



Umrahmt von der Weitläufigkeit und dem landschaftlichen Reiz der 36 Golfbahnen residiert das Spa & Golfresort Weimarer Land in Blankenhain. Das Vier-Sterne-Superior-Hideaway zählt zu den besten Hoteladressen im Freistaat Thüringen.

Spa & GolfResort Weimarer Land, Blankenhain

## Meisterhaftes aus Thüringen

Das mit vier Sternen Superior klassifizierte „Spa & GolfResort Weimarer Land“ im thüringischen Städtchen Blankenhain hat sich binnen weniger Jahre zum Sehnsuchtsziel für golfsportaffine Gäste und Genießer feiner Kulinarik entwickelt. Im Fine-Dining-Restaurant „Masters“ verwöhnt Küchenchef Marcel Fischer seine Gäste mit einer exquisiten frankophil-mediterranen Küche der Jahreszeiten.

**W**iederbesuch in einem der besten gastlichen Häuser im Freistaat Thüringen. Als wir vor gut vier Jahren erstmals dem weitläufigen Spa & GolfResort Weimarer Land in Blankenhain unsere Aufwartung machten, da befand sich das mit vier Sternen Superior klassifizierte feine Landhotel nach seiner

Eröffnung im Jahr 2013 noch mitten in der Konsolidierungsphase. Heute ist das Hideaway-Hotel der Unternehmerfamilie Grafe eine Vorzeigeadresse im Herzen Deutschlands und wegen seiner vielseitigen Angebote zu Recht gepriesen als ein Resort der Extraklasse. Inmitten zweier exzellenter 18-Loch-Golfplätze sowie

einem 3-Loch-Übungsplatz residiert das Spa & Golf Resort in traumhaft schöner Landschaft. Hier stört nichts die Ruhe: Wald, Wiesen und kleine Teiche ergeben auf dem Areal des 150 Hektar großen ehemaligen Landgutes Krakau ein romantisches Bild voller Anmut und Harmonie. Das Resort ist ein echtes Allroundtalent und hat sich längst als charmante Adresse für Businessgäste, Familien, Individualreisende, Wellness- und Kulturfreunde, Golfsportler und Genießer positioniert. Unter dem um- und weitsichtigen Patronat der agilen Eigentümerfamilie entwickelt sich das Refugium konsequent weiter, so gibt es konkrete Pläne der Erweiterung zu den Themenbereichen Logis und Erleben. Sie sollen in den kommenden Jahren in die Tat umgesetzt werden. Jüngste gastronomische Errungenschaft ist das im Frühjahr 2016 eröffnete thüringische Traditionsrestaurant „Zum güldenen Zopf“ im Herzen von Blankenhain. Ein ehemaliger Vorspann-Gasthof aus dem Jahre 1541, den Matthias Grafe mit viel Liebe und noch mehr Bereitschaft zur stilvollen Wiederbelebung aufwändig restaurieren ließ. Geboten wird in den heimeligen Räumen unter altem Fachwerk eine klassische Thüringer Küche mit hochwertigen Produkten aus der Region.

### Golf-Resort zum Verlieben schön

Das Resort-Hotel ist in der Summe des Gebotenen der ultimative stilvolle Rückzugsort, um die einmalige Kulturlandschaft des Weimarer Landes mit ihren Sehenswürdigkeiten und Schätzen zu erkunden. Bis nach Weimar, der Wiege deutscher Klassik, sind es nur wenige Kilometer. Von der Tagestour zurückgekehrt, erwarten den Gast eine exquisite Gastlichkeit und dienstbare Menschen mit spürbarer Freude an dem, was sie leisten: Den Gast nach allen Regeln der Kunst zu verwöhnen und damit unvergessliche Momente zu kreieren. Auch aus sportlicher Sicht gelingt dies über alle Maßen, denn das ländliche-elegante Hotelensemble im Herzen der größten Golfanlage Thüringens umfasst insgesamt 36 Löcher und einen 3-Loch-Übungsplatz. Deren Kombination ermöglicht drei abwechslungsreiche 18-Loch-Varianten, den Goethe-Course, den Feininger-Course und den Bobby Jones Champion-Course.

Innere des Spa & GolfResorts setzt sich in denkmalgeschützter Architektur die Weite des Areals fort, auch hier wird Großzügigkeit in allen Bereichen geboten. Insgesamt verfügt das schicke Hotel im Gutshausstil in der



Die kulinarischen Outlets im schicken Gutshotel wie beispielsweise die Augusta-Stube (oben) sind von ländlicher Eleganz und allesamt stilvoll-urgemütlich. Die Spalandschaft der Lindentherme umfasst 2500 qm Fläche mit In- und Outdoorpool und weiteren Annehmlichkeiten.





Der 33-jährige Thüringer Marcel Fischer zählt zu den Besten seines Fachs. Im Fine-Dining-Restaurant „Masters“ kocht der Küchenchef begeistert auf.



Lindenstadt Blankenhain über 94 feine Zimmer und Suiten in elf Varianten und eine mehrfach ausgezeichnete Spa-Landschaft (Relax Guide) mit 2500 qm Fläche. Vor gut vier Jahren titelten wir unseren Report mit „Der große Wurf“. Dieser Wurf hat sich inzwischen zum Masterpiece weiterentwickelt, denn was unter der Leitung von Direktor Mark A. Kühnelt und Eigentümer Matthias Grafe sowie den annähernd 130 Mitarbeitern seitdem in akribischer Detailarbeit Ergänzung fand, ist von schlicht überwältigender Pointierung und zu Recht regional und bundesweit gepriesen. Im Jahr 2016 wurden Grafe und Kühnelt mit dem Titel „Thüringer Hoteliers“ ausgezeichnet, in diesem Jahr würdigte der „Große Guide“ das First-Class-Domizil mit der Ehrung „Gesamtkonzept des Jahres“. Lorbeeren, auf denen sich die Protagonisten nicht ausruhen, die ihnen vielmehr Ansporn sind, es Tag für Tag noch besser zu machen. Wohlfühlen mit allen Sinnen, dafür sei stellvertretend die „Lindentherme“ genannt. Sie offeriert zwei stattliche Infinity-Innen- und Außenpools, eine Panorama-Saunalandschaft mit Aromadampfbad und Lindenblütenbad, Kneipp-Becken, stimmungsvolle Ruheräume mit Kaminen, dazu sieben Behandlungsräume für

Massagen, Körperbehandlungen und Day-Spa-Arrangements. Ein Retreat von zauberhafter Anmut.

### Vielfältige Kulinarik in gleich 4 Restaurants

Um die Kulinarik ist es ebenfalls bestens bestellt, denn F&B-Direktor Daniel Stenzel ist es vorbildlich gelungen, wegweisende Impulse zu generieren. Küchenchef Marcel Fischer, ein waschechter Thüringer aus Arnstadt, setzt die Aromen so gekonnt und in souveräner Leichtigkeit, dass wir auch ihm eine vorbildliche Weiterentwicklung attestieren. Die Kreationen des 33-Jährigen sind deutlich puristischer und konzentrierter mit Fokus auf das Grundprodukt inszeniert als noch vor vier Jahren. Fischers frankophil-mediterrane Küche der Jahreszeiten goutiert der Gast im kleinen, vornehmen Fine-Dining-Restaurant „Masters“ für maximal 20 Genießer. Mit den Restaurants „Augusta“, der „Golf-Hütte“ und der „Grand Slam Bar“ kann der Gast aus weiteren kulinarischen Outlets wählen. Fischer zur Seite steht seit Februar 2017 als Maitre Thomas Stobbe, ein examinierter Sommelier mit besten Referenzen. Zuletzt war er als Serviceleiter und Sommelier im besten Restaurant „Anna Amalia“ im „Hotel

Elephant“ in Weimar tätig. Fischer und Stobbe ergänzen sich trefflich, die Genießer stellen aus dem À-la-carte-Angebot des eleganten Gourmetrestaurants ihr Menü zusammen und dürfen sich auf eine exzellente Koexistenz aus Wine & Dine freuen. Stobbes Weinbuch ist mit rund 200 Positionen (Europa, Schwerpunkt Saale-Unstrut) klug zusammengestellt und die zum Menü angebotene begleitende Weinreise eine Okkasion, der man bedingungslos ob der Güte der Kreszenzen folgen sollte. Wo immer es der hohe Qualitätsanspruch des ehrgeizigen Küchenchefs zulässt, kommen die Viktualien aus der Region, so etwa die Forellen und Saiblinge vom Forellenhof Rausch aus der Nähe von Ilmenau. Das Wild stammt aus den Jagden des Eigentümers, der köstliche Honig von den eigenen 82 Bienenvölkern.

Alle zwei Monate wechselt Fischer einzelne Gänge aus der Karte. Wir probierten folgende Kostproben aus dem sommerlichen Repertoire des „Masters“.

### Marcel Fischers kulinarische Meisterschaft

Zum Auftakt reichte uns Maitre Thomas Stobbe ein dreiteiliges Apéro, bestehend aus einem „Chip vom Sauerbrotteig mit Pastrami vom Landuro-Schwein und Kaffecreme“,

## Kostproben



„Chip vom Sauerbrotteig mit Pastrami vom Landuro-Schwein und Kaffecreme“, „Zander (geflämmt) mit Zitronen-Beurre-blanc und Zitronenlauch“, „Gebratenes Wachtelbrüstchen mit Pfefferlingen und Edamame-Bohnen“, „Essenz vom Sommersteinpilz und Tonkabohne“, „Geangelter Loup de Mer an Safransud mit Mangold und Anis-Pastinakenpüree“ und „Gin Tonic mit Gurke“: Mousse von Tonic mit Gurkengel und Espuma von der Gurke.

FOODFOTOS: INGO SCHMIDT

Kaffecreme“, „Zander (geflämmt) mit Zitronen-Beurre-blanc und Zitronenlauch“ sowie ein „Pastinakentörtchen mit Salat von der roh marinierten Pastinake, Himbeer-Mousse, Himbeersauce mit Estragon und Basilikumöl“. Drei wunderbare Petites, die Fischers großes Talent, erdige Aromen mit frugal-mediterranen harmonisch zu kombinieren, ein erstes Ma(h)l eindrucksvoll demonstrierten. Nach diesem „kulinarischen Einstieg“ folgte ein „Gebratenes Wachtelbrüstchen mit Pfefferlingen und Edamame-Bohnen“, eskortiert von Pilzjus, Zitrusgel und Senfsaat. Ebenfalls von exzellenter Machtart! Die dann servierte „Essenz vom Sommersteinpilz und Tonkabohne“ bot eine tiefgründige Geschmacksdichte. Hinreißend gelungen war auch der „Carabiniere an Distelöl-Hollandaise mit gegrillter Avocado, eingeweckten Perlzwiebeln, Majoranblüten und Krustentierfond“. Einfach superb und absolut stimmig in der Akzentuierung der Komponenten. Ebenfalls auf Höchstniveau der drei Sennen notierten wir den Folgegänger „Iberico Schweinekinn mit gerauchtem Selleriepüree und Paprika“. Brillant in unterschiedlichen Texturen auf den Teller gebracht, korrespondierte dazu perfekt der von Sommelier Thomas Stobbe ausgewählte Chablis Premier Cru „Le Vaillons“ von Jean-Paul & Benoit Droin. Dem erfrischenden „Roten Johannisbeersorbet mit Schwarzen Johannisbeeren und Essig von der roten Johannisbeere sowie Sauerklees“ folgte als Fischgang „Geangelter Loup de Mer an Safransud mit Mangold (Stiel und Grün) und Anis-Pastinakenpüree“. Eine Sensation. Das Wolfsbarschfilet war perfekt gebraten und mit Piment d'Espelette, Bäurwurzkraut und Amalfizitronenzesten sowie Fenchelpollen aromatisiert. Mehr mediterrane Geschmacksdichte geht nicht. Superb auch das Pré-Dessert: „Erdbeer-Cheesecake“ mit Staub von der gefrorenen Erdbeere, Erdbeergel und Sorbet. Das Finale eines großartigen Menüs bestritten zum Thema „Gin Tonic mit Gurke“ ein à part servierter Gin Tonic mit Gurke und Holunderblütenlikör sowie ein Mousse von Tonic mit Gurkengel, Espuma von der Gurke, die in Tonic mariniert war. Der würdige Abschluss einer erstklassigen Speisenfolge. Wir sind mehr denn je sicher, dass an Marcel Fischer und seiner exzellenten Kochkunst in Thüringen kein Weg mehr vorbeigehen wird.

Ingo Schmidt ■



Mit viel Um- und Weitsicht leitet Direktor Mark A. Kühnelt, Hotelier des Jahres 2016 in Thüringen, das First-Class-Domizil der 130 Mitarbeiter.



Thomas Stobbe ist der Herr der Weine. Der Maitre berät mit großer Kompetenz aus der bestens bestückten Weinkarte.



Ländlich-fein

**Restaurant Masters**  
Spa & GolfResort Weimarer Land

Weimarer Straße 60  
D-99444 Blankenhain  
Telefon: +49 (0) 36459-61 640  
info@spahotel-weimar.de  
www.golfresort-weimarerland.de

Direktor: Mark A. Kühnelt  
F&B-Direktor: Daniel Stenzel  
Küchenchef: Marcel Fischer  
Maitre: Thomas Stobbe

Service: Ausgezeichnet  
Wein: Sehr gut  
Ambiente: Elegant