

Hotel-Restaurant Forsthaus und Klostermühle Heiligenberg, Bruchhausen-Vilsen

Zauberhafte Landlust

Die Entdeckung für Genießer und Romantiker im Herzen von Niedersachsen, unweit von Bremen: Das Hotel-Restaurant Forsthaus Heiligenberg und die Klostermühle residieren inmitten von Wald und Wiesen auf historischem Grund eines uralten Klosters. Zwei Häuser, eine Leidenschaft: Exzellente, herzliche Gastlichkeit in Kombination mit fein-regionaler Kulinarik in traumhaft schöner Naturkulisse.

Das Forsthaus am Heiligenberg: Schon der Name verheißt romantische Anmutung und naturnahe Idylle. Wir sind auf unserer sommerlichen Genussstour zu Gast in einem zauberhaften norddeutschen Bijou der Gastlichkeit, verortet in der Region Weser-Hunte, im Herzen des Bundeslandes Niedersachsen, Landkreis Diepholz. Ein Ort wie nicht von dieser Welt, fernab der Hektik des

Alltags, präsentiert sich das Hotel-Restaurant Forsthaus Heiligenberg mit der dazugehörigen historischen Klostermühle und dem neu entstandenen modernen Gästehaus inmitten von Wald und Wiesen als ein Retreat für anspruchsvolle Genießer und Erholungssuchende. Schon die Anfahrt abseits befahrener Routen ist emotionales Großkino, Vorfreude pur stellt sich ein, wenn man das Gebiet des

sieben Hektar großen Hotelareals erreicht. Mächtige uralte Buchen säumen den Weg entlang der einstigen Ringwallanlage einer frühgeschichtlichen Burg aus dem 9. Jahrhundert. Das Ensemble der einzelnen gastlichen Häuser fußt mithin auf historischem Grund. Seit dem Jahr 1218 stand hier ein Prämonstratenserkloster (Abtei „Mons sancte Maria“) von beachtlicher Größe und Bedeutung, auch als Marien-Wallfahrtsort. Später lustwandelten hier die Jagdgäste der Celler Herzöge. Seit dem Jahr 1794 diente das historische, unter Denkmalschutz stehende Haupthaus des heute weithin bekannten feinen Landhotels als Forsthaus mit Schankerlaubnis. Im Jahr 1998 tritt Familie Brüning auf den Plan, die Besitzer des weitläufigen Hotelkomplexes. Stetig seitdem die (bauliche) segensreiche Wandlung zu einem First-Class-Hideaway. Was Adelheid Brüning und ihre Tochter Juliane aus dieser immer schon als Kleinod zu bezeichnenden gastlichen Adresse im Laufe der vergangenen knapp 20 Jahre gemacht haben, trägt das Siegel des Kultivierten, des Besonderen,



Von solitärer Anmutung: Das Hotel-Restaurant Forsthaus Heiligenberg (Luftaufnahme links) bildet mit der jüngst renovierten historischen Klostermühle (oben rechts) ein Ensemble der Gastlichkeit, wie es hierzulande nur selten anzutreffen ist. Ein Idyll inmitten von Wald und Wiesen, das auf dem Grund eines Klosters aus dem 13. Jahrhundert und einer nochmals deutlich älteren Ringburgwallanlage errichtet wurde.



des Stimmigen und Stimmungsvollen. Hier begegnen sich auf Schritt und Tritt Tradition und Moderne. Vor allem aber ist es die Natur, die den spektakulären Rahmen rund um das schöne Thema des Genießens als Gratiszugabe bildet.

Familie Brüning und die Gastgeberchaft des Herzens

Adelheid und Juliane Brüning sowie ihre rund 50 Beschäftigten sind Wunscherfüller und beseelt von dem Gedanken, authentische, herzliche Gastgeberchaft bis ins letzte Detail zu leben und gastzugewandt zu gestalten. Die so oft zitierte Liebe zum Detail, hier ist sie ein echtes Herzensbedürfnis. Mutter und Tochter sind omnipräsent, kümmern sich um alle Belange der vielfältigen gastlichen Aufgaben. Tochter Juliane wirkt seit 2007 an der Seite ihrer Mutter in der Geschäftsführung, war zuvor in renommierten Schweizer Hotels tätig und ist Absolventin der Hotelfachschule in Luzern. Ein Führungsduo, das auf Augenhöhe agiert und wegweisende Impulse generiert. Beispiels-

weise die aufwändige Renovierung und Neugestaltung der uralten Klostermühle aus dem Jahr 1216. Heute erstrahlt das geschichtsträchtige Gebäude in neuem altem Glanz. Und favorisiert in den Räumlichkeiten eine bodenständig-verfeinerte, immer aber unkomplizierte Kulinarik mit frisch-saisonaler Herzhaftigkeit aus der Region. Ein absoluter Renner ist der „Mühlenbalken“, auf dem acht verschiedene Köstlichkeiten in Gläsern serviert werden. Sommers sitzt es sich trefflich auf den Freisitzen am Klostermühlbach mit klapperndem Mühlrad. Mehr Romantik geht nicht! Gleich nebenan ist jüngst das moderne Gästehaus entstanden, ein auch optischer Kontrapart zur Fachwerkkulisse der Klostermühle. Es beherbergt 10 moderne, großzügig geschnittene (30 bis 52 qm groß) und in moderner Landhausoptik eingerichtete Zimmer. Von den Balkonen und Terrassen aus streift der Blick in die herrliche Wald- und Wiesenlandschaft. Ein Kraft- und Sehnsuchtsort für Leib und Seele. Das gilt auch für die weiteren Refugien, zu nennen etwa das Rosen-

quartier gleich vis-à-vis dem historischen Forsthaus. Hier wie dort wird in den insgesamt 41 Zimmern und Suiten dem individuellen Geschmack Rechnung getragen. Der imposante Gastgarten mit seinen Obstwiesen und dem beeindruckenden Kräuter- und Heilpflanzengarten sowie die Sommerterrasse unter mächtigen Kastanienbäumen sind in ihrem natürlichen



Zwei Gastgeberinnen aus Leidenschaft: Adelheid Brüning und Tochter Juliane Brüning, die beiden Geschäftsführerinnen im Forsthaus Heiligenberg und in der Klostermühle Heiligenberg.

Mächtiges Fachwerk und uraltes Eichengebälk sorgen für ganz viel Behaglichkeit im Restaurant Forsthaus, das im denkmalgeschützten Teil des Hotelensembles untergebracht ist.



Kostproben



„Italienischer Gemüsesalat mit Büffelmozzarella, Bärlauchpesto und Olivenstaub“, „mit Gin gebeizte Fjordforelle und geräucherte Buttermilch“, „Thunfisch, Pulpo und Garnele an Spargelrisotto“, „Rinderfilet Rossini mit Entenstopfleber, Trüffel und Blaubeeressig-Reduktion“ und „Walderdbeere mit Ganache von Fichtensprossen und Haselnuss-Schokosponge“.

FOODFOTOS: INGO SCHMIDT

Reiz kaum an Charme zu überbieten. Gut zu wissen, dass auch die feine Kulinarik im Forsthaus am Heiligenberg zum Besten zählt, was die Region zu bieten hat, und damit das „Genussgesamtwerk Forsthaus“ stilvoll abrundet.

Kay Masans köstlich-feine Regionalküche

Verantwortet wird die Küche im Forsthaus und in der Klostermühle von Küchenchef Kay Masan, gebürtig aus Dortmund stammend. Der 40-Jährige hat die kulinarische Welt gesehen, führten ihn Stationen doch nach Südafrika, nach Tirol in das bei Gourmets hochgeschätzte Hotel „Yscla“ in Ischgl. Die Insel Langeoog („Nordseehotel Kröger“), das Restaurant „Trüffel“ in Wiesbaden und das „Weingutrestaurant Trenz“ im Rheingau sind weitere Adressen des sympathischen Cuisiniers. Seit fünf Jahren kultiviert Kay Masan im Forsthaus eine frische, ehrliche Jahreszeitenküche, bevorzugt mit Produkten aus der Region oder gar von eigener Scholle. Allein 80 verschiedene Kräuter und Gewürze zieht der Chefkoch im



Verantwortlich für die feine Kulinarik im Forsthaus und in der Klostermühle mit ihrem historischen Mahlwerk (großes Foto) ist Küchenchef Kay Masan. Seine frische Jahreszeitenküche setzt kompromisslos auf heimische Top-Produkte, nicht wenige Viktualien kommen aus dem eigenen Forsthaus-Garten.

hoteleigenen Garten. Mittels einer mobilen Käseerei stellt die Küche ihren eigenen „Heiligen-Bergkäse“ her. Die Küche verarbeitet ganze Eichelschweine, die auf dem Hof Sieling im nahen Wietzen artgerecht aufgezogen werden. Schussfrisches Wild liefern heimische Jäger aus den umliegenden Revieren. Vom Forellenhof Schmitz aus Weseloh stammen Forellen und Aale, vom „Sterne-Gärtner“ Marko Seibold aus Henstedt vorzügliche Gemüse- und Feldfruchtspezialitäten. Die feine Kulinarik ist im Forsthaus täglich ohne Schließzeiten zu goutieren, das abendliche Degustationsmenü in bis zu fünf Gängen wechselt alle paar Wochen und ist wie jedes Speisenangebot der absoluten Frische verpflichtet. Auch um die vinophilen Genüsse ist es bestens bestellt, das Buch der Weine umfasst annähernd 200 Positionen mit Schwerpunkt Deutschland, aber auch Schatzkammerweine aus Burgund und dem Bordelais.

Zu unserem Testmenü: Zum Auftakt gab es „Italienischen Gemüsesalat mit Büffelmozzarella vom Wasserbüffelhof Warpe, Bärlauchpesto aus dem Heiligen-

berger Kräutergarten und Olivenstaub“. Ein herzhaft-erfrischender Menüauftakt. Ihm folgte eine „mit Gin gebeizte Fjordforelle mit geräucherter Buttermilch von der Molkerei Asendorf, Gurke, Forellenkaviar und Olivenfichtenrunch“. Ebenfalls handwerklich und geschmacklich von bester Machart und in der Balance der Aromen fein austariert. Einfach lecker war die hernach gereichte „Bärlauchrahmsuppe mit Birnen-Ricotta-Fagotini“. Zwei-Sonnen-Niveau attestierten wir zudem dem Zwischengang mit den Komponenten „Thunfisch, Pulpo und Garnele an Spargelrisotto mit Krustentiernage, Berberitze, Limonenöl und Engelshaar“. Die französische Grundierung der Masan-Küche mundete köstlich beim „Rinderfilet Rossini aus der Wesermarsch mit Entenstopfleber, frischem Trüffel, Blaubeeressig-Reduktion, Kartoffeln und Gemüse der Saison“. Ein tadelloser Gang in jeweils perfekter Konsistenz der Hauptkomponenten. Großes Talent bewies auch die Patisserie mit dem süßen Finale „Walderdbeere mit Ganache von Fichtensprossen und Haselnuss-

Schokosponge“. In der Summe des Gebotenen reiht sich die Forsthaus-Kulinarik nahtlos in den Reigen vorbildlich zu lobender Angebote dieser gastlichen Entdeckung ein. Chapeau!

Ingo Schmidt ■



Ländlich-fein

Forsthaus und Klostermühle Heiligenberg

Familie Brüning Restaurant und Hotel GmbH

Heiligenberg 3, D-27305 Bruchhausen-Vilsen
Tel.: +49 (0)4252-93200, Fax: +49 (0)4252-932020
info@bruening-hotels.de
www.bruening-hotels.de
www.forsthaus-heiligenberg.de

Geschäftsführerinnen: Adelheid und Juliane Brüning
Küchenchef: Kay Masan
Restaurantleitung: Eckhard Biemelt

Service: Sehr gut
Weine: Sehr gut
Ambiente: Feinländliche Eleganz