



Hotel de Weimar, Ludwigslust

Die Genussbotschafter von Ludwigslust

Sie sind Herzblut-Gastgeber und führen nur Gutes im Schilde: Petra Fuchs und Wilfried Glania-Brachmann vom „Hotel de Weimar“ in der ehemaligen Mecklenburger Residenzstadt Ludwigslust. Unser Wiederbesuch im Zeichen erlesener Gastlichkeit und Kulinarik bescherte uns Beglückendes aus Küche und Keller. Der Report zur Höchstbenotung.

Ludwigslust und sein Barockschloss, das ist der lebendige Charme längst vergangener höfischer Zeiten. Die ehemalige Residenzstadt der Herzöge und späteren Großherzöge von Mecklenburg-Schwerin ist mit ihrem spätbarocken Schlossensemble – nicht ohne Stolz das „Mecklenburgische Versailles“ genannt – und dem 127 Hektar großen Schlosspark eine solitär anmutende Pre-

tiöse unter den Top-Sehenswürdigkeiten Mecklenburg-Vorpommerns. Zum dritten Mal machen wir dem einstigen herzoglichen Gästehaus „De Weimar“, dem heutigen mit vier Sternen klassifizierten „Hotel de Weimar“, unsere Aufwartung im Zeichen erlesener Gastlichkeit und kulinarischer Genüsse. Abermals sind wir sogleich eingenommen von der herrschaftlichen Kulisse in der Schlossstraße

mit den liebevoll restaurierten Backsteinhäusern. Das First-Class-Domizil von Petra Fuchs und Wilfried Glania-Brachmann liegt nur wenige Schritte entfernt von Schloss und Park, von den berühmten Kaskaden und der imposanten vormaligen Hofkirche. Hier, wo einst die Jagdgesellschaften der herzoglichen Familie logierten und wo sinnfrohe Tafelfreuden prunkvoll inszeniert wurden, da ist seit Jahr und Tag eine gleichermaßen liebenswerte wie leidenschaftliche Gastgeberschaft zuhause. Das Hotel de Weimar ist die feine Visitenkarte kultivierter Tafelfreude in Ludwigslust und der gesamten Region nordwestliches Mecklenburg.

Heimatverbunden und herzlich

Kompetenz, Können und Herzlichkeit sowie ein Höchstmaß an emotionaler Verbundenheit zum Ort des gastlichen Tuns, das verbindet die beiden Gastgeber und Eigentümer im Hotel de Weimar. Seit dem Jahr 1993 kocht der Schweri-



Backsteinummantel sind die gastlichen Räume im Hotel de Weimar zu Ludwigslust. Im Restaurant Ambiente (r.) kocht Patron Wilfried Glania-Brachmann eine großartig verfeinerte Regionalküche.



FOTO: FOTOS: INGO SCHMIDT

ner Wilfried Glania-Brachmann an den Herden des ehemaligen Gästehauses. An seiner Seite Petra Fuchs. Sie ist gebürtig aus Ludwigslust und ihres Zeichens passionierte Weinexpertin, Hüterin der mit über 300 Positionen ausgezeichnet bestückten Weinkarte. Vor allem aber ist die Gastgeberin die vielleicht charmantere Botschafterin ihrer Heimatstadt und ihrer schätzenswerten Attraktionen. Der Patronin liegt der englische Landschaftspark mit seinem uralten Baumbestand sehr am Herzen, hier schöpft sie täglich Kraft für ihre vielfältigen Aufgaben in Hotel und Restaurant, hierhin entführt sie immer wieder Gäste, Winzer und Journalisten und sensibilisiert diese auf mehrstündigen Spaziergängen für den Zauber der Natur, für die verwunschenen Bauten, Kanäle und Kraftorte, die den Ludwigsluster Schlossgarten zu einem ganz besonderen Ort machen.

Seit dem Jahr 2001 führen Petra Fuchs und Wilfried Glania-Brachmann das Hotel de Weimar mit seinen 46 komfortabel ausgestatteten Zimmern und Suiten, die den barock-klassizistischen Ursprungsbau seit dem Jahr 1993 ergänzen. Uns zieht es mit großer Vorfreude in das kulinarische Reich dieser durch und durch repräsentativen Adresse. Das Restaurant „Ambiente“ knüpft in seiner „feudalen“ Gestaltung mit dem sieben

Meter hohen Glasdach, der Empore, den elegant eingedeckten Tischen und dem Backsteinmauerwerk, den Lüstern und dem schwarz-weißen Schachbrettboden mühelos an den höfischen Glanz früherer Tage an. Diese mit offenkundig leichter Hand und sichtbarer Freude praktizierte „Tafellust in Ludwigslust“ ist ein Glücksgriff für die Region und darüber hinaus. Unbeirrt halten Petra Fuchs und Wilfried Glania-Brachmann mit ihrem Team in Küche und Service daran fest, Ludwigslust als Genussmarke dauerhaft auf der Landkarte der Feinschmecker zu etablieren. Heuer erlebten wir den Patron und seinen Souschef Christian Stahnke in so bestechender Form, dass wir begeistert die dritte Sonne über dem „Ambiente“ aufgehen lassen und dazu herzlich gratulieren möchten. Denn was Wilfried Glania-Brachmann aufischt, das ist souveränes Handwerk und eine meisterhafte Regionalküche, die mit Bravour Mecklenburger Kochtradition mit französischer Grundierung arrangiert, kombiniert und zu einem „barock-opulenten“ Geschmackserlebnis zusammenführt.

Mecklenburger Hofküche vom Feinsten

Das große, achtgängige Degustationsmenü „de Weimar“ eröffnete mit einem zweifachen Amuse-Bouche. Zunächst

servierte uns Restaurantleiter Tino Leonhard „Foie Gras mit Mango“ und à part gereichter Rosinen-Brioche und anschließend ließen wir uns einen „Berliner“ von der Lachsforelle mit Wasabivinaigrette munden. Patronin Petra Fuchs öffnete uns dazu einen Champagner Bollinger Special Cuvée Brut. Ein wunderbarer Auftakt. Ihm folgte „Gelierter Ostsee-Hering“ mit Lobster-Remoulade, Dill und angeschwenkten Kartoffeln. Eine herzhaft-bodenständige Kreation, zu der der 2016er Weißburgunder vom Weingut Van Volxem aus Wiltingen an der Mosel ein idealer Begleiter war. Dann wurde es ein wenig pompös, denn die „Suppe bei Hofe“ war eine mit Schalotten komponierte französische Zwiebelsuppe, die Wachtelei, Comté-Hartrohmlkäse und Blattgold veredelten. Wie erlesen ein vermeintlich einfaches Gericht schmecken kann, demonstrierte die Küche mit „Königsberger Klopse“, die Meisterkoch Glania-Brachmann aus Müritzer Saibling fertigte und mit klassischen Zutaten wie Gurke, Kapern, Sardelle und knusprigen Kartoffelwürfeln zu einer Drei-Sonnen-Kreation veredelte. „Kraut und Rüben“, so lautete die augenzwinkernde Überschrift des Fischganges. Der bot mit perfekt glasig zubereitetem Kabeljau, Spreewälder Sauerkraut, Karotte, rotem Senf und Kürbispüree ein weiteres Beispiel für

des Patrons meisterhaften Balanceakt aus süß und sauer. Formidabel! Diese Brillanz bewies auch Sommelière Petra Fuchs mit ihrer liquiden Wahl: Der Singerriedel Riesling Smaragd 2013 von Franz Hirtzberger aus der Wachau bot dem komplexen Aromenspiel souverän Paroli. Von höfischer Extravaganz gefiel das erfrischende Intermezzo „Einladung vom Chef“, bestehend aus Zitronen-Sorbet, Ossetra-Kaviar und Alpha Noble Vodka. Dann reichte uns der Service einen erstklassigen „Mecklenburger Sauerbraten“ mit den Komponenten Lamm, Spinat, Piemont Kirsche, Rosine und karamalisierte Haselnuss-Polenta. Abermals ein Gericht, das unsere Höchstbenotung in der Genusskategorie „ländlich-fein“ verdiente. Zum Höhepunkt des großartigen Menüs kredenzte uns Petra Fuchs mit dem 2015er Walporzheimer Kräuterberg Spätburgunder vom Weingut Meyer-Näkel einen echten Ausnahmewein. Welch eine fabelhafte Begleitung zum „Reh Rossini“! Den Rehrücken hatte der Patron mit Portwein- und Holunderjus lackiert, ihm grünen Spargel zur Seite gegeben und darüber großzügig in Süßwein marinierte Gänseleber gehobelt. Ganz großes Gaumenkino! Das Finale bestritten „Nougatcreme, Himbeere, Rote Bete, Lakritz und Joghurteis“, ebenfalls von bester Machart. In der Summe

Kostproben



Fünf von zehn faszinierenden Kostproben aus dem großen Degustationsmenü: „Foie Gras mit Mango“, „Suppe bei Hofe“, „Kraut und Rüben“, „Reh Rossini“ und „Nougatcreme, Himbeere, Rote Bete, Lakritz und Joghurteis“.

Die Genussbotschafter aus Ludwigslust: Petra Fuchs und Wilfried Glania-Brachmann (m.) mit Souschef Christian Stahnke und Restaurantleiter Tino Leonhard.

acht exzellente Speisen, die jeden Umweg in das Genussreich von Petra Fuchs und Wilfried Glania-Brachmann lohnen. Und zu guter Letzt noch ein Tipp: Am 25. Mai findet im Hotel der „Französische Ball bei Hofe“ statt. Ein konzertant-kulinarischer Festakt in drei Aufzügen mit kostbaren Gewändern, barocker Festmusik und erlesenen Weinen und Kreationen aus dem „köstlichen“ Hotel de Weimar.

Ingo Schmidt ■



Ländlich-fein

Ambiente
Hotel de Weimar

Schlossstraße 15, D-19288 Ludwigslust
Tel.: +49 (0) 38 74/ 418-0
info@hotel-de-weimar.de
www.hotel-de-weimar.de

Eigentümer: Wilfried Glania-Brachmann & Petra Fuchs
Küchenchef: Wilfried Glania-Brachmann
Restaurantleitung: Tino Leonhard
Sommelière: Petra Fuchs

Service: Sehr gut
Weine: Ausgezeichnet
Ambiente: Gediegene Eleganz