



160 Hektar umfasst das Areal des Golf & SpaResorts Weimarer Land in Blankenhain. Eine Top-Adresse für Golfsportler und Genießer in der Mitte Thüringens.



Spa & GolfResort Weimarer Land, Blankenhain

Ein Hole in One: Die Culinary Open 2020

Die „Culinary Open“ in dem mit vier Sternen Superior klassifizierten „Spa & GolfResort Weimarer Land“ ist zu einer exzellenten kulinarischen Marke in Mitteldeutschland avanciert. Zur 3. Auflage des Genussfestivals kamen 11 Köche (7 Michelin-Sterne), Top-Winzer und Master-Sommeliers ins Weimarer Land. Eine Sinfonie erlesener Genussmomente.

Unser Ziel im Zeichen erlesener Gastlichkeit und Kulinarik: das mit vier Sternen Superior klassifizierte „Spa & GolfResort Weimarer Land“ in Blankenhain. Zum dritten Mal fand hier die „Culinary Open“ statt, das inzwischen bedeutendste Festival für Genießer und Weinenthusiasten in Mitteldeutschland. Wir probierten uns an den rund 30 Ständen durch,

flanierten durch die Räumlichkeiten, fachsimpelten mit Küchenchef Marcel Fischer und seinen 10 Gastköchen. Und dürfen begeistert konstatieren: So viel Geschmack, so viel Exzellenz auf den Tellern und so viel gelungene, stimmige und stimmungsvolle Zutaten aus Musik und Unterhaltung sind hierzulande längst nicht allerorten anzutreffen. Gastgeber und Hausherr Matthias Grafe

und sein Hoteldirektor Mark A. Kühnelt begrüßten über 330 Feinspitze zum kulinarischen Event des Jahres und weit über 100 Interessierte sind bereits auf der Warteliste fürs kommende Jahr notiert. Thüringen ist offenkundig hungrig nach genussvollen Momenten der feinen Art, so wie sie die Spitzenköche im Spa & GolfResort Weimarer Land in der Lindenstadt Blankenhain zelebrieren.

Kultur und Kulinarik von Rang

Wir sind zu Gast in der Region der Dichter und Denker, der Maler, Musiker und Architekten. Thüringens Kapitale Erfurt ist ebenso nah wie Weimar, die im Jahr 1999 zur Kulturhauptstadt Europas gekürte Universitätsstadt an der Ilm. Das Bauhaus und das „klassische Weimar“ schmücken sich mit dem Siegel des UNESCO-Welterbes. Das Weimarer Land wiederum gefällt mit seinen landschaftlichen Reizen und die Herzen der Golfsportler schlagen höher, wenn sie auf einer der spektakulärsten Golfanlagen Deutschlands und dem „Spa & GolfResort Weimarer Land“ auf- und abschlagen. 160 Hektar pures Glück verheißt das weitläufige Resort mit seinen 94 noblen Zimmern und Suiten und der vielfach gepriesenen heimeligen Gutschaatmosphäre. Im Frühjahr 2013 ging das Resort an den Start und gilt seitdem als ein gastlicher Leuchtturm der Spitzenhotellerie des Freistaates.

Der Einladung zur Culinary Open, ausgesprochen von Küchenchef Marcel Fischer, den unser Magazin vor zwei Jahren mit der Höchstbenotung der drei SAVOIR-VIVRE-Sonnen bedachte, waren Kochgranden wie Hans Stefan

Steinheuer, dekoriert mit 2 Michelin-Sternen und 19 Punkten und internationale Shootingstars wie Maksims Cekots aus Riga, ausgezeichnet mit 1 Michelin-Stern, gerne gefolgt.

Mit dabei: Grandchef Hans Stefan Steinheuer

In der stilvoll-gemütlichen „GolfHütte“ öffnete zum Opening des genussvollen Abends Andreas Krüger von „Rungis Express“ köstliche „Fine de Claire-Austern“, Top-Sommelier Thomas Sommer kredenzte dazu Champagner vom Champagnerhaus Deutz aus Ay. Anschließend wechselten die Festivalgäste hinüber ins Resorthotel, wo die 11 Spitzenköche sowie die hauseigenen Köche aus den gastronomischen Outlets des Spa & GolfResorts Köstlichkeiten an den Cooking-Stationen präsentierten. Sternekoch Dominic Jeske aus dem „Restaurant Gut Lärchenhof“ zeigte sein Können mit der Kreation „Trüffelschwein | Bohne | Zwiebel | Graubrot“. Aus Dresden war Gerd Kastenmeier aus dem „Restaurant Kastenmeiers“ gekommen. Seine Kostprobe „Heilbutt | Languste | Erbsenpüree | Gewürztomaten“ begeisterte die Gäste ebenso wie der Gang „Kohlrabi | Sonnenblumenkerne | Petersilie“ von Thomas Gilles aus dem

1. Marcel Fischer, 2. Hans-Stefan Steinheuer, 3. Heiko Lacher, 4. Claudia Schröter, 5. Dominic Jeske, 6. Bernhard Reiser, 7. Martin Hofmann, 8. Maksims Cekots, 9. Thomas Gilles, 10. Marcel Thiele. Nicht abgebildet: Gerd Kastenmeier, Walter Kanzler, Markus Hädrich und Marcel Klein.

„Restaurant Clostermanns Le Gourmet“ aus Niederkassel. Auch er ist aktuell mit einem Michelin-Stern dekoriert.

Claudia Schröter aus dem Düsseldorfer „Restaurant Café de Bretagne“ war die einzige Küchenchefin der Culinary Open. Ihr „Seeteufel Grenoble | Püree à la Robuchon“ zählte zu den absoluten Genusshöhepunkten des Abends. Kochlegende Hans Stefan Steinheuer vom „Restaurant Zur Alten Post“ aus Heppingen war der umlagerte Star des Abends, seine „Jakobsmuschel | Karotte | Kürbiskernöl“ eine nachgefragte Köstlichkeit. Aus dem fränkischen Würzburg war Bernhard Reiser vom „Restaurant REISERS am Stein“ (1 Stern) nach Mittelthüringen gekommen. Seine „Lammnuss | Mandel-Kartoffel | Granatapfel“ war exzellent zubereitet und gefiel mit fein ausbalanciertem Spiel der Aromen und pikanter Schärfe. Perfekt zubereitet und detailliert annonciert war der „Rehrücken | Birne | Kastanie | Rote Bete |



Von gediegener Gemütlichkeit:
Das Restaurant GolfHütte im Spa & GolfResort Weimarer Land.



Lauter Lieblingsplätze: Die „Lindenthaler“,
das Fine-Dining-Restaurant „Masters“ (u.)
und die „Vinothek“.



Fünf Protagonisten der 3. Culinary Open: Gastgeber
Matthias Grafe, Direktor Mark A. Kühnelt, Zwei-Sterne-
Koch Hans Stefan Steinheuer, Küchenchef Marcel Fischer
und F&B-Direktor Daniel Stenzel (v.r.n.l.)

Kostproben



Von oben v.l.n.r.: Marcel Fischer: „Kalb | Carabinero | Kerbelwurzel“,
Hans-Stefan Steinheuer: „Jakobsmuscheln | Karotte | Kürbiskernöl“,
Heiko Lacher: „Sellerie | Holzkohle | Haselnuss | Passionsfrucht“,
Claudia Schröter: „Seeteufel Grenoble | Püree à la Robuchon“,
Dominic Jeske: „Trüffelschwein | Bohne | Zwiebel | Graubrot“, Bernhard Reiser:
„Lammnuss | Mandel-Kartoffel | Granatapfel“, Martin Hofmann: „Rindermark
| Karotte | Molke | Petersilie“, Maksims Cekots: „Rehrücken | Birne | Kastanie |
Rote Bete | Bärlauchsamen“, Thomas Gilles: „Kohlrabi | Sonnenblumenkerne |
Petersilie“, Marcel Thiele: „Melonen Sashimi | Mac Beth“.

Bärlauchsamen“ von Maksims Cekots (1 Stern) aus dem „Restaurant Max Cekot Kitchen“ in Riga.

Genussvolles auch aus der vegetarischen Küche

Für alle Fans der vegetarischen Spitzenküche waren Marcel Thiele von „Koppert Cress“ mit seinem „Melonen Sashimi | Mac Beth“ und Heiko Lacher vom „Restaurant ANIMA“ aus Tuttingen (ebenfalls mit einem Stern ausgezeichnet) mit der aufwändigen Kreation „Sellerie | Holzkohle | Haselnuss | Passionsfrucht“ heiß umlagert. Marcel Fischer vom gastgebenden „Restaurant Masters“ ließ es sich nicht nehmen, gleich zwei exzellente Gänge zu offerieren: „Legiertes Wacheltüppchen | Alba Trüffel“ und „Kalb | Carabinero | Kerbelwurzel“. Die vielleicht größte kulinarische Entdeckung der „Culinary Open“ war Martin Hofmann vom „Restaurant Vergissmeinnicht“ aus Oberhof. Seine Kostprobe „Rindermark | Karotte | Molke | Petersilie“ galt nicht wenigen Feinschmeckern als die lukullische Offenbarung des Events. Und wie talentiert und ambitioniert auch die Brigaden der hoteleigenen Restaurants aufzukochen verstehen, das demonstrierten eindrucksvoll Walter Kanzler aus dem

Restaurant „Zum Goldenen Zopf“ mit „Ragout | Hirsch | Pastinake“, Leonardo Wenzel aus der „Bobby Jones Manufaktur“ mit sündhaft leckeren „Pralinés | Trüffel | Törtchen“. Markus Hädrich vom „Restaurant Augusta“ mit „Manjari Schokolade Flugmango | Tahiti Vanille Crème Brûlée | Valrhona Trifle | Zitrusmadeleines“ sowie Marcel Klein aus dem „Restaurant GolfHütte“ mit „Kasspressknödel | Rote Bete | Zwiebelschmelze“ und „Confierter Garnele | Caesar Salad“.

Ein Volltreffer war zudem das von Sommelier Thomas Stobbe arrangierte vinophile Angebot. Es wurde dargeboten von Marika Böhme vom „Weingut Böhme & Töchter (Saale/Unstrut)“, Melanie Stumpf-Kröger vom „Weingut Bickel-Stumpf“ (Franken), Tobias Fricke von „Gut Herrmannsberg“ (Nahe). Roman Drobek repräsentierte die erlesenen Weine vom „Weingut Elena Walch“ (Südtirol) und Master-Sommelier-Legende Hendrik Thoma offerierte exzellente Weine aus der „Tenuta Molino“ (Piemont). Nach so viel purem Genuss bot die sich anschließende Party in der GolfHütte die passende Gelegenheit sich auf der Tanzfläche zu bewegen. Die „Chris Genteman Group“ aus Erfurt bot allerbeste Live-Musik bis weit nach

Mitternacht. Alles in allem: Ein imposanter Beleg für ein perfekt arrangiertes Genussfestival im Herzen des Weimarer Landes. Die nächste Culinary Open steigt am 23. Januar 2021. Unsere Empfehlung: Zeitnah Tickets sichern!

Ingo Schmidt ■



Ländlich-fein

Restaurant Masters Spa & GolfResort Weimarer Land

Weimarer Straße 60, D-99444 Blankenhain
Telefon: +49 (0)36459-61 64 0
info@spahotel-weimar.de
www.golfresort-weimarerland.de

Direktor: Mark A. Kühnelt
Küchenchef: Marcel Fischer
Sommelier: Thomas Stobbe

Service: Ausgezeichnet
Wein: Sehr gut
Ambiente: Elegant