

Hotel Bei Schumann, Schirgiswalde-Kirschau

# Schumanns Sensationen

Der neue Seeflügel im Hotel Bei Schumann in der Oberlausitz ist das ultimative Retreat mit 19 zeitlos eleganten Junior-Suiten und Deutschlands erstem Flying-Pool. Und Drei-Sonnenkoch Philipp Liebisch und sein Team präsentieren sich in kulinarischer Ausnahmeform. Der Report zum Wiederbesuch.

Seit unserem letzten Besuch bei Petra und Rüdiger Schumann in Schirgiswalde-Kirschau vor Jahr und Tag ist viel passiert mit und in ihrem gastlichen Hideaway, das unweit von Bautzen und Görlitz im Herzen der noch immer sorbisch geprägten Kulturlandschaft residiert. Das weit über das Lausitzer Bergland hinaus anerkannte First-Class-Domizil ist nochmals schöner geworden und nochmals gewachsen. Seit ein paar Monaten empfängt der neue Seeflügel seine Gäste in 19 zeitlos eleganten Junior-Suiten (45 qm) mit freiem Blick von den im Winter beheizten Balkonterrassen aus in das grüne Idyll der Oberlausitz mit ihren sanft ansteigenden Hügelketten. Nun verfügt die feine Landresidenz über 63 Zimmer und Suiten und über eine zweite, separate Spa-Oase im Neubau des Seeflügels. Exklusivität und privater Retreat sind die Stichworte, die signifikant auf das solitäre Konzept in der sächsischen Top-Hotellerie verweisen. Dem Hotelierspaar Schumann ging es bei der Planung und Umsetzung des Seeflügels um das sin-

guläre Erlebnis von Logis und Wohlbefinden, wie Rüdiger Schumann im Gespräch mit unserem Magazin erläuterte: „Der Seeflügel ist kein Gegenentwurf zu unserem ursprünglichen Hotelbau, sondern die moderne Version „Bei Schumann“, mit einem Angebot, das Stil und Niveau auf allen Ebenen vereint. Wir haben auf nachhaltiges Bauen mit wertigem Kiefernholz gesetzt, das Design ist weniger verspielt und doch wertig, das Interieur der Juniorsuiten mit den großen Bädern, den erstklassigem Mobiliar der Exzellenz unseres hohen Anspruchs an Gastlichkeit verpflichtet“, erzählt Rüdiger Schumann und subsumiert in bescheidener Prononciierung: „Das Werk ist gelungen“.

## Spektakuläres über den Dächern von Kirschau

Und wie, möchte man hinzufügen, wirft man einen Blick in den spektakulären neuen Spa-Bereich. Der wartet gleich einmal mit einem Alleinstellungsmerkmal auf, verfügt er doch über den bis dato ersten und einzigen Flying Pool Deutschlands. 80 Tonnen schwer scheint der ganzjährig auf 31 Grad Celsius beheizte Pool über dem Lausitzer Bergland zu schweben. Der Seeflügelgast schwimmt dem gläsernen Ende zu und sieht unter sich die Baumstämme vorbeigleiten. Ein fast surreales Erlebnis. Der Seeflügel-Spa wird ergänzt durch eine großzügige Saunalandschaft mit finnischer Sauna, Infrarotsauna und einer vierfach regulierbaren Sauna. Wunderschön gestaltete Ruheräume, ein Treatmentraum für Paarbehandlungen und ein zehn Meter langes Kneippbecken, das im Winter als Anlage zum Eisstockschießen genutzt werden kann, ergänzen das Portfolio im Seeflügel. Auf dem begehbaren Dach des

2.600 qm großen Zubaus soll spätestens ab Ostern eine stylische Rooftop-Bar residieren. Der künftige Hot Spot wird einen atemberaubenden 360° Rundumblick bieten und dazu ausgewählte liquide Köstlichkeiten. Der Seeflügel ist als exklusive Klausur definiert, wie Hotelchefin Petra Schumann ergänzt: „Wir wollen damit eine konsequente Möglichkeit des Rückzugs offerieren, die sich gerne auch an Gruppen ausrichtet, die den Seeflügel komplett anmieten können. Die Abgeschlossenheit ist garantiert, denn der Spa-Bereich steht ausschließlich den Gästen des Seeflügels zur Verfügung“, erzählt Petra Schumann. Dank eines Eventraums bietet sich der Seeflügel zudem für Feierlichkeiten an. Von allen Seeflügel-JuniorSuiten geht der Blick nach Süden und auf den „See-Wunderbar“, der nach der geplanten Neugestaltung einen dreifach größeren Umfang haben wird. Über einen Verbindungsgang ist der Seeflügel mit dem Haupthaus verbunden, in dem auch die Restaurants und der vielfach prämierte römische Spa-Tempel verortet sind.

## Das Juwel in Sachsen – Brillanz in der Küche

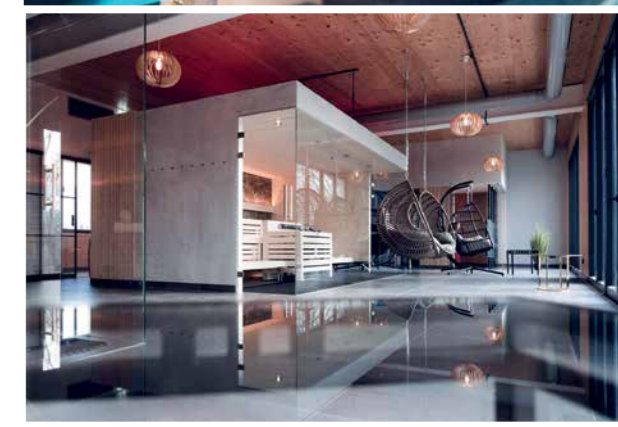
Hier ist alles beim Alten, möchte man voll des Lobes sagen, denn auch hier gilt die Schumann-Devise: „Es geht uns immer um den Gast, der soll sich zu jeder Minute seiner Verweildauer bei uns rundum wohl- und geborgen fühlen“, wie Patron Rüdiger Schumann uns beim Hotelrundgang erzählt. Seit Jahr und Tag listen wir das von Philipp Liebisch als Küchenchef geführte Gourmetrestaurant Juwel im Hotel Bei Schumann zu den Top-Adressen Sachsens und sehen den Spitzenkoch, seine Brigade um Sous Chef Robert Hauptvo-



gel und Chef-Pâtissière Beatrice Tobias, sowie das erstklassig agierende Serviceteam um Gastgeberin Jana Metting und Maître Patrick Grunewald in einer Liga agierend, die noch höhere Bewertungen als die aktuellen unumgänglich macht. Philipp Liebisch kocht auf einem so fantastischen Niveau, dass wir aus dem Staunen kaum noch herauskommen und beinahe sprachlos sind, aber umso begeisterter nachfolgende Kostproben sein Könnens den Genießern ausdrücklich empfehlen möchten.

Das Degustationsmenü eröffnete mit diversen kulinarischen Petitessen, als da waren: „Crème aus Humus, Granatapfel mit orientalischem Cracker auf dem Sora-Stein angerichtet. Weiter ging es mit dem „Check-in“: Rind & Kirsche. Eine gleich fünffache Overture zum übergeordneten Thema, bestehend aus „gekühltem Fenchel-Shot mit Fenchelpollen“, „Kirschauer Überraschungsei mit geflammtem Ochsenmark, Ochsenchwanzragout, pochiertem Wachtelei, Brotcroûtons in Lardo ausgelassen, Kirschespuma, Fenchelsalz und Knusperteig“, „Rindertatar mit Kirsch-Kaviar, Kirschsegment, frittierten Kapern und Crème fraîche“, „gebackene Ochsenchwanzpraline mit Kirsch-Fenchelölmayonnaise“, „Interpretation der Belgischen Waffel unter Verwendung von Rindermark statt Butter, mit Kirsch-Essig, Crème fraîche aus der Normandie und Bündner Fleisch von Familie Brügger aus Parpan“. Welch ein fulminanter Start. In großer Meisterschaft zelebriert Liebisch seine Drei-Aromen-Philosophie, das machte er Gang für Gang deutlich, zunächst mit der Komposition „Bohne | Weinbergpfirsich | Toskanischer Speck“. Das waren in der Summe der

Das Hotel Bei Schumann in der Oberlausitz ist eine liebevoll gestaltete gastliche Adresse auf Top-Niveau. Zimmer und Suiten sind von edler Ausstattung und der neue Seeflügel ein Retreat von solitärer Anmut mit Deutschlands erstem Flying Pool (2. Foto von unten), großzügiger Saunalandschaft (unten) und den zeitlos eleganten 19 Juniorsuiten (2. Foto von oben). Im Gourmetrestaurant „Juwel“ (Bild mitte) kocht Philipp Liebisch großartig auf.



Petra und Rüdiger Schumann mit ihren Kindern Samira und Frederik: Hoteliers aus Leidenschaft.

Küchenchef Philipp Liebisch (m.) mit seinem Souschef Robert Hauptvogel und Chef-Pâtissière Beatrice Tobias. Ein Erfolgstrio des Gourmetrestaurants Juwel. Für den erstklassigen Service sorgen Gastgeberin Jana Metting und Maitre Patrick Grunewald (nicht auf dem Foto).



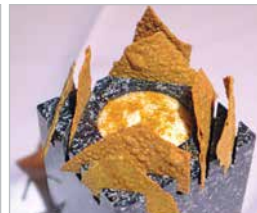
Blumenkohl und Blumenkohlcrunch. Höchsten Genuss bot die Sauce Gribiche aus Gewürzgurke, Kapern, hartgekochtem Eiweiß, Kerbel, Senfkörnern, Blumenkohl-Kapern-Emulsion und für die unterstützende Fruchtigkeit sorgten Sultaninen und Traubengelee. Superb! Anschließend jubelten wir über die pointierte Finesse, die die Juwel-Küche mit der „getauchten norwegischen Jakobsmuschel | Topinambur | Chimichurri“ eindrucksvoll demonstrierte. Die Brigade hatte die Muschel in Lorbeerbutter perfekt glasig gebraten und mit einem subtil gewürzten Chimichurri-Petersilienpüree, Zwiebelpüree, Röstzwiebel, Röstzwiebelpulver, Chimichurri-Schwarzer-Knoblauch, geräuchertem Zwiebelöl, Aji-Molido-Chili, fermentiertem Sri Lanka Hochlandpfeffer, scharfem Essig-Olivenölsud sowie Topinamburchips, Topinamburstampf und roh mariniertes Topinambur flankiert.

### Signature Dish und große Pâtisseriekunst

Von überragender Güte war zudem das „Signature Dish by Philipp Liebisch“: Morgan Ranch Wagyu Navel Short Rib aus dem Green Egg | Schwarze Kirsche | Wilder Fenchel. Ein kleines Menü im Menü, bestehend aus den lukullischen Aufzügen Part 1: mit Kirschen zum Naschen, Beeftea, Zungensandwich (Tramezzini mit Rinderzunge, Kirschgel, glasierten Kirschen, Fenchelpüree, Fenchelpollen, Fenchelgrün, Fenchel Natur und Kirsch-Eis mit mariniertem Fenchelsalat, Fenchelpollencracker und gemörserten Kirschkerneln. Im zweiten thematischen Zugriff präsentierte uns Liebisch Short Rib mit Fenchelpüree, Fenchel-Salat, Kirsch-Barbecue-Lack, Fenchelsaat-Jus, Fenchelcrunch, Fenchelcracker und glasierten Kirschen. Das Zwischenrippenstück vom Wagyu hatte er für 48 Stunden bei Niedertemperatur gegart und anschließend im Big Green Egg bei 450 Grad Celsius nachgegrillt. Allein dieses Meisterstück lohnt jeden Umweg nach Kirschau. Die hochtalentierten Pâtissière Beatrice Tobias setzte ein glanzvolles Ausrufezeichen zum Menüfinale mit ihrem in zwei Gängen servierten Dessert „Piemonteser Hasel-

nuss | Molke | Winterbirne“. Im ersten Teil goutierten wir Nougat-Eis, geröstete Haselnüsse, Haselnuss-Zitronenmehl, Nougatsand, Birne pochiert, Birnenssigel, Birnenchutney, Quarkmousse und ausgelassene Molke. Im zweiten Teil fanden sich die Hauptkomponenten als Quarksoufflé, Birnen-Haselnuss-Kompott, Molke-Birnenbud und Piemonteser Haselnussöl auf unseren Teller wieder. Ein hinreißender Schlussakkord, dem freilich noch die herausragende Käseauswahl aus 70 internationalen Sorten aus neun Ländern sowie eine Armada aus Pralinen folgen sollten. Alles in allem: Nirgendwo im ländlichen Sachsen speist man besser als im Juwel im Hotel Bei Schumann. Ingo Schmidt ■

## Kostproben



„Wagyu Short Rib“, „Bohnen, Pfirsich, Speck“, „Jakobsmuschel Topinambur Chimichurri“, „Entenstopfleber Tomate Estragon“, „Kirschauer Überraschungsei“, „Sora Stein mit Humus und Cracker“, „Rindertatar und Kirchkaviar“.



Grand Chef / Gourmet

### Genuss-Restaurant Juwel HOTEL BEI SCHUMANN

Bautzener Straße 20  
D-02681 Schirgiswalde-Kirschau OT Kirschau  
Tel.: +49 (0)3592 - 52 00, Fax: +49 (0)35 92 - 520-5 99  
info@bei-schumann.de, www.bei-schumann.de

Geschäftsführung: Petra und Rüdiger Schumann  
Küchenchef: Philipp Liebisch  
Gastgeberin: Jana Metting  
Restaurantleiter: Patrick Grunewald

**Service: Ausgezeichnet**  
**Weine: Sehr gut**  
**Ambiente: Exklusiv**