



Gasthof Zufriedenheit, Naumburg an der Saale

Vom Zauber eines gastlichen Bijous

Im Herzen der pittoresken Altstadt von Naumburg an der Saale residiert in unmittelbarer Nachbarschaft zum frischgebackenen UNESCO-Weltkulturerbe Naumburger Dom der „Gasthof Zufriedenheit“. Ein elegantes Boutique-Hotel, ausgestattet mit ganz viel Charme und einer exquisiten Küche, dargeboten von Robert Klaus, einem der Besten seines Fachs in Sachsen-Anhalt.

Nun endlich ist es bestätigt und von höchster Ebene ratifiziert: Der Naumburger Dom ist Deutschlands jüngstes UNESCO-Weltkulturerbe. Auf seiner 42. Tagung beschloss das Welterbekomitee in Manama in Bahrain die Aufnahme des Naumburger Doms St. Peter und Paul – erbaut im 13. Jahrhundert – in die Liste des universellen

Welterbes. Ein Ritterschlag von internationaler Tragweite, der die 1000-jährige Stadt im Burgenlandkreis im südlichen Sachsen-Anhalt nun mit zusätzlicher touristischer Strahlkraft ausstattet. Das Tor zur Weinregion Saale-Unstrut gilt als die Wiege des deutschen Königtums. Auf Schritt und Tritt künden im mittelalterlichen Stadtkern liebevoll restaur-

rierte Bürgerhäuser von der ruhmreichen Geschichte Naumburgs. Alles überragend der spätromanisch-frühgotische Dom. Die dreischiffige Basilika mit ihren weltberühmten 12 Stifterfiguren, darunter die lebensgroße Skulptur der Markgräfin Uta von Ballenstedt im Westchor des Doms, geschaffen vom Naumburger Meister nach 1250, gehört zum absoluten Pflichtprogramm eines Naumburg-Besuches. Freilich sollte der Gast nicht nur einen Blick auf die als „schönste Frau des Mittelalters“ bezeichnete Uta von Naumburg werfen, sondern dem staatlich anerkannten Erholungsort an der Mündung der Unstrut in die Saale auch wegen der zahlreichen anderen Top-Sehenswürdigkeiten einen ausgiebigen Besuch abstatten. Zu nennen wäre etwa die spätgotische Stadtkirche St. Wenzel mit der imposanten Hildebrandt-Orgel, die einst von Johann Sebastian Bach abgenommen wurde. Friedrich Nietzsche hat als Heranwachsender (in der nahen Landesschule Pforta) und in seiner späten Lebensphase in Naumburg gelebt.

Ein Herzensprojekt von Andreas Zielke

Gut zu wissen, dass auch die gastliche Seite der Domstadt dem Anspruch international kundiger Gäste durch-



HOTELS & RESTAURANTS

Der Naumburger Dom ist Deutschlands jüngstes UNESCO-Weltkulturerbe. Nur wenige Meter davon entfernt residiert der „Gasthof Zufriedenheit“, ein feines Boutique-Hotel, der u.a. mit seinem idyllischen Hofgarten zur stilvollen Einkehr motiviert.

aus gewachsen ist. Das erste Haus am Platze ist der „Gasthof Zufriedenheit“: ein feines, stilvolles Boutique-Hotel aus der noblen Kollektion der international aufgestellten QL-Hotels. Es residiert im Herzen der Altstadt, nur wenige Schritte vom Naumburger Dom entfernt. Ein Bijou mit zwei Suiten und fünfzehn weiteren elegant ausgestatteten Zimmern. Und ein Haus mit langer Tradition. Seit dem Jahr 1853 wird die Adresse im Steinweg als gediegene Einkehr für anspruchsvolle Genießer und Reisende gelistet. Zu DDR-Zeiten war die Historie wechselhaft und in der Nachwendzeit gar ruinös, zumindest was die bauliche Substanz anbelangte. Es war der aus Berlin stammende Investor Andreas Zielke, der anlässlich eines Konzertbesuches mit Freunden in der Landesschule Pforta die dem Verfall preisgegebene Häuserzeile entdeckte, sich spontan in dieses bedrohte Kleinod verguckte, es später käuflich erwarb und in zweijähriger Komplettsanierung im Jahr 2017 in seine eigentliche Bestimmung als Hotel-Gasthof zurückführte. Von Anbeginn an seiner Seite steht Britta Scheffel, die sich im schönen gastlichen Haus mit Passion vor allem um die Marketingbelange kümmert.

Die Wiedergeburt des Traditionsgasthofes ist ein Glücksgriff für die Hotel-



lerie im südlichen Sachsen-Anhalt. Naumburg hat nicht nur seine gastliche Mitte zurück, sondern einen inspirierenden Ort der Begegnung, wenn man so will das „Wohnzimmer der Naumburger“. Und exakt so ist der „neue“ Gasthof Zufriedenheit auch konzipiert, als ein Rückzugsort mit Stil und Eleganz, mit leger inszenierter offener Raumgestaltung. Bereits beim Entree wird klar, wozu es Eigentümer Andreas Zielke und seinem erfahrenen Hoteldirektor Klaus-Georg Bastendorf (vormals u. a. Schlosshotel Friedrichsruhe) vorrangig geht: Sie möchten Freiräume der Kommunikation ohne jegliche Schwellenängste ermöglichen. Lifestyle der unkomplizierten Art und Weise, genuss- und sinnenfroh soll es zugehen. Wer in der kleinen Hotelhalle zum Check-in kommt, der ist bereits mittendrin im gastlichen Geschehen, der wirft einen Blick auf die einladende Bar und auf das modern gestaltete Restaurant oder in den Hofgarten von mediterraner Anmutung, der sommers zum Verweilen einlädt. Ein Retreat von zauberhafter Couleur, selbiges darf den Zimmern und Suiten des Boutique-Hotels attestiert werden. Es fehlt an nichts, die Bäder sind luxuriös, die Betten von überragender Schlafqualität. Eine Oase der Ruhe – und das mitten im Herzen der zauberhaften Altstadt.

Robert Klaus kochte bei Wörther und Meier

Auch kulinarisch ist der „Gasthof Zufriedenheit“ die absolute Nummer eins Naumburgs. Im gleichnamigen Restaurant mit seinem über vier Meter langen Wandgemälde aus der Kreation des bekannten Berliner Malers Christopher Lehmpfuhl ist Küchenchef Robert Klaus Dirigent eines kleinen, hoch motivierten und talentierten Teams. Der gebürtige Bautzener versteht sein Kochhandwerk aus dem Effeff und kann in seiner Vita auf ausgezeichnete Stationen verweisen. So war der 36-Jährige bei Österreichs Jahrhundertkoch Jörg Wörther im „Schloss Prielau“ tätig und bei Johanna Meier in Filzmoos. Beide Kochgranden waren mit jeweils 19 Punkten im Gault & Millau dekoriert. An seiner Seite agiert im Service als Restaurantleiterin Ehefrau Antje Klaus. Sie tut dies mit ganz viel Charme und Kompetenz. Das Buch der Weine ist in erfreulicher Anzahl mit den besten Gewächsen von Saale-Unstrut bestückt. Gleich vis à vis des Gasthofes ist Rainer Albert Huppenbauer in seiner Vinothek anzutreffen, der maßgeblich an der klug konzipierten Weinkarte mitgewirkt hat.

Robert Klaus favorisiert eine aromenpointierte Jahreszeitenküche mit gleichberechtigt regionalen und weltläufigen Komponenten. Der Eurotoque-Küchenchef offeriert neben Klassikern im À-la-Carte-Segment auch ein regelmäßig wechselndes Genießermenü in drei bis fünf Gängen. Bei unserem Test-



Kostproben



„Tomate/Passionsfrucht/Distelöl/Portobello-Pilz mit Macadamia“, „Kohlrabi und junge Erbsen/Linda Kartoffel/Grüne Sauce/Stör“, „Paprika-Polenta/Grüner Spargel/Salzwiesenlamm“ und „Himbeere/Weiße Schokolade/Rhabarber“.

Im Restaurant Zufriedenheit serviert Küchenchef Robert Klaus eine fein-regionale Kreativküche. Ihm zur Seite steht im Service Ehefrau Antje Klaus. Das Foto oben rechts zeigt Eigentümer Andreas Zielke (li.) mit VDP-Winzer Uwe Lützkendorf anlässlich eines Wine & Dine-Events.

besuch überzeugte der sympathische Küchenchef auf ganzer Linie. Und dies unter erschwerten Rahmenbedingungen anlässlich eines gut frequentierten „Wine & Dine“-Events mit den charakterstarken Weinen von VDP-Winzer Uwe Lützkendorf aus Bad Kösen, der diese ausführlich vorstellte.

Es begann mit der Komposition „Tomate/Passionsfrucht/Distelöl/Portobello-Pilz mit Macadamia“. Eine vorzügliche Eröffnung, zu der der 2015er Gutedel vom Weingut Lützkendorf wunderbar mundete. Es folgte „Kohlrabi und junge Erbsen/Linda Kartoffel/Grüne Sauce/Stör“. Ebenfalls von bester Machart und die Gemüsebeilagen abermals in den Fokus der Geschmacksdramaturgie rückend. Tadellos! Auf Drei-Sonnen-Niveau notierten wir den folgenden Gang „Paprika-Polenta/Grüner Spargel/Salzwiesenlamm“. Vor allem die aromenstarke Polenta begeisterte die Gaumen der Genießer. Winzer Uwe Lützkendorf kredenzte dazu einen 2013er Silvaner von seiner „Großen Lage“ Karsdorfer Hohe Gräte. Ein vinologischer Volltreffer! Zum Hauptgang gab es in neuerlich perfekter Darbietung ein lukullisches Quartett bestehend aus „Topinambur/Sellerie/Navette/Kalbsbäckchen“. Zum süßen Finale begeisterte uns Robert Klaus mit „Himbeere/

weiße Schokolade/Rhabarber“ und Uwe Lützkendorf steuerte dazu eine 2016er fruchtsüße Traminer-Auslese bei. Ein formidabler Abschluss. Erlaubt sei zu guter Letzt das kleine Wortspiel: Im schönen „Gasthof Zufriedenheit“ waren wir nicht nur zufrieden, wir waren in der Summe des Gebotenen begeistert und gratulieren deshalb zu zwei wohlverdienten Sonnen.

Ingo Schmidt ■



Ländlich-fein

Gasthof Zufriedenheit
Gasthof Zufriedenheit
Betriebsgesellschaft mbH

Steinweg 26, D-06618 Naumburg (Saale)
Tel.: +49 (0) 3445 7912051
welcome@gasthof-zufriedenheit.de
www.gasthof-zufriedenheit.de
www.gasthof-zufriedenheit.de/service/newsletter/

Geschäftsführer: Dr. Andreas E. Zielke
Direktor: Klaus-Georg Bastendorf
Marketing: Britta Scheffel
Küchenchef: Robert Klaus
Restaurantleiterin: Antje Klaus

Service: Sehr gut
Wein: Sehr gut
Ambiente: Designorientiertes Boutique-Hotel