



Steigenberger Grandhotel & Spa Petersberg, Königswinter

Petersberger Gipfelgenüsse

Wie ein Schloss thront das Steigenberger Grandhotel & Spa Petersberg auf dem Gipfelplateau des Siebengebirges bei Königswinter. Nach gut zweijähriger Renovierung ist das Luxushotel zu neuem Leben erwacht. Es ist die imposante Rückkehr auf die europäische Bühne der Grandhotel-Ikonen. Erlesenes so weit das Auge reicht, das gilt auch für die feine Küche im „Ferdinand Dine & Wine“.

Hoch über dem Rhein bei Bonn residiert eines der elegantesten Grandhotels in deutschen Ländern: das Steigenberger Grandhotel & Spa Petersberg. Ein wachgeküsstes Juwel mit atemberaubender Geschichte. Ein deutscher Mythos, der nichts von seiner Faszination eingebüßt hat. Im Gegen-

teil: Spätestens mit der glanzvollen Wiedereröffnungsfeier am 23. September letzten Jahres ist die Rückkehr des ehemaligen Gästehauses der Bundesrepublik als gesellschaftlicher Hotspot glamourös gelungen. Über 600 geladene Gäste aus Politik (u.a. Bundesaußenminister Heiko Maas), Wirtschaft, Society und Medien, darunter TV-Granden wie Günther Jauch und namhafte Sterneköche wie Johann Lafer, Anthony Sarpomg und Patrick Bittner, ließen sich von dem gut zwei Jahre lang aufwändig und prachtvoll renovierten Luxushotel und seinen stilvollen Räumlichkeiten auf dem 336 Meter hohen Gipfelplateau des Siebengebirges bei Königswinter begeistern (Siehe SAVOIR-VIVRE, Ausgabe November/Dezember, S. 50 ff.) und feierten bis in die Morgenstunden die glanzvoll inszenierte Wiedergeburt der Hotellegende.

Flaggschiff-Hotel der Steigenberger Group

Seit dem Jahr 1990 wird das Fünf-Sterne-Hotel von der Steigenberger Hotel Group betrieben, und es ist noch immer das einzige Hotel Deutschlands im

Eigentum des Staates. Im ehemaligen Gästehaus der Bundesrepublik Deutschland logierten zigtausende Staatsgäste, gekrönte Häupter wie Politprominenz aus aller Welt. Keine andere gastliche Adresse hierzulande steht stellvertretend für die wechselvolle Historie unseres Landes. Das „Petersberger Abkommen“ aus dem Jahr 1949, das Bundeskanzler Konrad Adenauer hier gemeinsam mit den drei Hohen Kommissaren der Alliierten ratifizierte, gilt als die Rückkehr Deutschlands auf das internationale Parkett. Gab es vormals ein Erstbelegungsrecht für Staatsgäste, so ist das heute anders. Nach wie vor wird der Petersberg als Gästehaus der Bundesregierung und für hochrangige politische Veranstaltungen genutzt, doch nun muss sich auch der Bund an den Buchungskalender halten. Wer hier freilich logiert und Gastlichkeit auf Spitzenniveau genießt, der ist auf Zeit zu Gast in einer der vornehmsten Hoteladressen auf dem europäischen Kontinent. Rund 40 Millionen Euro investierte die Bundesanstalt für Immobilienaufgaben als Eigentümerin in die Immobilie. Das Ergebnis ist von zeitloser Noblesse, detailverliebt wurde



Zwei, die sich Genuss und exklusives Wohlfühlen auf die Fahnen geschrieben haben: General Manager Michael Kain und Culinaric Director Anthony Sarpomg.

Wie ein Schloss thront auf dem Plateau des Petersbergs im Siebengebirge das „Steigenberger Grandhotel & Spa Petersberg“. Annehmlichkeiten und fantastische Perspektiven wohin das Auge streift. Das gilt auch und vor allem für die öffentlichen Bereiche des aufwändig renovierten Luxushotels.

unter Auflagen des Denkmalschutzes und unter den Argusaugen von General Manager Michael Kain, ein international ausgewiesener Fachmann für Hotelrenovierungen, die Luxusherberge zu einer die Sinne berührenden Prestige gewandelt. Auf Schritt und Tritt sind Zitate aus der Historie medial in Szene gesetzt. Eine Erinnerungskultur, die erfrischend und ohne museale Patina daherkommt und anzeigt, worum es den Protagonisten primär geht: die Grandezza einer Hotelikone mit der Erlebnistrias aus erlesener Geborgenheit, erstklassigem Genießen und aktivem Erholen zu verweben.

Wohlfühlen in stilvoller Rahmung

Das „Gesamtgenusserlebnis“ Steigenberger Grandhotel & Spa Petersberg ist denn auch von ausgewiesener Exzellenz. Sie spiegelt sich wider etwa in den 112 nobel ausgestatteten Zimmern und den 10 luxuriösen Suiten mit Park- und Rheinblick, die alle großzügig konzipiert und mit edlem Interieur bestückt sind. Lauter Lieblingsplätze zum Wohlfühlen gibt es allenthalben auf dem weitläufigen Areal des schlossähnlichen Luxushotels inmitten des hotelzugehörigen 110 Hektar großen Naturschutzgebietes. Von solitärer Anmut ist die 15 Meter hohe Rotunde, ein beeindruckender Glaspavillon, der neben der Lobby so etwas wie die gesellschaftliche Mitte des Grandhotels ist. Im ganzen Haus sind Antiquitäten aus dem 17. bis 19. Jahrhundert verteilt und die privilegierte Alleinlage erlaubt es dem Gast, seine Blicke aus den Zimmern oder von den zahlreichen Terrassen aus auf das Rheintal zu seinen Füßen streifen zu lassen. Sommers gibt es kaum einen schöneren Platz für

genussvolle Stunden als im hoteleigenen Biergarten unter Kopflinden oder auf den bewirteten Freisitzen der verschiedenen Restaurants. Der neobarocke Bau des Steigenberger Grandhotel & Spa Petersberg ist ein echtes Allroundtalent. Rund 110 Beschäftigte sind vom Gedanken der „Service Excellence“ beseelt und Wunscherfüller ihrer weitgereisten Gäste. Im Flaggschiff-Hotel der Steigenberger Group geraten Tagungs- und Seminargäste ob der Exklusivität und Vielzahl der vorgehaltenen Bankett- und Konferenzräume mit Kapazitäten für bis zu 1000 Teilnehmer regelrecht ins Schwärmen. Und auch für den Individual- und Feriengast empfiehlt sich das Luxusdomizil schon allein wegen seines von Grund auf sanierten „Seven Mountain Spa“, der mit Pool, Fitnessraum, Saunen und Dampfbad, Ruheräumen sowie maßgeschneiderten Angeboten im Beautysegment und gesundheitlichen Check-ups im angeschlossenen Gesundheitszentrum ebenfalls zu punkten versteht.

Ein Zauberberg für Genießer

Aus gastronomischer Sicht betrachtet darf man den Petersberg durchaus als „Zauberberg für Genießer“ umschreiben, denn kulinarisch ist das Grandhotel im wahrsten Sinne des Wortes auf der Höhe der Zeit mit seinen diversen Restaurants unterschiedlicher Couleur, benannt nach wichtigen Persönlichkeiten der Zeitgeschichte. Der Gast hat die angenehme Qual der Wahl: In „Bill's Restaurant & Grill“ werden vorzügliche Steak-, Fisch- und Krustentier-Spezialitäten serviert, in „Charles Bistro & Café“ feinste süße Kreationen aus der eigenen Patisserie und frankophile Köstlichkeiten. „Nelson's Bar“ ist der abendliche Treffpunkt für





Die kulinarischen Outlets sind von edler Anmutung und hochwertiger Ausstattung wie hier das „Bill's Restaurant & Grill“ (li.), die „Vinothek“ (m.) und das Genießer-Restaurant „Ferdinand Wine & Dine“ (re.).

den After-Dinner-Drink, die „Vinothek Wine & Champagner“ wiederum ein Place to be für Weinliebhaber. Kulinarisches Aushängeschild Nummer Eins ist das von Sternekoch Anthony Sarpong als kulinarischer Direktor betreute „Ferdinand Wine & Dine – inspired by Anthony's“. Hier offerieren der Meerbuscher Spitzenkoch („Anthony's Kitchen“) und sein Küchenchef Marwan Al-Hadithy eine aromenpointierte Küche der Welt. Was beide als „New Dining“ titulieren, ist eine kosmopolitisch motivierte und handwerklich tadellos konzipierte Geschmacksreise durch die Küchen Frankreichs, Afrikas und Arabiens. Zwei Degustations-Menüs (ein vegetarisch-veganes) offeriert der gebürtige Iraker Al-Hadithy, der gemeinsam mit Anthony Sarpong im Jahr 2017 erstmals den begehrten Michelin-Stern vom kulina-

rischen Himmel holte, im lässig-elegant gestylten „Ferdinand Wine & Dine“. In Maitre Markus P. Johnen aus Aachen weiß die talentierte Brigade einen versierten Weinfachmann an ihrer Seite. Der 33-Jährige arbeitete beispielsweise als Junior-Sommelier in der dreifach besternten „Schwarzwaldstube“ in Biersbrunn und möchte seine ambitionierte Weinkarte mit Schwerpunkt deutsche Gewächse in einem Jahr auf 500 Positionen ausbauen.

Wir probierten acht Gänge auf sicherem Zwei-Sonnen-Niveau. Das Menü eröffnete mit einem pointierten „Filoteig mit Ananas-Chutney, Taschenkrebs und Chilimayonnaise“, gefolgt von „Confierter Pulpo, sautierter grüner Spargel mit Nussbutter, griechischem Joghurt, Basilikumöl und Harissa“. Ebenfalls mit herzhaften Aromen versehen. Das dann

folgende „Kaninchen-Rilette“ eskortierten blanchierter Grünkohl, Grünkohl-emulsion, eingelegte Rübchen, Senf-crème, Sauerampfer, Kaninchen-Jus. Auf dem Niveau unserer Höchstbenotung goutierten wir eine perfekt „Glasierte Wildtaubenbrust, mit orientalischem Couscous, Mulligatawny, Auberginendatteln mit Pistazie, Zimtkresse und Leberjus“. Eine hinreißende Komposition von hohem Erinnerungswert. Die dazu kredenzte Hochheimer Hölle, Riesling 2017 vom Weingut Gunter Künstler aus dem Rheingau, rundete das Genusserebnis komplex ab. Mit „Take a Break“ war das hernach servierte Wasabi-Granny-Smith-Sorbet mit Bergamotteschaum überschrieben. Ein wenig zu zitronenlastig empfanden wir den perfekt gegarten „Adlerfisch mit Salicornes, sous vide gegartem Chicorée, Zitronenkaramell und Zitronenjus“. Vorzüglich mundete uns das „Kalbsbäckchen im Brikteig, mit Berberitzen, gegrilltem Frühlingslauch, Sellerie-Blumenkohl-Püree, Silberzwiebel, Kerbelöl und Berberitzenjus“. Eine imponierende Leistung möchten wir auch der Patisserie attestieren. Zunächst mit dem Pré-Desert „Parfait und Püree vom Hokkaidokürbis mit Haselnussnougatmousse und Kürbiskernstaub“ und zu guter Letzt mit dem sehr gelungenen Schlussakkord „Manjari Schokolade 64%, Knusperkeksboden, Bananen-Karamellfüllung, Salzkaramell-Eis, Honighippe und Macadamia-Staub“. Alles in allem: ein formidabler lukullischer Start, nur wenige Monate nach der Eröffnung.

Ingo Schmidt ■



Küchenchef Marwan Al-Hadithy und Maitre Markus P. Johnen sind zwei ausgezeichnete Genussbotschafter in der Hotellegende hoch über dem Rhein.

Kostproben



„Adlerfisch, Salicornes, Chicorée, Zitronenkaramell und Zitronenjus“, „Kaninchen-Rilette, blanchierter Grünkohl, Grünkohlemulsion, eingelegte Rübchen, Senfcreme, Sauerampfer, Kaninchen-Jus“, „Kalbsbäckchen im Brikteig, Berberitzen, Frühlingslauch gegrillt, Sellerie-Blumenkohl-Püree, Silberzwiebel, Kerbelöl und Berberitzenjus“, „Confierter Pulpo, sautierter grüner Spargel mit Nussbutter, griechischer Joghurt, Basilikumöl und Harissa“, „Glasierte Wildtaubenbrust, orientalisches Couscous, Mulligatawny, Auberginendatteln mit Pistazie, Zimtkresse und Leberjus“, „Filoteig mit Ananas-Chutney, Taschenkrebs und Chilimayonnaise“, „Parfait und Püree vom Hokkaidokürbis mit Haselnussnougatmousse und Kürbiskernstaub“ und „Manjari Schokolade 64%, Knusperkeksboden, Bananen-Karamellfüllung, Salzkaramell-Eis, Honighippe und Macadamia-Staub“.

KOSTPROBENFOTOS: INGO SCHMIDT



Ganz oben angekommen: Anthony Sarpong, besterter Spitzenkoch in Meerbusch und seit Sommer 2019 als kulinarischer Direktor lukullischer Taktgeber auf dem Petersberg.



Grand Chef / Gourmet

Ferdinand Wine & Dine
Steigenberger Grandhotel & Spa
Petersberg

Steigenberger Grandhotel & Spa Petersberg
Petersberg
D-53639 Königswinter/Bonn
Tel.: +49 2223 74-0
info@petersberg.steigenberger.de
www.steigenberger.com/bonn/petersberg

Hoteldirektor: Michael Kain
Culinaric Director: Anthony Sarpong
Küchenchef Ferdinand Wine & Dine: Marwan Al-Hadithy
Maitre: Markus P. Johnen

Service: Ausgezeichnet
Wein: Ausgezeichnet
Ambiente: Luxuriöses Grandhotel