



Relais & Châteaux-Hotel Schwarzmatt, Badenweiler

Das Schwarzmatt-Idyll

Das First-Class-Domizil in Badenweiler im Herzen des schönen Markgräflerlandes gehört seit 25 Jahren zur erlesenen Kollektion der „Relais & Châteaux-Hotels“. Familie Mast-Bareiss hat es als eine der besten Adressen im Dreiländereck positioniert und die Küche von Oliver Mewes, einem Schüler von Claus-Peter Lump, ist von ausgewiesener Güte.

Die heilenden Thermalquellen haben Badenweiler im Herzen des Markgräflerlandes berühmt gemacht. Die Römer siedelten hier in den ersten drei Jahrhunderten nach Christi Geburt, entdeckten die bis heute artesisch aus den Tiefen des Schwarzwaldes sich ergießenden Quellen. Die imposante römische Thermenruine, die besterhaltene und wohl auch größte nördlich der Alpen, kündigt von der bald 2000-jährigen Geschichte Badenweilers als Erholungsort. „Aqua Villa“, die „Stadt des Wassers“, sie hat bis heute nichts von ihrem Liebreiz und ihrer Anziehungskraft verloren, längst lockt eine moderne, weitläufige Thermen-

landschaft mit annähernd 4000 m² Fläche und verschiedensten Thermalbadeeinrichtungen die Gesundheitstouristen aus aller Welt in das schmucke Heilbad im südlichen Schwarzwald. Die ideale Lage von Badenweiler zwischen Freiburg und Basel unweit der Grenze zum Elsass macht den Ort zum bevorzugten „Basislager“ für Erkundungen der zauberhaft schönen Region mit ihrem beinahe schon mediterranen Klima.

In der Tradition kultivierter Gastgeberschaft

Ruhe, Natur, Erholung, dieser für Badenweiler so charakteristische Dreiklang, der wird zum gleich vierfachen

Genussfaktor, wenn wir unser Reiseziel im Zeichen erlesener Gastlichkeit ins Spiel bringen: das elegante Hotel „Schwarzmatt“ von Hoteliersfamilie Mast-Bareiss, ausgezeichnet mit vier Sternen Superior und seit nunmehr 25 Jahren dem erlauchten Kreis der „Relais & Châteaux-Hotels“ zugehörig. Es ist ein Refugium, das sich nur wenige Gehminuten von Therme und Kurpark entfernt ganz wunderbar in das Ortsbild Badenweilers einfügt. Das erste Haus am Platze ist weit über die Region im Dreiländereck hinaus bekannt als verlässliche Adresse für kultivierte Gastgeberschaft und ausgezeichnete Kulinarik. Die Anfänge des First-Class-Domizils haben unmittelbar mit der Anziehungskraft des Heilbades zu tun. Heidemarie Mast-Bareiss, geborene Bareiss, Tochter von Hermine Bareiss, der „Grande Dame der Schwarzwälder Ferienhotellerie“, kam regelmäßig aus dem nicht allzu weit entfernten Baiersbronn zur Sommerfrische nach Badenweiler, verliebte sich in dieses Idyll und eröffnete mit ihrem Ehemann Gerhard Mast im Jahre 1967 die Pension „Siesta“, aus der heraus nur sechs Jahre später das Hotel „Schwarzmatt“, benannt nach der gleichnamigen Gemarkung, entstand. Die Geburtsstunde nicht nur einer der bekanntesten deutschen Hoteladressen, sondern auch die der heutigen Inhaberin Rona Mast, Tochter von Heidemarie und Gerhard Mast-Bareiss. Seit 1998 wirkt die gelernte Hotelfachfrau im elterlichen Unternehmen, seit etlichen Jahren führt sie inzwischen das noble Haus als Inhaberin und Geschäftsführerin alleinverantwortlich. Und sie tut dies ebenso erfolgreich wie charmant, herzlich und authentisch. Wer im „Schwarzmatt“ Logis bezieht und genussvolle Momente erlebt, der tut dies im sicheren Bewusstsein, als Gast auf Händen getragen zu werden. Auch wenn Rona Mast, zweifache Mutter und Ehefrau des amtierenden Bürgermeisters von Badenweiler, natürlich eine ganz und gar eigene Persönlichkeit ist und mit niemandem anderen zu vergleichen, sei dem Autor dennoch folgende Sequenz erlaubt: Das formvollendete und landauf, landab bewunderte „Bareiss'sche Gastgeber-Gen“ wurde an die Person Rona Mast auf so großzügige Art und Weise weitervererbt, dass es eine Freude ist, dieser Hotelière zu begegnen und sich ihrer liebenswerten Gastge-

berschaft voll und ganz anzuvertrauen. Ihre Nähe zum Gast, ihre persönliche Begegnungskultur als allgegenwärtige Ansprechpartnerin, das überstrahlt im wahrsten Sinne des Wortes alles. Prägte Hermine Bareiss einst den Satz: „Für den Gast gibt es kein Nein“, so trifft das auch auf ihre Enkelin vollumfänglich zu. Denn Rona Mast ist wie die Gastgeberin im Schwesterhotel zu Baiersbronn beseelt davon, es ihren Gästen, darunter eine hohe Zahl an Stammgästen, so angenehm wie nur möglich zu machen.

Refugium für Ruhesuchende und Genießer

Dazu gehört wie selbstverständlich, dass im Schwarzmatt permanent an der gastlichen Infrastruktur nachhaltig und mit Verve gearbeitet wird. Verschönerungsmaßnahmen, aufwändige Renovierungen, bauliche Ergänzungen, sie alle spiegeln die Exzellenz der Gastgeberschaft wider. 38 feine Zimmer, darunter 5 elegante Suiten und bis zu 80 m² große Rundbau-Luxusappartements begeistern in ihrem edlen Landhausstil, ihrem Charme und der vorbildlich behaglichen Ausstattung. Stilvolle, romantische Rückzugsorte gibt es allorten im Schwarzmatt. Die Kaminhalle ist ein solcher Ort kostbarer Mußestunden oder die einladende Hotelbar. Sommers lockt die weitläufige Gartenterrasse ins Grüne. Die Wohlfühl-„Sano & Salvo“ offeriert die pure Erholung mit Hallenschwimmbad, Saunalandschaft, Sonnenpavillon, Fitnessraum und Kosmetik (Gertraud Gruber) sowie Massage-Offerten (auch Ayurveda) in ausgewiesener Güte und Vielfalt. Wer den Namen Mast-Bareiss mit so viel Stolz und Liebe trägt, der wird immer auch der Kulinarik höchste Genuss-Reverenz erweisen. Die lukullischen Landschaften im Schwarzmatt sind erstklassig und laden zu einem hinreißenden kulinarischen Ferientag ein, der morgens mit einem exquisiten Schwarzwälder Frühstücksbuffet beginnt, sich am Nachmittag mit köstlichen Torten und Kuchen aus eigener Patisserie fortsetzt und allabendlich in erlesenen Menüfolgen gipfelt. Das Restaurant Schwarzmatt steht auch externen Genießern offen und offeriert feine À-la-carte-Kreationen und Genießermenüs. Für all das ist seit Anfang 2013 Küchenchef Oliver Mewes zuständig. Ihm zur Seite steht der gebürtige Rügener Robert Lerch, der zweite



Einladend-elegant sind alle Räumlichkeiten im feinen Schwarzwaldhotel Schwarzmatt in Badenweiler. Das gilt auch für die Kaminhalle mit Hotelbar.



Rona Mast, Gastgeberin in zweiter Generation, liebt das, was sie tut. Sie ist eine Hotelière mit ausgesprochen positiver Strahlkraft.

Der Wellnessbereich erfreut den Gast mit Hallenbad, Saunalandschaft, stilvoller Lounge und vielem mehr.





Küchenchef Oliver Mewes verwöhnt seine Gäste im Restaurant Schwarz matt mit einer gekonnten Feinschmeckerküche und kreativen Menüs.

Küchenchef, der bereits seit über zehn Jahren an den Herden des Schwarz matt steht. Der Service wird von Restaurantleiterin Sandra Fischer umsichtig und herzlich geleitet. Mit profundem Wissen berät sie aus dem mit über 200 Positionen sehr gut gefüllten Weinbuch, das schwerpunktmäßig Weine aus der Heimat Baden listet, aber auch mit europäischen Kreszenzen gut aufgestellt ist.

Das Feinschmeckermenü des Oliver Mewes

Küchenchef Oliver Mewes stammt aus Potsdam, lernte im Berliner Luxushotel „Palace“ noch unter dem legendären Rolf Schmidt und dessen seinerzeitigem Souschef Matthias Buchholz den Beruf des Kochs, arbeitete dann im „Juliette“ in Potsdam und bei Josef Sauerschell im „Es Racó des Teix“ auf Mallorca (1 Stern), ehe er für gut drei Jahre zu Drei-Sterne-Koch Claus-Peter Lumpp ins „Gourmetrestaurant Bareiss“ wechselte und dort als Entremetier, Poissonier und Saucier arbeitete. Bis heute bezeichnet der 41-Jährige Claus-Peter Lumpp als sein großes, menschlich prägendes Vorbild.

Mewes und seine Brigade offerieren zwei Menüs, das vornehmlich regional akzentuierte „Schwarz mattenmenü“ und ein Feinschmeckermenü, das ganz selbstbewusst den Namen des sympathischen Küchenchefs trägt. Letzteres eröffnete verheißungsvoll mit zwei Amuse-Bouches. Zunächst servierte uns

Gastgeberin Rona Mast „Geschmorten Romanasalat mit Pulpo, Aioli, Fenchel, Zucchini, Auberginen, Keniabohnen und Focaccia“ und anschließend ein „Markgräfler Spargelsüppchen mit Blutwurstravioli vom Juvenilferkel, Apfelkompott und Kerbelpesto“. Beides in handwerklich perfekter Zubereitung. Köstlich mundete uns die nächste Kreation, bestehend aus „Tatar und geräuchertem Loin vom Färöer Lachs mit Onsenei, Spargel, Limonen-Mascarpone“ und à part serviertem „Safraneis auf Lachstatar mit Spargel“. Sicheres Zwei-Sonnen-Niveau dürfen wir auch dem „Kleinen Hummereintopf mit Jakobsmuschel und Fenchel in Texturen“ attestieren. Perfekt glasig gegart war der dann aufgetragene „Pochierte Heilbutt mit weißem Tomatenschaum, confierten Tomaten, Bärlauchrisotto und Basilikumöl“. Die Schule von Claus-Peter Lumpp schmeckten wir buchstäblich beim tadellosen Hauptgang heraus: „Rinderfilet rosa gebraten und Ravioli vom Rinderschmorbraten, Perlzwiebeln, Spätburgunderjus und Selleriecreme und Selleriechip“. Einfach superb! Und auch das süße Finale hielt das beachtliche Niveau mit „Popcorneis mit Himbeer-Paprikasud und Rosmarin-ganache“. Alles in allem: Eine vorbildliche Küchenleistung in einem über allen Maßen gastlichen Schwarzwaldhaus.

Ingo Schmidt ■

Kostproben



„Tatar & geräucherter Loin vom Färöer Lachs“, „Kleiner Hummereintopf mit Jakobsmuschel & Fenchel in Texturen“, „Pochierter Heilbutt mit weißem Tomatenschaum, confierten Tomaten, Bärlauchrisotto & Basilikumöl“, „Rinderfilet rosa gebraten mit Perlzwiebeln, Spätburgunderjus, Selleriecreme & -chip“ und „Popcorneis mit Himbeer-Paprikasud und Rosmarin-Ganache“.



Ländlich-fein

Restaurant Schwarz matt
Relais & Châteaux
Hotel Schwarz matt

Familie Mast-Bareiss
Schwarz mattenstraße 6a, D-79410 Badenweiler-Therme
Tel.: + 49 (0) 7632-8201-0
info@schwarz matten.de, www.schwarz matten.de

Inhaberin und Geschäftsführerin: Rona Mast
Küchenchef: Oliver Mewes, 2. Küchenchef: Robert Lerch
Restaurantleiterin: Sandra Fischer

Service: Ausgezeichnet
Weine: Sehr gut
Ambiente: Eleganter Landhausstil