

Parkhotel Adler, Hinterzarten

Der Adler im Höhenflug



Das mit fünf Sternen klassifizierte „Parkhotel Adler“ in Hinterzarten ist eine Hotel-Legende. Dabei blickt das elegante Boutique-Resort-Hotel auf eine über 570-jährige Historie zurück. Seit dem Jahr 1446 ist es in Familienbesitz. Hotelchefin Katja Newman ist die 16. Generation und hat dem „Adler“ behutsam ein neues Gefieder verpasst. Im neuen Fine-dining-Restaurant „Oscars“ schickt sich der erst 27-jährige Daniel Weimer an, die Schwarzwälder Traditionsadresse auch kulinarisch ganz nach oben zu bringen.

Der Höhenluftkurort Hinterzarten erfreut sich großer Beliebtheit. Seine idyllische Verortung im Herzen des Naturparks Südschwarzwald unweit des 1493 Meter hohen Feldbergs mit sanft ansteigenden Gipfeln, wilden Schluchten, saftigen Wiesen, stillen Weilern und rauschenden Wäldern verheißt Idylle pur. Schwarzwaldromantik wohin das Auge des Betrachters blickt. Hinterzarten, das ist die Ganzjahresdestination mit der großen Tradition als Skisportort, genannt seien die Adler-Skischanzen, auf denen sich seit Jahr und Tag im Juli/August die Weltelite der Skispringer zum Sommer-Grand-Prix trifft. Berühmte Namen verzeichnen der bekannte Heilklimaort mit Premium-Prädikat. Der Olympia-Sieger der Nordischen Kombination im Jahr 1960,

Georg Thoma, stammt aus und lebt in Hinterzarten. Und eine Hotellegende ist hier ebenfalls beheimatet: Das mit fünf Sternen als Luxushotel klassifizierte „Parkhotel Adler“. Eine echte Berühmtheit, in der Welt gepriesener Gastlichkeit hoch geschätzt als verlässliche, erlesene Adresse. Rekordverdächtig gar in europäischem Maßstab ist die Historie des noblen Hauses. Seit dem Jahr 1446 ist die stattliche Einkehr im ununterbrochenen Besitz einer Hoteliersfamilie. Heute wird das traditionsreiche Familienhotel auf dem sieben Hektar großen Hotelareal mit weitläufigem Hotelpark in 16. Generation von Katja Newman geführt. Das mehrfach prämierte Domizil, seit dem Jahr 2011 Mitglied in der erlauchten Kollektion der „Small Luxury Hotels of the World“, ist bei aller rasanten und

stetigen Entwicklung von der Poststation und einfachen Bauernschenke zum erstklassigen Wellness-, Genuss- und Ferienhotel vor allem eins geblieben: Ein ganz und gar charmantes Refugium, in dem Gastlichkeit und Verwöhnen auf sehr hohem Niveau kultiviert werden.

Eine Hotel-Legende am Puls der Zeit

Den Spagat aus Tradition und Moderne derart zu leisten, ein weithin bekanntes Boutique-Resort-Hotel behutsam in Gegenwart und Zukunft als zeitlos elegantes, exquisites und doch auch legeres Domizil für anspruchsvolle Gäste aus aller Welt zu positionieren, das ist Katja Newman, geborene Trescher, trefflich gelungen. Ihre Eltern Dr. Klaus und Gabriele Trescher hatten das Familien-

erbe Mitte der 1990er Jahre familienintern erworben, sukzessive wegweisende Impulse baulicher Art initiiert und damit den Fortbestand gesichert. Auf diesem Fundament schreiten Katja Newman und ihr aus Los Angeles stammender Ehemann Jimmy Newman kontinuierlich voran. Mit ganz vielen kreativen Ideen hauchen sie der Hotellegende am Adlerplatz seit dem Jahr 2000 frischen Wind ein. Was dem Fünf-Sterne-Hotel sichtbar gut tut, denn längst ist der „Adler“ ein echtes Allround-Hotel für die ganze Familie geworden, mit Offerten, die Jung und Alt begeistern. Im Adler ist fast jeder zweite Gast ein Stammgast und die Generationen sitzen nicht selten in großer Runde gemeinsam zu Tisch. Für Katja Newman, im Jahr 2004 zur „Hotelière des Jahres“ gekürt, ein schönes, stimmiges Bild: „Wir sind in vielem jünger geworden in unserem Auftritt, ohne dabei die Eleganz und die Ambiance einer exklusiven Hoteladresse eingebüßt zu haben“, erzählt die Gastgeberin.

Annähernd 100 Mitarbeiter stehen an der Seite der sympathischen Gastgeberin, die in ihrer Herzlichkeit und temperamentvollen Fröhlichkeit so wunderbar authentisch ist. Sie kennt dabei nur ein Ziel: Das über 570 Jahre alte Familienerbe als emotionalen Ort gelebter Gastfreundschaft zu inszenieren. Das gelingt schon allein der einzigartigen Infrastruktur wegen. 56 feine Zimmer und vornehme Suiten, darunter die luxuriöse „Präsidentensuite“, verteilen sich auf das Haupthaus von 1890 im Belle-Époque-Stil und auf das historische Schwarzwaldhaus aus dem Jahr 1639, in dem auch die im Jahr 2018 neu konzipierten „Adler-Stuben“ untergebracht sind. Der hoteleigene Privatpark umfasst 40.000 qm Fläche und ist mit seinem eigenen Wäldchen, dem Wildgehege, dem Adlersee und dem Abenteuerspielplatz eine nahezu verwunschene Oase und ein Retreat von zauberhafter Anmut. Im Hotelpark liegt zudem der 1500 qm große rundum verglaste Wellnesspavillon mit Indoor-Pool, Außenschwimmbekken, weitläufiger Saunalandschaft und erstklassigen Angeboten für Physiotherapie und Beauty. Unweit davon trifft der Gast auf das Wiener Kaffeehaus „Café Diva“ mit originaler Einrichtung und köstlichen Torten, Kuchen und Pralinen aus der eigenen Patisserie.



Das Parkhotel Adler gefällt mit der Vielfalt seiner exquisiten Angebote. 1500 qm groß ist der Wellnessbereich, zu dem auch ein großzügiger Außenpool zählt. Urmütlich sind die „Adler Stuben“ eingerichtet und von erlesener Eleganz die Logisangebote in 56 feinen Zimmern und Suiten.





Die 16. und vielleicht eines Tages die 17. Generation: Katja Newman, Ehemann Jimmy Newman und ihr Sohn Louis.



Oben: Küchendirektor Bernhard König ist seit über 10 Jahren ein Garant des kulinarischen Erfolges im Traditionshotel. Unten: Aufstrebender Küchenchef im Fine-dining-Restaurant „Oscars“: Daniel Weimer.



Die Adler-Stuben – Fein-regionaler Genuss

Uns zieht es mit vorfreudiger Entdeckerlust in das urgemütliche Schwarzwaldhaus mit seinen im Vorjahr neugestalteten Räumlichkeiten. Katja Newman ist dabei der sprichwörtlich große Wurf gelungen. Die „Adler-Stuben“ öffneten im Mai 2018 und erfreuen uns mit ihrer so hinreißenden Behaglichkeit und Heimeligkeit, dass wir hier liebend gerne länger genussvolle Stunden verbracht hätten. Der modern-alpine Stil und die zum Teil original erhalten gebliebenen Intarsien aus dem Gründungsjahr 1639 sowie die kleine „Käse-Hütte“ bilden den charmant-kuscheligen Rahmen für die erstklassige regional-badische Küche von Küchendirektor Bernhard König, der seit über 10 Jahren im Adler die kulinarischen Geschicke mitverantwortet. Der 45-Jährige ist einer der wenigen geprüften „Gewürz-Sommeliers“ hierzulande und ein Verfechter nachhaltiger Kulinarik unter Verwendung heimischer Produkte. Wir probierten „Dreierlei vom Tuniberger Spargel mit Naturpark-Lachsforelle und Speck“, anschließend „Wolfsbarsch mit Urkarotte und Kohlrabi-Bärlauch-Risotto“, „Kalbs-

rücken, Kalbsfleischpflanzerl und Ravioli mit Kalbsragout und Gemüse“ sowie „Rhabarber und Holunderparfait, Holundersüppchen mit badischem Winzersekt aufgegossen, Erdbeeren und Rhabarberkompott“. Alle Gerichte waren handwerklich perfekt zubereitet und geschmacklich tadellos. Im Service agiert Restaurant- und Bankettleiterin Sarah Frank liebenswert mit erkennbarer Freude am gastlichen Tun.

Am zweiten Abend nahmen wir im neuen Fine-dining-Restaurant „Oscars“, dem nach Katja Newmans Großvater Oscar Riesterer benannten Gourmetrestaurant für nur 20 Genießer, an edel eingedeckten Tischen Platz. Das ebenfalls im Schwarzwaldhaus untergebrachte Restaurant ist das kreative Reich von Küchenchef Daniel Weimer und Maitre Thomas Urban. Ein Duo, das in seinen Ambitionen und in seinem Können aufhorchen lässt. Seit August 2018 sind sie und ihre kleine Brigade in Küche und Service hier am Werk und begeistern seitdem mit einer exquisiten, an französischer Haute Cuisine geschulten, fitnessreichen Kulinarik. Der erst 27-jährige Daniel Weimer, gebürtig aus dem Schwarzwald und auch hier zum Koch ausgebildet, hat das

Zeug, ein Großer seiner Zunft zu werden und den Südschwarzwald und den „Adler“ auf die Genusskarte der besten Adressen des Landes zu katapultieren. In Thomas Urban weiß er dabei einen ebenso zielstrebigem Gastgeber an seiner Seite. Aus der mit über 100 Positionen gut bestückten Weinkarte (bevorzugt Baden, Deutschland, Frankreich) weiß der 29-jährige Sommelier kompetent zu empfehlen. Weimer und sein Team offerieren im „Oscars“ zwei Menüs, ein bis zu achtgängiges Degustationsmenü und ein bis zu fünfgängiges vegetarisches Menü.

Daniel Weimers Menü der großen Ambitionen

Unser Menü startete mit einer kleinen Armada an erstklassigen Petites wie dem „Mini-Wienerkalbsschnitzel mit Kapern und Sardellenfilet“, einem „Gefüllten Knäckebrötchen mit Bärlauchcreme“ und „Fischsüppchen mit gebratener Garnele, getupfter Teppichmuschel, Passepierre-Algen und à part serviertem Brotchip mit Sauce Rouille“. Ein verheißungsvoller Auftakt. Wie aufwändig und detailverliebt Weimer seine Kreationen komponiert, das manifestierte das „Thunfisch-Tataki“ mit kurz angebratenem Filet und Tatar, Ananas-Chutney, Ananas-Gel, Reiscreme, Shiso-Eis mit Reischip, Ananas-Sud mit Ingwer-Koriander-Miso-Öl, gepufftem Kurkuma und Camargue-Reis. Ein erster Gang von erhabener Eleganz und subtiler Geschmacksdichte mit fein ausbalancierter Schärfe. Es folgte „Dim Sum vom Lamm“ mit Couscous, Paprika-Chutney, Paprikapüree, Paprikaröllchen, fermentiertem schwarzem Knoblauch und Lammjus. Erneut von meisterhafter Machart und betörendem „marokkanischem“ Aromenspiel. Der anschließend aufgetragene „Confierte Wildfang-Heilbutt“ unter der Popcorn-Cornflakes-Kruste mit Kichererbsen-Mais-Speck-Ragout, gepickelter Tomate, Jalapeno, frischem Popcorn, geflammtem Babymais und Jalapeno-Mais-Schaumsauce untermauerte eindrucksvoll Weimers lukullische Exzellenz. Nicht minder betörend: „Badischer Spargel“ mit Vulcano-Schinken, Sonnenblumenkern-Schnittlauch-Kartoffelstampf, Spargelsalat, Dreierlei Kartoffelchips, Gartenkräutersalat, Bärlauchöl und Hollandaise. Sicherer Drei-Sonnen-Niveau

Kostproben



Sechs von 10 tadellosen Kostproben aus dem Fine-dining-Restaurant „Oscars“: „Kalbskopf und Kalbsbries“, „Thunfisch-Tataki“, „Badischer Spargel“, „Luma Beef Rinderrücken Dry Aged“, „Confierte Wildfang-Heilbutt“ und „Müsli“.

FOODFOTOS: INGO SCHMIDT



Edler Rahmen für exquisite Gaumenfreuden. Das Fine-dining-Restaurant „Oscars“ bietet 20 Feinschmeckern Platz für genussvolle Stunden.

notierten wir für den hernach servierten „Kalbskopf und Kalbsbries“. Das waren gebratenes Kalbsbries und Kalbskopfkrokette auf gebratenem Kalbskopf mit Bohnenragout (Kidney-, Mungo- und weiße Bohnen), Quinoa-Salat, Apfelmus, Apfelgel, Apfelchips und gepufftem dunklem Quinoa und Kalbsjus mit Bohnenkraut. Ein Bravourstück aus Haptik und sinnlichem Genuss! Dem zur Erfrischung gereichten „Sauerampfersorbet mit Himbeerchip und PriSecco von der Manufaktur Geiger“ folgte der nächste Leckerbissen: „Luma Beef Rinderrücken Dry Aged“ mit der Entourage aus Blumenkohlpuree, Blumenkohl-Couscous, gebratenem weißem Blumenkohl, glasiertem wildem und buntem Blumenkohl, Rumrosinen, gebratenen Buchenpilzen, Sauerbraten-Tortellini, Sauerbraten-Jus, Röstzwiebelerde und Röstzwiebelblume. Die Patisserie setzte dem formidablen Menü die Krone auf. Zunächst mit dem „Brillat Savarin-Sandwich“ mit Hutzelbrot, Honig-Senfis und karamellisierten Haselnüssen und endlich mit einem erinnerungswürdigen „Müsli“, das Zerealien-Eis mit Rhabarberchip, Rhabarberkugel aus weißer Schokolade und Joghurtcreme, geschmortem

Rhabarber, Rhabarbergelee und -sud, Müsliriegel und Zerealiencrumbles zu einem finalen Aha-Erlebnis vereinte. Wir zögern keinen Moment und zücken vor Begeisterung unsere Höchstbenotung. Der Adler zu Hinterzarten hat in seiner imposanten Historie eben erst zu neuen (kulinarischen) Höhenflügen angesetzt.

Ingo Schmidt ■



Grand Chef / Gourmet

Fine-dining-Restaurant Oscars

Parkhotel Adler

Adlerplatz 3, D-79856 Hinterzarten
Tel.: +49 (0) 76 52 - 127-0
info@parkhoteladler.de
www.parkhoteladler.de

Geschäftsleitung: Katja Newman
Küchendirektor: Bernhard König
Küchenchef Oscars: Daniel Weimer
Restaurant- und Bankettleitung: Sarah Frank
Maitre Oscars: Thomas Urban

Service: Ausgezeichnet
Weine: Ausgezeichnet
Ambiente: Luxuriös-elegant