



Landhaus Zu den Rothen Forellen*****, Isenburg

Fabelhaftes aus der Forellentube

Seit Anfang November 2018 kocht Viktor Rundau als verantwortlicher Küchenchef im „Landhaus zu den Rothen Forellen“. Unser Wiederbesuch im Zeichen erlesener Kulinarik manifestiert die berechtigten Ambitionen, die „Forellentube“, das kleine Gourmetrestaurant im noblen Luxushotel am Isenburger Forellenteich, als eine der ersten Genussadressen in Sachsen-Anhalt zu empfehlen.

Bald zehn Jahre gehört das mit fünf Sternen klassifizierte Hotel „Landhaus Zu den Rothen Forellen“ im romantischen Nationalparkort Isenburg im Harz zur feinen Kollektion der „Dr. Lohbeck Privathotels“. Das 76 noble Zimmer und Suiten im Landhausstil umfassende Luxushotel zählt zu den allerbesten Adressen im Bundesland Sachsen-Anhalt und ist ein weithin bekannter gastlicher Leuchtturm. Mit einigem Recht darf man das exklusive Domizil am stillen Forellenteich als das „Flaggschiff-Hotel“ der stetig wachsenden Hotelgruppe von Familie Lohbeck bezeichnen. Inzwischen zählen 22 Hotels in Deutschland, Österreich und den USA zur privaten Hotelgruppe. Sämtliche Häuser sind im Eigentum von Dr. Rolf und Heidrun Lohbeck. Alle sind individuell geführt und bieten je nach Standort den gewünschten Komfort und

immer ein emotionales Erlebnis rund um die Koordinaten Genuss, Erholung und Aktivität. Die „Rothen Forellen“ sind ein gleich mehrfach prämiertes Hideaway mit internationaler Strahlkraft. Hier logierten Schauspielgrößen wie George Clooney und Matt Damon für mehrere Wochen, als sie vor Jahr und Tag Hollywood für Filmaufnahmen in den wildromantischen Osthartz brachten. Davon künden die Namensschilder an den vier luxuriösen Suiten im Badehaus mit herrlichem Blick auf den kleinen See, in dem sich bis heute Forellen und Karpfen munter tummeln. Auf der Kommandobrücke des Fünf-Sterne-Hotels steht mit dem gebürtigen Kärntner Valentin Fillafer seit vier Jahren ein erfahrener Gastgeber mit besten Referenzen. Mit ganz viel Herzlichkeit und Kompetenz schreibt er die Erfolgsgeschichte des Hauses fort. Dessen Ursprünge reichen weit zurück.

Flaggschiff-Hotel der Dr. Lohbeck Privathotels

Im Jahr 1574 als herrschaftlicher Junkerhof erwähnt, war die Einkehr am Fuße des sagenumwobenen Brockens immer schon die repräsentative gastliche Mitte des Ortes Isenburg, übten die „Rothen Forellen“ (Wappentier der Fürsten und Grafen von Stolberg-Wernigerode) stets eine besondere Anziehungskraft auf die Menschen und Gäste im Tal der Ilse aus. Goethe und Heine waren hier, erkundeten die mystische Region rund um den 1141 Meter hohen Brockengipfel. Nach dem Aufstieg durch das zauberhaft schöne Ilsetal erwartet den Hotelgast heute eine Welt voller Annehmlichkeiten auf vorbildlichem Niveau. Hoteldirektor Fillafer weiß rund 80 emsige Mitarbeiter an seiner Seite und eine gastliche Infrastruktur, die in Deutschlands nördlichstem Mittelgebirge Maßstäbe gesetzt hat. Getreu der leitmotivisch verankerten Unternehmensphilosophie der Dr. Lohbeck Privathotels, „Das Durchschnittliche gibt der Welt ihren Bestand, das Außergewöhnliche ihren Wert“, gibt es nur eine Handlungsmaxime, nämlich den Aufenthalt der weitgereisten Gäste so angenehm wie nur möglich zu gestalten.

Der „Forellen-Spa“ mit seiner rund 1000 qm großen Fläche punktet mit seinen vielfältigen Wohlfühlöfferten in

der weitläufigen Pool- und Saunalandschaft. Der Logisbereich ist ebenfalls von ausgewählter Qualität. Die Zimmer und Suiten sind auf unterschiedliche Häuser verteilt. Aushängeschild sind die Wohneinheiten im dezenten Landhausstil im denkmalgeschützten historischen „Badehaus“ aus dem Jahr 1900. Der Jahreskalender an attraktiven Arrangements ist prall gefüllt. Selbiges darf dem imposanten Weinbuch der renommierten Einkehr attestiert werden: Rund 800 Positionen listet die beeindruckende Weinkarte. Was auf den ersten Blick schon deutlich macht, dass das Landhaus auch im vinologischen und kulinarischen Segment nichts anderes anstrebt als die Fortsetzung kostbarer Verwöhnmomente in den beiden Hotelrestaurants. Das lichtdurchflutete „Landhaus-Restaurant“ mit Wintergarten und herrlicher Seeterrasse und das mehrfach ausgezeichnete „Gourmetrestaurant Forellentube“ bilden die verlässliche Bühne für erstklassige Kulinarik.

Gourmet-Restaurant Forellentube

Immer wieder zieht es uns in die „Forellentube“ mit ihren maximal zwölf Plätzen. Als wir im vergangenen Jahr hier Platz nahmen, verwöhnte uns noch der hoch talentierte Küchenchef Arne Aurelius Linke, ehe es ihn weiter nach Erfurt zog. Seit Anfang November 2018 steht Viktor Rundau verantwortlich als Chef de Cuisine an den Herden des Luxushotels. Der gebürtig aus Kasachstan stammende und mit zehn Jahren nach Hannover gekommene Cuisinier ist ein echter Glücksgriff für die „Forellentube“. Was der 34-Jährige in seinem „Stubenmenü“ in bis zu acht Gängen präsentiert, lohnt jeden Umweg und hievt das Genießerrestaurant abermals auf das Podium der besten Genussadressen im Bundesland Sachsen-Anhalt. Der neue Küchenchef arbeitete zuvor beispielsweise im „Vital Resort Mühl“ in Bad Lauterberg im Harz, im „Zauberlehrling“ in seiner Wahlheimat Hannover und im „Schlossgut Groß Schwansee“ an der Ostsee. Viktor Rundau und seine Souschefin Monika Kowalkowska sind experimentierfreudig und ehrgeizig, kombinieren mutig und zitieren Harzer Klassiker mit einem Augenzwinkern, befreien das Repertoire der Regionalküche von ihrer hier nicht selten ver-

orteten Deftigkeit. Signifikant ist die spannende Melange mit Produkten und Traditionsgerichten aus der russischen Küche, die Rundau verfeinert in unterschiedlichen Texturen und gerne unter Einsatz molekularer Kochtechniken darbietet. In Restaurantleiterin Mandy Junghardt weiß die Brigade eine verlässliche Genusspartnerin an der Seite.

Großartige Performance von Viktor Rundau

Wir ließen uns das achtgängige Degustationsmenü auftragen, das mit einer fulminanten fünfteiligen Einstimmung eröffnete. Diese bestand aus den kulinarischen Petites „Harzer Blaubeerschnitzel“ mit Chips von der Blaubeere, Blaubeerschmand, Kalbsfleischfüllung und Teriyakisauce, „Martini“ als Reduktion von Martini-Karamell-Estragon, Ziegenkäseschaum, abgeflämmt mit braunem Zucker, Chili-Tomate, „Isenburger Araucana-Ei“ mit Krustentier-Pannacotta, Wagyu-Beef-Tatar, Trüffelschaum, Sauerampfergelee und Krustentierpulver, „Matjes-Brötchen“ als Rote-Bete-Baiser-Macaron mit Matjes-Tatar, Schnittlauchschmand und Rote-Bete-Kresse und „Tote Oma“, Rundaus Spielart eines Harzer Nostalgierichtes, bestehend aus einer Praline von süß-sauren Zwiebeln im Kartoffelbrandteig, gefüllt mit Blutwurst von der Schauener Landfleischerei aus Osterwieck. Welch ein aufwändiger, kleinteiliger Start! Dem Quintett folgte die „Wendefurter Forelle“, die Rundau perfekt glasig zubereitet hatte und der er mit Ponzo, Nussbutter, Dim Sum mit Soljanka sowie mexikanischer Mini-Gurke und Isenburger Grüner Sauce eine ebenso stimmige wie geschmacklich harmonisierende Entourage verpasste. Auf ebenfalls erstklassigem Niveau folgte die Komposition „Kalbskopf - Essig - Senf - Knieste“. Abermals demonstrierte Rundau sein Faible für die Neuinterpretation tradierter Harzer Gerichte, indem er Sülze und gebackene Praline, Kartoffel mit Kümmel, Kartoffel-Espuma, Senfsaat und Essig-Kaviar-Sorbet auf einem Teller in unterschiedlicher Textur vereinte. Die dann gereichte „White Tiger Garnele aus Grevesmühlen“ bot Rundau in gleich zwei Macharten an, zunächst sous vide gegart mit Gartenerbsencreme und Gel vom Schierker Feuerstein sowie fermentierter Rote Bete und



Rund 1000 qm groß ist der Forellen-Spa mit einladendem Pool und großzügiger Saunalandschaft.



Hoteldirektor Valentin Fillafer setzt in seinem Fünf-Sterne-Hotel auf Exklusivität und Behaglichkeit. Das gilt auch für die fein ausgestatteten Zimmer und Suiten (im Bild die Bade-Suite) und die Restaurants wie etwa das Landhaus-Restaurant (im Bild).





Küchenchef Viktor Rundau kocht in der „Forellenzstube“ seit November 2018 großartig auf und Restaurantleiterin Mandy Junghardt agiert mit Umsicht und ganz viel Kompetenz und Herzlichkeit im Service.

Rote-Bete-Gazpacho. Im zweiten Teil goutierten wir Ceviche von der Garnele, Tatar, Melone, Krustentierchip und Krustentiermayonnaise. In der Summe des Gebotenen notierten wir erstmals unsere Höchstbenotung. Es folgte eine lukullische Referenz an die osteuropäischen Wurzeln mit der kalten russischen Sommersuppe „Okroschka“, in der sich Ei (64°), Radieschen, Schinken, Kartoffel, Schmand und Dill zu einem komplexen Geschmacksbild vereinten. Erneut auf Drei-Sonnen-Niveau notierten wir die beiden Fleischgänge. Zunächst das „Perluhn“ mit Brust und Keule als Coq-au-vin-Ragout, in Portwein geschmort, Perlzwiebeln, Champignons, Karotte (Püree) und Korianderkapern und anschließend das „Duroc Schwein“, das Rundau und Team als sous vide gegartes Kotelett mit gepopptem Schweinebauch, Borschtschreme, Chili-Öl-Kimchi und Pfifferlingen auf den Teller zauberten. Beide Kostproben waren à point zubereitet und bestachen durch ihre erstklassige Produktqualität und superb reduzierte Saucen. Feinstes aus der Patisserie bot das Finale dann mit „Medowik“, ein russischer Honigkuchen, den Rundau und Kowalskowska in ein zeitgemäßes Gewand tauchten, bestehend aus Honigcreme, weißer Schokolade, Milchmädchentüll (gezuckerte Kondensmilch), Kefirsorbet, fermentierter Erdbeere, Erdbeergel,



Kostproben



„Harzer Blaubeerschnitzel mit Chips von der Blaubeere, Blaubeerschmand, Kalbsfleischfüllung u. Teriyakisaucen“, „Rote-Bete-Baiser-Macaron, Matjes-Tatar u. Schnittlauchschmand“, „Wendefurter Forelle mit Ilsenburger Grüner Sauce“, „White Tiger Garnele aus Grevesmühlen“, „Medowik mit Kefirsorbet, fermentierter Erdbeere, Erdbeergel u. Haselnusschip“.

fermentiertem schwarzem Pfeffer und Haselnusschip. Formidabel auch dies! Das gut vierstündige kulinarische Feuerwerk endete mit dem „Ausklang“. Das waren „Halloren-Kugel mit Milch- und Schokoladenschäum und Chili-Schokoladen-Chip“, „Milchreiskaramell-Praline, gefüllt mit Kirsche und altem Balsamico“ und „Dill-Marshmallow und Himbeere“. Alles in allem: Ein eindrucksvolles Statement. Von uns gibt es schon einmal die verdiente Anerkennung. Glückwunsch nach Ilsenburg!

Ingo Schmidt ■



Ländlich-fein

**Gourmetrestaurant
Forellenzstube**
Landhaus „Zu den Rothen Forellen“

Privathotel Dr. Lohbeck GmbH & Co. KG
Markplatz 2, D-38871 Ilsenburg
Tel.: 03 94 52-93 93, Fax: 03 94 52-93 99
info@rotheforelle.de
www.rotheforelle.de

Hoteldirektor: Valentin Fillafer
Küchenchef: Viktor Rundau
Restaurantleiterin: Mandy Junghardt

Service: Ausgezeichnet
Wein: Sehr gut
Ambiente: Feiner Landhausstil