer bei Dirk Meinel finessen- und fassettenreich auf ihre Kosten kommen. Urmütlich und mit ganz viel rustikalem Charme sind die anheimelnden „Erzgebirgstuben“ eingerichtet. Hier serviert die Küche eine authentisch-bodenständige Erzgebirgsküche, durchaus mengenkompatibel,



Kostproben



„Variation von grünem und weißem Spargel“, „Warm geräucherter Lachs“, „Wachtel“, „Gebratener Kalbsrücken mit Frühlingsgemüse, Drillingen und Morchelrahm“ und „Gratiniertes Limonenparfait mit Gartenbeeren und Hippe aus Honigwabe und Waldmeisterfond“.

FOODFOTOS: INGO SCHMIDT



In luftiger Höhe von 1215 Metern über NN residiert auf dem Gipfelplateau des Fichtelbergs das Hotel Fichtelberghaus mit seinem Genießerrestaurant „Das Guck“. Geführt wird das schmucke Berghotel von Patron und Küchenchef Dirk Meinel. Ihm zur Seite: Restaurantleiter Dennis Feist.

denn zu Hochzeiten verlassen hier täglich an die 1000 Teller den Pass.

Uns zieht es in das „Guck“, das Genießerrestaurant mit seiner prachtvollen Sammlung erzgebirgischer Landschaftsmaler (120 an der Zahl). Hier offeriert der sympathische Patron ein wöchentlich wechselndes Menü in drei bis sechs Gängen. Dirk Meinel kocht fein-regional mit weltläufigen Komponenten und Aromen, alles wird handwerklich in bester Manier dargeboten. Das schussfrische Wild kommt aus dem nahen Neudorfer Forst, fangfrische Süßwasserfische vom „Fischhof Adorf“, Wild- und Heilkräuter „zupft“ der Meisterkoch direkt auf dem Bergplateau. An seiner Seite wirkt seit dem Jahr 2006 Restaurantleiter Dennis Feist, Herr über rund 50 Weine, darunter in stattlicher Fraktion liquide Köstlichkeiten aus Sachsen.

Unser Genießermenü eröffnete mit einer „Variation von grünem und weißem Spargel“, im Einzelnen waren das Spargel-Eis mit Erdbeerragout, grüner Spargel im Pancettamantel, marinierter Essig-Spargel und Spargelbutter. Sehr gelungen. Auf Sonnenniveau folgte „Warm geräucherter Lachs“ mit den Komponenten „Wasabi, Kaviar, Scampi, Jakobsmuschel, Fenchelpüree und Krustentierfond“. Ebenfalls von ausgewiesener Güte. Perfekt zubereitet war auch die „Wachtel“ mit Brust, Keule und Ei, eskortiert wurde

das Geflügel von Spinat-Brot-Salat und Knoblauch-Karamell. Erfrischend das dann gereichte „Gelee und Granite“ von Kirschtomaten, Büffelmozzarella, Pesto und Olive. Superb auch der Hauptgang mit „Gebratenem Kalbsrücken, Frühlingsgemüse Drillingen und Morchelrahm“. Auf erstklassigem Niveau notierten wir ebenfalls das „Ziegenfrischkäse-Mousse mit Dreierlei-Senfmelone“ sowie das „Gratinierte Limonenparfait mit Gartenbeeren und Hippe aus Honigwabe sowie Waldmeisterfond“. In der Summe des Gebotenen eine exquisite, wunderbar geerdete Kulinarik. Und das zu einem unschlagbaren PreisLeistungsverhältnis.

Ingo Schmidt ■



Ländlich-fein

Restaurant Das Guck

Hotel Fichtelberghaus GmbH

Fichtelbergstraße 8, D-09484 Kurort Oberwiesenthal
Tel.: +49 (0)37348-123 0

Geschäftsführung: Isa und Dirk Meinel
Küchenchef: Dirk Meinel
Restaurantleitung: Dennis Feist

Service: Sehr gut
Weine: Gut
Ambiente: Ländlich-elegant