

Hotel Schloss Gamehl, Benz

Die feine Einkehr in Nordwestmecklenburg



Über dem Hotel Schloss Gamehl liegt ein besonderer Zauber aus Geborgenheit, stilvoller Rahmung und zeitloser Eleganz.

Das Hotel Schloss Gamehl unweit von Wismar ist ein zauberhaftes gastliches Idyll. Liebevoll von Eigentümerin Dagmar von Stralendorff-von Wallis restauriert, bildet es heute wieder den glanzvollen Rahmen für stilvolles Logis und erstklassige Kulinarik in märchenhafter Kulisse.

Schloss Gamehl, das ist ein tiefes Gefühl von Heimat, stilvoller Geborgenheit, romantischer Verortung in landschaftlicher Idylle unweit von Wismar. Nordwestmecklenburg von seiner ursprünglichen, beschaulichen Seite. Schloss Gamehl, das ist zuallererst die Geschichte der Familie von Stralendorff, ein uraltes Rittergeschlecht, das in Gamehl über 600 Jahre ununterbrochen seinen Stamm- und Wohnsitz hatte. Erste urkundliche Erwähnungen des Geschlechtes der von Stralendorffs gehen gar bis ins Jahr 1217 zurück. Es war Franz von Stralendorff, der auf den Fundamenten des Anfang des 19. Jahrhunderts abgerissenen Vorgängerschlossbaus im Jahr 1860 das heutige Schloss Gamehl in neugotischem Baustil mit typischem Turmbau,

Ziegelornamenten und Bogenfenstern als Mittelpunkt einer großen Gutsanlage errichten ließ. Die stuckverzierten herrschaftlichen Räume mit ihren kostbaren Parkett- und Dielenholzböden waren der gesellschaftliche und gastliche Mittelpunkt der Familie. Dass Schloss Gamehl heute erneut so etwas wie die kulturelle, immer aber feine, repräsentative Logis-Adresse in der Region darstellt, das ist das große Verdienst von Dagmar von Stralendorff-von Wallis. Die Enkelin des letzten Eigentümers von Gamehl, Joachim von Stralendorff, konnte das Erbe ihrer Familie nach der Wende gemeinsam mit Ehemann Georg von Wallis von der Treuhand im Jahr 2000 (zurück)ersterneuern und in einem mehrjährigen Kraftakt liebevoll und detailgetreu wieder aufbauen.

Schlossherrschaftliches Bijou

Zu DDR-Zeiten hatte das Schlossareal nach der vorherigen Enteignung durch die sowjetische Besatzungsmacht eine „DDR-typische Karriere“ durchmachen müssen. Das Herrenhaus war Kindergarten, Gemeindesaal, hier waren Flüchtlinge aus Ostpreußen und auch ein HO-Laden im Gutshaus untergebracht. Schloss und Park standen vor dem Verfall, vom Glanz einstiger Zeiten war nichts mehr zu spüren. Über drei Jahre zogen sich die Wiederaufbauarbeiten unter Einbindung des Denkmalschutzes hin. Im Jahr 2008 folgte dann die Eröffnung des Hotels Schloss Gamehl und damit die Erneuerung von Gamehl als Adresse kultivierter Gastlichkeit. Ein Mammut- und Herzblutprojekt, das enorme Investitionen und noch mehr Leidenschaft für die Aufgabe bedeutete, das Familienanwesen in altem Glanz neu erstrahlen zu lassen. Heute wirkt der Aufenthalt im noblen Boutique-Hotel mit seinen 19 Zimmern, darunter sieben Suiten, wie eine Zeitreise zurück in die Vergangenheit. Alles ist so authentisch wie nur möglich restauriert worden, dass einem bei so viel Charme, so viel gediegen anmutender Privatheit das

Herz übergeht vor Freude ob des gelungenen Lebenswerkes von Dagmar von Stralendorff-von Wallis. Ihr Statthalter für alle gastlichen Belange im Schlosshotel ist Direktor Marc-Martin Ahlborn, ein formvollendeter Gastgeber mit langjähriger Erfahrung in verantwortlichen Positionen der deutschen und internationalen Top-Hotellerie. So war der gelernte Hotelkaufmann aus dem Siegerland beispielsweise elf Jahre in leitender Funktion im „Jagdhof Glashütte“ in Bad Laasphe tätig. Mit ganz viel spürbarer Freude lässt er den Gast teilhaben am „Gesamtgenusswerk Gamehl“, darunter sind etwa zu nennen die kulturellen Angebote der „Gamehler Gespräche“, die regelmäßig prominente Zeitgenossen ins Benzer Schlossidyll locken.

Der feine Landsitz ist per se wie geschaffen für Mußestunden und die inspirierende Auszeit in erhabener Klausur. Die Räumlichkeiten strahlen ganz viel Heimeligkeit aus, die Bibliothek im roten Salon ist so ein hinreißender Ort von kontemplativer Ruhe. Die Salons sind von einladender Noblesse, der „Blaue Salon“ ist die Außenstelle des Standesamtes. Und weil auf der kleinen Schlossinsel Trauungen unter freiem

Himmel möglich sind, hat sich Schloss Gamehl längst als eine der beliebtesten Adressen für romantische Hochzeiten hierzulande etabliert. Wer mag, der kann das Schloss auch komplett für eine Veranstaltung buchen und exklusiv nutzen. Sommers sitzt es sich trefflich auf der weitläufigen Schlossterrasse mit herrlichem Blick in den liebevoll gepflegten Schlosspark mit Schlossteich. Im Kellergeschoss ist unter dem historischen Gewölbe ein veritabler Wellnessbereich mit Sauna, Ruheräumen, Fitnessgeräten und Beautybereich untergebracht. Stilvoll elegant sind die Refugien (von 28 bis 104 qm), jedes einzelne ist ein Unikat, alle eint die geschmackvolle gestalterische Handschrift der Hausherrin. Cremig-weiße Töne dominieren das distinguierte Farbspiel. Nichts wirkt in diesem gastlichen Kleinod aufdringlich, alles ist wohlthuend dem natürlichen Reiz der mecklenburgischen Landschaft verpflichtet.

Lobenswerte Kulinarik im „Ambiente“

Die gastronomische Mitte von Schloss Gamehl ist der liebevoll restaurierte Festsaal, der als „Restaurant Ambiente“ sei-



Dagmar von Stralendorff-von Wallis und ihrer Familie ist es zu verdanken, dass Schloss Gamehl mit seiner über 600-jährigen Familientradition heute wieder in neuem Glanz erstrahlt.

nem Namen alle Ehre macht. Hier kann der Gast wahrlich „prachtvoll“ genießen und die ambitionierte Schlossküche von Aribert Rüdell genießen. Der 61-jährige Küchenchef favorisiert eine regional akzentuierte frische Jahreszeitenküche. Ihm zur Seite stehen Souschef Robert Fahning und im Service Restaurantleiter Heinz Kuttler. Der gebürtige Schleswig-



Küchenchef Aribert Rüdel verantwortet mit ganz viel Erfahrung die kulinarischen Belange auf Schloss Gamehl. Was er im noblen Festsaal, dem Restaurant „Ambiente“, serviert, ist eine feine Regionalküche der Jahreszeiten.



Kostproben



„Salat von gebratenem Gemüse und Schinken“, „Medaillon vom Rinderfilet mit Marktgemüse und Kräuter-Risotto“ und „Dessertteller Schloss Gamehl“.

Holsteiner Rüdel lernte einst im Schwarzwald das Kochfach, kochte später im besten Restaurant „Walderdorff“ in Mainz, war etliche Jahre selbständiger Gastronom auf Mallorca und steht der Schlossküche seit 2016 vor. Täglich wechselt Rüdel seine „norddeutsch-mediterrane Küche“, die er in zwei drei- bis viergängigen Menüs offeriert. Wo es der hohe Qualitätsanspruch des Küchenchefs zulässt, kommen die Viktualien aus der Region. Reh- und Schwarzwild liefert Jäger Voss aus der Nähe von Wismar und vom Biohof Hoher Schönberg aus Kalkhorst stammen Öle, Wurst und Fleisch, der vorzügliche Honig wiederum aus den schlosseigenen Bienenstöcken. Das Buch der Weine ist vornehmlich mit deutschen Weinen, bevorzugt aus den ostdeutschen Weinbaugebieten, gefüllt. Unser Menü eröffnete mit einem „Salat von gebratenem Gemüse und Schinken“, es folgte eine herzhafte „Steinpilz-Kartoffelsuppe“. Das dann aufgetragene „Filet vom Adlerfisch mit Rote-Bete-Gemüse und Bandnudeln“ mundete uns ebenso vorzüglich wie zum Hauptgang das „Medaillon vom Rinderfilet mit Marktgemüse und Kräuter-Risotto“. Ein Augen- und Gaumenschmaus war das süße Finale

mit dem „Dessertteller Schloss Gamehl“, auf dem sich zahlreiche süße und pikante Petites wie Schokoladenkuchen, Sanbitter-Sorbet und Kaffee-Eis sowie ein bunter Reigen an Früchten versammelt hatte. Alles in allem: eine sehr löbliche, handwerklich tadellose Küchenleistung auf Sonnen-Niveau.

Ingo Schmidt ■



Ländlich-fein

Restaurant Ambiente
Schlosshotel Gamehl GmbH & Co KG

Gamehl 26, D-23970 Benz/OT Gamehl
Tel.: +49 (0) 38426-220 00
info@schloss-gamehl.de
www.schloss-gamehl.de

Geschäftsführung: Dagmar von Stralendorff-von Wallis
Direktion/Gastgeber: Marc-Martin Ahlborn
Küchenchef: Aribert Rüdel
Restaurantleitung: Heinz Kuttler

Service: Sehr gut
Weine: Gut
Ambiente: Behaglich-elegant