



Naturresort Schindelbruch, Südharz

Natürlich genießen!

Im Naturresort Schindelbruch, Mitteldeutschlands erstem klimaneutralen Hotel, gehört der achtsame Umgang mit den Ressourcen zu den Kernbotschaften der vielfältigen gastlichen Welten. Wer hier inmitten intakter Mischwälder residiert, der genießt eine beeindruckende Performance aus Wohlbefinden, Rückzug und Kulinarik.

Zu Besuch im sachsen-anhaltinischen Landkreis Mansfeld-Südharz. Die Region unweit des sagenumwobenen Kyffhäuser ist eine Kulturlandschaft ersten Ranges und gleichzeitig ein Naturparadies mit intakten Wäldern. Wir brechen dorthin auf im Zeichen erlesener Gastlichkeit und fahren durch dichte Buchenwälder, die Kathedralen des Waldes, erreichen unser Ziel, das Naturresort Schindelbruch und staunen über das imposante Erscheinungsbild dieses Resorthotels inmitten eines 3000 Hektar großen Wald- und Forstgebietes, das wie das Vier-Sterne-

Superior-Hotel zu den Besitztümern von Dr. Clemens Ritter von Kempfski gehört. Eine grüne Oase der Nachhaltigkeit, eine gastliche Vorzeigeadresse, in der Achtsamkeit und Ressourcenschonung einen hohen Stellenwert genießen. Wie Ökologie und Ökonomie die richtige Balance finden, das beweist das erste klimaneutral arbeitende und mehrfach mit Branchenpreisen ausgezeichnete First-Class-Domizil in Mitteldeutschland seit dem Jahr 2009.

Wir lassen die Blicke schweifen auf dem ganz nahen Aussichtsportal des eisernen Josephkreuzes, das auf dem 580 Meter

hohen Großen Auerberg bei Stolberg im Südharz thront. Unten residiert die historische Europastadt Stolberg mit ihren über 400 schmucken Fachwerkhäusern. In dem Luftkurort wurde einst Thomas Müntzer, der Theologe und große Revolutionär der Bauernkriege, geboren. An Attraktionen reich ist der gesamte Landkreis Mansfeld-Südharz mit seinem zentral darin verorteten Biosphärenreservat Karstlandschaft-Südharz. Die Attraktivität der vielfach dennoch unterschätzten Teilregion nachhaltig zu fördern, an diesem wegweisenden Projekt beteiligt sich mit Leidenschaft auch die „Ritter von Kempfski Privathotels GmbH“ mit ihren derzeit zwei Hotels, dem „Naturresort Schindelbruch“ und dem in Stolberg residierenden Hotel „FreiWerk“. Ein Lebenswerk aus Verantwortungsbewusstsein, Respekt und Liebe zum größten Schatz unseres Lebens, der Natur.

Verortung in Natur und Region

Das „Naturresort Schindelbruch“ trägt sein Programm demonstrativ im Titel. Das komplexe ökologische Konzept umfasst vielfältige Umweltlösungen, darunter einen Energiemix und die Wassergewinnung aus eigener Quellsfassung. Und doch ist das mit dem „Vorreiter-Tourismuspreis“ des Bundeslandes Sachsen-Anhalt prämierte Domizil alles andere



Küchenchef Enrico Pietrzak ist verantwortlich für die gesamte Kulinarik in den insgesamt drei Restaurants im Naturresort Schindelbruch. So auch für das „Jagdhaus Holzeule“ (rechts), das fein-regionale Köstlichkeiten im ehemaligen Jagdhaus der Fürsten zu Stolberg-Stolberg offeriert.

als dogmatisch. Der weitgereiste Gast muss auf nichts verzichten, alles ist dem puren Verwöhnen verpflichtet, eine Zeigefingerpolitik wird man hier vergebens suchen. Inzwischen sorgen sich rund 120 Mitarbeiter unter Führung von Direktorin Susanne Kiefer um das Wohl der Gäste. 98 Zimmer und Suiten sind auf dem weitläufigen Hotel-Areal verteilt. Das Resorthotel ist in den vergangenen Jahren beeindruckend gewachsen. In den 1970er Jahren war die gastliche Adresse ein schlichtes Betriebsferienheim, das nach dem Mauerfall privatisiert und erstmals als Landhotel geführt wurde. Im Jahr 2003 folgte dann der Erwerb des gesamten Areals durch Baron Kempfski und in der Folge die kontinuierliche Grundsanierung und Erweiterung zum wunderschönen Naturresort in insgesamt drei Investitionswellen.

Heute ist das Naturresort ein gastliches Allround-Talent mit einem Höchstmaß an Qualitätsorientierung. Zur vielfach gewürdigten Aufenthaltsqualität zählt auch der beeindruckende 2500 qm große Wellnessbereich mit seinem 850 qm großen „Badehaus“, das direkt am Bergwaldrand unweit des hoteleigenen Saunadorfes gelegen ist und den Gast in die zauberhafte Natur des Schindelbruchs entführt. Neben dem 115 qm großen Schwimmbaden „Waldquell“ mit Licht-Klang-Welt und der Panorama-Liege-galerie „Moosbett“ mit Ruheräumen

in der zweiten Ebene des dreigeschossigen Gebäudes wohnt sich der Gast auf Baumwipfelhöhe, wenn er sich auf der Sonnendachterrasse zur Rekreation auf Schwingungsliegen einfindet und die Natur mit Händen zu greifen ist. Wohltuend sind zudem die zahlreichen Verwöhn- und Beautyangebote, der strenge „Relax Guide“ vergab für das Jahr 2019 17 Punkte und drei Lilien, damit zählt das Naturresort zu den 20 besten deutschen Wellnesshotels.

Vielfalt kulinarischer Köstlichkeiten

Auch die Gastronomie ist in ihrer Angebotsvielfalt in gleich drei kulinarisch unterschiedlich akzentuierten Restaurants dem hohen Gesamtniveau des Hauses verpflichtet. 90 Prozent der Gäste entscheiden sich für das erstklassige Angebot der allabendlichen mehrgängigen Verwöhnmenüs in den Restaurants „Feuerfalter“ und „Waldteufel“. Die feine mediterrane Kochkunst offeriert das Restaurant „Silberstreif“, und das im Jahr 2014 eröffnete „Jagdhaus Holzeule“ inmitten des grünen Hotelparks mit Blick auf den Naturteich wird für seine regionale Natur- und Wildküche weithin geschätzt. Das Spa-Bistro „Zitronenfalter“, die bestens mit vinologischen Schätzen gefüllte „Vinothek“ unter der Regie der beiden hoch professionell arbeitenden Sommeliers Florian Stroschke und

Kostproben



„Steinpilzcremesuppe mit hauseigenem Wildschinken“, „Gebratenes Bodetal-Lachsforellenfilet auf Linsen-Gemüseragout“, „Medaillons vom Hainfelder Rehrücken mit Rot- und Rosenkohl, glasierten Weintrauben und Kartoffelklößen“ & „Quarkkuchlein mit Zwetschgenröster und Joghurt-Zimteis“.

FOODFOTOS: INGO SCHMIDT



Oben: Hoteleigentümer Dr. Clemens Ritter von Kempfski und Direktorin Susanne Kiefer.

Links: Das lichtdurchflutete Restaurant „Wintergarten“.

Jennifer Obst sowie die modern gestaltete Hotelbar „Federgeist“ komplettieren die Riege der gastronomischen Outlets.

Für alle Restaurants zeichnet der 37-jährige Küchenchef Enrico Pietrzak verantwortlich. Der gebürtige Magdeburger dirigiert mit ganz viel Kompetenz seine Brigade der 25 Mitarbeiter. Gestählt in diversen hochdekorierten Küchen, darunter die beiden besterten Adressen „Ringhotel Bohmke“ in Wadersloh und das „Chesery“ im schweizerischen Gstaad, konzentriert sich der Küchenmeister im Schindelbruch auf eine handwerklich tadellos zubereitete Jahreszeitenküche, die Frische mit Produktexzellenz verbindet. Wir genießen dieses Ma(h)l im ehemaligen Forsthaus der Fürsten zu Stolberg-Stolberg aus dem Gründungsjahr 1928, das aufwändig saniert und liebevoll-feinrustikal im historischen Schankraum mit Kamin als „Jagdhaus Holzeule“ neu gestaltet wurde. Enrico Pietrzak und sein Küchenchef Gerrit Müller schöpfen in dem 25-Plätze-Restaurant aus dem Vollen. Was die Region an erstklassigen Produkten bereithält, wird im Slow-Food-Mitgliedsbetrieb zu schmackhaften Kreationen verarbeitet, gerne auch in Menüform. Jeden ersten Samstag im Monat finden in der „Holzeule“ Gourmetabende statt. Das Wild kommt immer aus den eigenen Wäldern, denn jedes Jahr werden annähernd 220 Stück erlegt und im Hotelbetrieb zer-

legt. Konsequenterweise verfolgt die Küche die „From Nose to Tail“-Philosophie, nach der das ganze Tier verarbeitet wird. „Der achtsame Umgang mit allen Ressourcen gilt mithin auch für unsere Kulinarik“, unterstreicht Direktorin Susanne Kiefer im Gespräch mit unserem Magazin. Fangfrische Forellen und Saiblinge liefert die heimische Forellenzucht im Bodetal, erstklassigen Ziegenkäse wiederum der nahegelegene Sophienhof bei Nordhausen. Sieben eigene Bienenvölker sorgen für den Nachschub an Honig.

Wir probierten zunächst „Herbstlichen Blattsalat mit Sprossen, gerösteten Nüssen und Schindelbruch-Brotchip“, ließen uns anschließend die köstliche „Steinpilzcremesuppe mit hauseigenem Wildschinken“ munden und attestierten auch dem „gebratenen Bodetal-Lachsforellenfilet auf Linsen-Gemüseragout“ ein beachtliches Niveau. Zum Hauptgang gab es „Medaillons vom Hainfelder Rehrücken mit Rot- und Rosenkohl, glasierten Weintrauben und Kartoffelklößen“. Eine superb gelungene Kreation, wie sie nicht treffender in das gastliche Umfeld des Jagdhauses passen könnte. Das Menüfinale bot „Quarkkuchlein mit Zwetschgenröster und Joghurt-Zimteis“. Ein schöner Abschluss. Zu guter Letzt sei das Thema Wein genannt. Es ist bei Head-Sommelier Florian Stroschke und der frischgebackenen IHK-Sommelière Jennifer Obst in allerbesten Händen. Mit

ganz viel Lust und Kompetenz beraten sie aus der mit rund 160 Positionen sehr gut bestückten Weinkarte. Unbedingt probieren sollte man die erstklassige „Cuvée Edition Ritter von Kempfski Privathotels“, eine exklusiv vom Wein- und Sekthaus Hubertus Triebe aus Zeitz (Saale-Unstrut) für das Naturresort Schindelbruch nach dem Champagnerverfahren hergestellte Sektcuvée aus Spätburgunder, Schwarzriesling und Chardonnay.

Ingo Schmidt ■



Ländlich-fein

Restaurant Jagdhaus Holzeule Naturresort Schindelbruch

Ritter von Kempfski Privathotels GmbH
Schindelbruch 1, D-06536 Südharz OT Stolberg
Tel.: +49 (0)34 654 - 808-0
info@schindelbruch.de, www.schindelbruch.de

Geschäftsführung: Dr. Clemens Ritter von Kempfski
Direktion: Susanne Kiefer
Küchenchef: Enrico Pietrzak
Restaurantleiterin: Katrin Strauchmann
Head-Sommelier: Florian Stroschke
Sommelière: Jennifer Obst

Service: Ausgezeichnet
Weine: Sehr gut
Ambiente: Elegant