

Parkhotel Jordanbad, Biberach a.d. Riß

Lerch-Genuss im Jordanbad

Das Parkhotel Jordanbad in Biberach an der Riß ist ein gastliches Allround-Talent, dekoriert mit vier Sternen, offeriert es Vorbildliches in Logis, Wellness und Kulinarik. Ein rechter Ort, um mit allen Sinnen zu genießen. Erfolgreich geführt wird es seit 15 Jahren von Thomas und Angela Lerch, zwei Vollblut-Gastronomen.

Eine Bastion des guten Geschmacks, das ist das Parkhotel Jordanbad in Biberach an der Riß. Eine Perle der weithin geschätzten oberschwäbischen Gastlichkeit und zudem ein Hort der kulturellen und geistlichen Tradition, verortet im Herzen des im Jahre 1889 von den Ordensschwwestern der Franziskanerinnen von Reute eröffneten Jordanbads, der ersten ärztlich geleiteten Kneipp'schen Wasserheilanstalt Deutschlands. Bis heute ein Gesundbrunnen und Kraftort mit Thermalwasserwelten, die auf über 9000 qm Fläche mit dem gesunden 47 Grad heißen Wasser gespeist werden. Den Besucher aus nah und fern erwartet eine Wohlfühloase des Besonderen mit insgesamt sieben Becken und einem vor gut drei Jahren großzügig erweiterten Saunaland (rund 3000 qm) mit Naturteich, finnischer Aufguss-Sauna, Kräuter- und Kaminsaunder, Dampfbad und Kaminzimmer. Die „Sinnwelt“ ergänzt das Portfolio ebenso wie der moderne Park SPA. Und mittendrin, gewissermaßen als eleganter Rückzugsort, residiert

umgeben von altem Baumbestand das Parkhotel Jordanbad. Eine Institution am oberschwäbischen Jakobsweg, an dem sich gleich vier Ferienstraßen kreuzen: die „Deutsche Fachwerkstraße“, die „Oberschwäbische Barockstraße“, die „Schwäbische Dichterstraße“ und die „Mühlenstraße Oberschwaben“. Ein rechter Platz also für eine Entdeckungsreise im schönen Kneippkurort Biberach an der Riß.

Erstes Haus am Platz

Das erste Haus am Platze steht seit der Eröffnung im Jahre 2003 unter dem segensreichen Patronat der Gastgeberfamilie Lerch. „Lerch Genuss“, das ist längst ein Synonym für Premiumgastlichkeit im schwefelhaltigen Thermalbad. Und weit darüber hinaus, denn inzwischen ist das Portfolio von „Lerch Genuss“ imposant gewachsen. Unter dem einenden Dach befinden sich beispielsweise das prächtige „Panoramahotel Oberjoch“ in Hindelang und seit Mitte August das First-Class-Hotel „Das Weitblick Allgäu“ (ab Seite 70) in Marktobendorf, ebenfalls im Allgäu beheimatet. Wer die Genussunternehmer Thomas und Angela Lerch kennt, der weiß, dass sie und ihre drei Kinder mit ganz viel Herzblut Gastgeber aus Passion sind und auch zukünftig mit neuen Leuchtturmprojekten zu rechnen sein dürfte. Inzwischen arbeiten annähernd 450 Beschäftigte in den Häusern der Lerch-Gruppe. Das Stammhaus ist das Parkhotel im Jordanbad, ein Refugium, das in den vergangenen Jahren aufwändig aufgefrischt wurde und mit modernen Akzenten in den behaglichen 121 Zimmern und Suiten aufwartet. Das Vier-Sterne-Domizil ist ein echtes Allroundtalent. Es ist überaus erfolgreich als Seminar- und Tagungshotel etabliert,

es begeistert durch seine herausragende und vielfältige Spa-Kompetenz und es ist ein angesagter Treffpunkt für Genießer und Weinfreunde. Des Patrons Leidenschaft gehört dem edlen Rebensaft. Und so lagern mehrere hundert Flaschen im Keller des Parkhotels und der eigene Lerch-Genuss-Weinhandel sorgt für regelmäßigen Nachschub.

Fein-regionale Köstlichkeiten

Für die genussvollen Momente des Lebens empfehlen sich im Parkhotel Jordanbad drei verschiedene Restaurants und Bars. Sie alle betreut Leander Schmidt-Glitzter, der als F&B-Leiter für die gesamte Lerch-Gruppe verantwortlich ist und jede Menge Elan für die anspruchsvolle Aufgabe mitbringt. Der 30-Jährige stammt gebürtig aus Niedersachsen und hat in der berühmten „Traube Tonbach“ in Baiersbrunn den Beruf des Kochs erlernt. Weitere Stationen führten ihn zu Paul Bocuse und als Chef de Partie zum damals mit drei Michelinsterne ausgezeichneten Daniel Boloud nach New York. Diese internationale Erfahrung vermengt der F&B-Leiter mit einem erfrischenden, gewinnenden Auftritt. Das tut den kulinarischen Outlets des Parkhotels sichtbar gut. Alles wirkt belebt und jugendlich dynamisch, das gilt für die hinreißend erneuerte Gewölbehotelbar „Enoteca“, die sich zum Place to be in Biberach weiterentwickelt hat, das gilt gleichermaßen auch für die Restaurants Feuerstein, das lässig-elegante Steak- und Fischrestaurant, und das komfortable Parkrestaurant mit angegeschlossenem Gartenzimmer, in dem Küchenchef Markus Schmid und sein Stellvertreter Daniel Matt eine handwerklich beeindruckende regionale Jahreszeitenküche mit Ausflügen in die weite Welt offerieren. Im Service agieren char-

mant und umsichtig Restaurantleiterin Renate Borhauer und ihre Stellvertreterin Claudia Schieck. Markus Schmid ist Küchenmeister und frischgebackener Vater. Der 36-Jährige kochte bei Vincent Klink in dessen Stuttgarter „Wielandshöhe“ und setzt gemeinsam mit seiner Brigade auf nachhaltige Kulinarik im Sinne von „Slow Food“ und regionaler Netzwerkpartnerschaft. So kommen Forellen und Saiblinge von der Forellenzucht aus Fischbach, die ausgezeichneten Fleisch- und Wurstqualitäten wiederum von der eigenen Klostermetzgerei in Reute oder wie das 48 Stunden sanft gegarte Bio-Rind unseres Menüs vom Biolandbetrieb Buchmann aus Ravensburg. Das Schwäbische Alblamm liefert die Schäferei Stotz aus Münzingen.

Wir probierten zunächst einen „Wildkräutersalat mit Wachtel (Keule und Brust) an einem Traubenchutney und Pfifferlingen“. Dem gelungenen Auftakt folgte ein „kross gebratenes Zanderfilet mit Balsamicolinsen, Kartoffelchips und Speckknusperle“. Ebenfalls handwerklich von tadelloser Machart. Zum Hauptgang servierte uns Claudia Schieck einen superben „48 Stunden geschmorten Schulterbraten vom schwäbischen Bio-Rind mit Kürbis- und Kartoffelpüree und Kartoffelgratin“. Das Dessert vereinte „Pflaumenkompott, Vanilleparfait und Kürbiskuchen“ zu einem stimmigen Genussfinale. In der Summe des Gebotenen erneuern wir unsere Benotung von vier fünf Jahren, als wir erstmals im Parkhotel Jordanbad zu Tisch waren. Ingo Schmidt ■



Ländlich-fein

Parkrestaurant Parkhotel Jordanbad

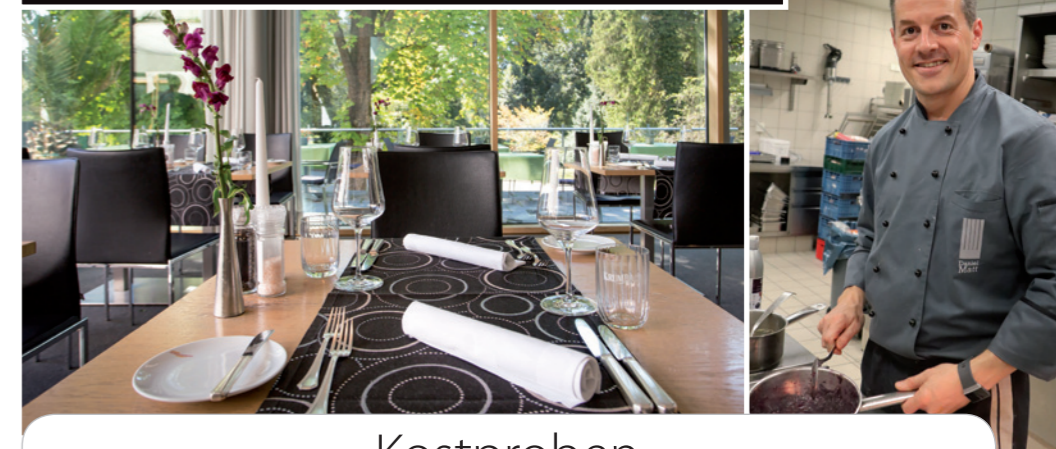
Lerch GmbH, Jordanbad 7
D-88400 Biberach, Tel.: +49 (0) 7351 343-300
hotel@jordanbad-parkhotel.de, www.jordanbad-parkhotel.de

Inhaber: Thomas und Angela Lerch
F&B-Manager: Leander Schmidt-Glitzter
Küchenchef: Markus Schmid
Stellv. Küchenchef: Daniel Matt
Restaurantleiterin: Renate Borhauer
Stellv. Restaurantleiterin: Claudia Schieck

Service: Sehr gut
Weine: Ausgezeichnet
Ambiente: Modern-elegant



Ein Traditions Haus in Biberach an der Riß: Das mit vier Sternen klassifizierte Parkhotel Jordanbad mit seinem schönen Restaurant Gartenzimmer. Für die kulinarischen Belange sind Küchenchef Markus Schmid und sein Stellvertreter Daniel Matt (Foto) verantwortlich.



Kostproben



„Wildkräutersalat mit Wachtel (Keule und Brust) an einem Traubenchutney und Pfifferlingen“, „Kross gebratenes Zanderfilet mit Balsamicolinsen, Kartoffelchips und Speckknusperle“ „48 Stunden geschmorter Schulterbraten vom schwäbischen Bio-Rind mit Kürbis- und Kartoffelpüree und Kartoffelgratin“ und „Vanilleparfait, Pflaumenkompott und Kürbiskuchen“.

FOODFOTOS: INGO SCHMIDT



Vier Erfolgsgaranten im Parkhotel Jordanbad: F&B-Manager Leander Schmidt-Glitzter, die stellvertretende Geschäftsführerin Nathalie Schuster, stellv. Küchenchef Daniel Matt und die stellv. Restaurantleiterin Claudia Schieck.