

Rhöner Botschaft, Dermbach

So köstlich mundet die Rhön



Sterne- und Sonnenkoch Björn Leist hat seine „Rhöner Botschaft“ vom hessischen Teil in den thüringischen Teil der Rhön nach Dermbach verlegt. Geblieben ist die hinreißend gelungene kulinarische Hommage an das „Land der offenen Fernen“. Eine Bestandsaufnahme erstklassiger regionaler Produktqualität.

Die Rhön: Ein Mittelgebirge wie aus dem Bilderbuch. Ein Grenzgebirge, verortet in gleich drei Bundesländern: Hessen, Thüringen und Bayern. Überall gleich ist der Reiz der zauberhaften, ursprünglichen Landschaft mit sanften Kuppen, ausgedehnten Wäldern und verwunschenen Hochmooren. Für die Menschen im UNESCO-Biosphärenreservat ein Stück wertgeschätzte Heimat: Die Rhöner wissen um die Einzigartigkeit ihres kulturellen Erbes und wenn sich ihr Blick nach vorne richtet, dann immer mit der Rückbesinnung auf tradierte Güter und Wertevorstellungen. Die oftmals raue Schönheit der Landschaft ist die Quelle allen Tuns, sie öffnet neue Horizonte und dies im ganz wörtlichen Sinne. Nicht von ungefähr bezeichnet man weite Teile der Rhön als das „Land der offenen Fernen“. Einer, der die Rhön lebt und liebt aus tiefem Herzen, ist Björn Leist. Die einschlägige Genussliteratur bescheinigt dem gebürtig aus Fulda stammenden Meisterkoch den Status als bester Koch der länderübergreifenden Rhön. Seit

Ostern 2018 hat er seine „Rhöner Botschaft“ in Dermbach, dem Fachwerkidyll in der thüringischen Rhön aufgeschlagen. Zuvor war der heute 41-Jährige neun Jahre im Familienbetrieb in Hilders, in der hessischen Rhön tätig. Hier erkochte sich Leist den begehrten Michelin-Stern für das Jahr 2018. Kurz danach musste Familie Leist den Familienbetrieb, zu dem eine Metzgerei und ein Landhotel gehörten, aufgrund zu großer finanzieller Herausforderungen schließen.

Traditionsgasthaus mit stolzer Historie

Die glückliche Fügung folgte auf dem Fuße: Der Meininger Immobilienunternehmer Thomas Fickel, Eigentümer zweier Hotels in Schmalkalden, hatte eben erst den „Sächsischen Hof“ zu Dermbach erworben, eine gastliche Traditionsadresse, deren Ursprünge bis in das Jahr 1623 zurückreichen. Björn Leist und seine Lebenspartnerin Michelle Bremer sind gemeinsam mit Investor Thomas Fickel die Geschäftsführer des nun als „Saxenhof“ firmierenden Objekts und konnten

zu Ostern 2018 die ersten Genießer in der neuen „Rhöner Botschaft“ empfangen. Bis in das Frühjahr 2019 wurden die Räumlichkeiten aufgefrischt und fünf moderne Appartements und eine Kochschule im Nebengebäude errichtet. Das denkmalgeschützte Fachwerkhaus ist die kulinarische Mitte des Ensembles und beherbergt 27 fein ausgestattete Zimmer und Suiten sowie den 600 qm großen Eden Spa mit Sauna und Dampfbad. Der Saxenhof/Sächsischer Hof ist ein Haus mit stolzer Geschichte. Ernest Hemingway war hier mehrmals zu Gast, in den 1920er und 1930er Jahren galt Dermbach als das europäische Mekka des Fliegenfischens und Hemingway war bekennender Fan des Flugangels. Die Zimmer des Saxenhof tragen als Referenz die Namen seiner vier Ehefrauen und die modern-eleganten Appartements sind nach der Yacht „Pilar“ des Literaturnobelpreisträgers benannt. Die Rhöner Bachforelle ist ein Leitprodukt in der finessenreichen Küche von Björn Leist, und auch eine „Hemingway-Variante“ ist auf der regional geprägten Karte zu finden. Leist, der



Bis in das Jahr 1623 gehen die Ursprünge des „Sächsischen Hofes“ zurück. Heute steht das Fachwerkhaus in der Mitte von Dermbach unter Denkmalschutz.

einst im „Hotel Bareiss“ gelernt hat, später an der Seite von Lisl Wagner-Bacher in deren berühmtem Landhaus in Mauern kochte und dann für zwei prägende Jahre bei Drei-Sterne-Koch Andreas Caminada auf „Schloss Schauenstein“ in der Schweiz wirkte, freut sich darüber, dass ihm die Feinspitze nach Dermbach gefolgt sind. Sie goutieren auch hier ein kompromissloses „Farm to Table“-Konzept mit ausschließlich lokalen Top-Produkten. Dabei kann Leist fast aus dem Vollen schöpfen, seine Küche ist schon aus der Tradition als Sohn eines weithin geschätzten Metzgermeisters heraus als durchaus fleischlastig zu beschreiben. Daraus macht er keinen Hehl. Im Gegenteil: Was immer Leist aus dem Rhöner Weideochsen kreiert, es ist von allerbesten Machart und betörender Geschmacksqualität. Die eigenen Ochsen werden auf dem nahen „Rhönlandhof“ nach Leists Vorgaben gehalten, gefüttert und artgerecht geschlachtet. Schäfer Weckbach liefert ihm erstklassiges Rhön-Lamm und Forellenzüchter Torsten Schmidt aus Untermaßfeld die exzellenten Bachforellen und Saiblinge. Der Schafskäse stammt von Katja Richter aus Gersfeld und das Wild aus regionalem Forst.

Leist und sein Team begeistern im Restaurant „Wohnzimmer“ mit einer bodenständigen Regionalküche, mit schmackhaften Sonntagsbraten und lokalen Klassikern gutbürgerlicher Pro-

venienz. In dem nur 20 Genießern Platz bietenden Separee „BjoernsOX“ offeriert Leist ein achtgängiges Überraschungsmenü, auch hier liegt der Fokus eindeutig auf Viktualien aus der Rhön, die freilich verspielter, komplexer, gourmetaffiner dargeboten werden. Gastgeberin Michelle Bremer bietet dazu aus der gut bestückten Weinkarte eine begleitende Weinreise an, der man sich ob der gebotenen Güte anschließen sollte.

Carte blanche à la Rhön

Unser Menü eröffnete mit einer „Hommage an die Tradition“, das war eine ganze Armada von „Neiseleien zum Aperitif“, bestehend aus „Ochsenkeks mit Bärlauchschmand“, „Himmel und Erde-Wantan mit Blutwurst, Kartoffel und Apfel“, „Choc-OX-Praline (Leberwurstfüllung in knuspriger Bitterschokoladenkrokant-Hülle)“, „Beefsteak mit Hollandaise und Röstzwiebel“ und „Hausgemachten Franz-Frites mit Kräuterkochkäse“. Ein herzhafter Einstieg in die Rhöner Lokalkulinarik. Das setzte sich meisterhaft fort mit „Gratiniertem Markknochen auf Spinatpüree mit Käse und Schnittlauch“ und dem traditionellen Wallfahrtsgericht aus der Rhön „Flurgönder“. Das waren „Ravioli mit Schwartemagen gefüllt, gehobeltem Schwartemagen, geschmortem Kopfsalat, Petersilienpüree und Semmelbrösel“. Einfach köstlich! Es folgte „Caesar Salad Leist-



Im schmucken „Wohnzimmer“ bieten Björn Leist und sein Team regionale Klassiker aus der Rhöner Küche. Der Bar-Bereich lockt mit kuscheligen Nischen für genussvolle Momente.





Rhöner Botschafter: Eigentümer Thomas Fickel und die Pächter Björn Leist und Michelle Bremer.

Style“, ein Klassiker, den Leist mit Wachtel, Wachtelei, gehobeltem Giebelrainer Käse aus dem Biosphärenreservat Rhön, Avocadocreme und krosser Wachtelhaut mit Sardelle veredelte und zu einem formidablen Geschmackserlebnis wandelte. Total lokal und in bester handwerklicher Machart gefiel uns die „Wurschtbrüh“, eine herrlich tiefgründige Kraftbrühe vom Rhöner Weideochsen mit Kalbsbries, Lende, Zunge, Markklößchen, Rote-Bete-Sponge und Suppengemüse. Sogleich die nächste Kostprobe aus der Rhön: „Saxenhof-Forelle mal 3“: „Forelle Rot (im Rote-Bete-Sud), Rote-Bete-Hollandaise, Spargel“, „Tatar von der Bachforelle, kaltgeräuchert mit Gurken und Forellenkaviar“ und „Hemingway-Style“: Ceviche mit Radieschen und krosser Forellenhaut. Zum Dahinknien gut. Authentisch und lecker folgte „Thüringer Kloß mit Soß“, eskortiert von Trüffel, Spinatcreme auf Brotcroûtons. Sensationell! Selbiges Lob bescheinigen wir dem „Rhönlamm“. Leist schickte ein Filet vom Rhöner Weidelamm mit Artischocke, Rübe, Kohlrabi und Erbsen in Texturen an unseren Tisch. Als lukullischer Paukenschlag erwies sich das erste Dessert, bot es doch „Süßes Tatar vom RWOX“. Eine perfekte Illusion war das süß marinierte Ochsentatar in Joghurt-Knochenmark-Terrine, Rhabarberspiegel und à part gereichten crunchigen Schinkenchips. Konventionell dann der

Abschluss, aber nicht minder „verspielt“: Mit „TicTacT-OX“ überschrieben, munden köstlich: Viba-Nougat mit Limonella, Mürbeteig, Limonella-Sorbet, Zitronengel, Schokoladenhippe und Kakao-Erde. Alles in allem eine tadellose, kreative Leistung, die aufhorchen lässt und die wir aus dem Stand mit zwei Sonnen plus quittieren. Björn Leists (kulinarische) Liebe zur Rhön, sie ist eine faszinierende Geschmacksreise und lohnt jeden Umweg. Wir jedenfalls haben die Rhöner Botschaft verstanden und als originäre MundArt sehr genossen.

Ingo Schmidt ■



Ländlich-fein

BjoernsOx
Rhöner Botschaft GmbH

Bahnhofstraße 2, D-36466 Dermbach
Tel.: +49 (0)36964-869230
info@rhoener-botschaft.de
www.rhoener-botschaft.de

Geschäftsleitung: Thomas Fickel, Björn Leist
Küchenchef: Björn Leist
Restaurantleitung: Michelle Bremer

Service: Sehr gut
Weine: Sehr gut
Ambiente: Ländlich gediegen

Kostproben



„Gratinierter Markknochen auf Spinatpüree mit Käse und Schnittlauch“, „Kraftbrühe vom Rhöner Weideochsen“, „Tatar von der Bachforelle, kaltgeräuchert, mit Gurken und Forellenkaviar“, „Forelle Rot (im Rote-Bete-Sud), Rote-Bete-Hollandaise, Spargel“, „Rhöner Weidelamm mit Artischocke, Rübe, Kohlrabi und Erbsen in Texturen“ und „Süß mariniertes Ochsentatar in Joghurt-Knochenmark-Terrine und Rhabarberspiegel“.