



Das Althoff Hotel Fürstenhof Celle ist ein stilvoll-elegantes Refugium für Genießer. Seit September 2022 wird es von Managing Director Bryan Johnston geführt.

Althoff Hotel Fürstenhof*****, Celle

Die feine Kultur des Genießens

In der ehemaligen niedersächsischen Residenzstadt Celle empfängt das mit fünf Sternen klassifizierte und von Managing Director Bryan Johnston umsichtig geführte „Althoff Hotel Fürstenhof Celle“ seine Gäste in einem einzigartigen Ambiente aus Charme, Noblesse und stilvoller Privatheit. Die Kulinarik in der vielfach prämierten „Taverna & Trattoria Palio“ ist unter der Leitung von Küchendirektor Holger Lutz von ausgewiesener Exzellenz. Unsere Notizen zum Wiederbesuch.

Sie gilt als das südlichste Tor zur Lüneburger Heide und sie ist in ihrem Brückenschlag aus Tradition und Moderne eines immer geblieben: die charmante, liebens- und lebenswerte ehemalige Residenzstadt mit inzwischen deutlich über 700-jähriger Geschichte. Celle. Das ist Europas größtes geschlossenes Fachwerkensemble, verortet in der reizvollen Lage des Urstromtals der Aller. Mit ihren 70.000 Einwohnern ist Cel-

le nach Lüneburg die zweitgrößte Stadt zwischen Hannover und Hamburg. Und doch hat sie ganz viel von ihrem nostalgischen Charme aus der stolzen Barockzeit etwa erhalten. Allein annähernd 500 fein restaurierte giebelständige Fachwerkhäuser in der wohnlich-heimeligen Altstadt bilden eine prächtige Kulisse für den Besuch dieser sehenswerten niedersächsischen Mittelstadt. Jährlich sind es zwei Millionen Besucher, die sich von

der Vielfalt an Kultur, Sehenswürdigkeiten und Genuss in den Bann ziehen lassen. Die Moderne setzt mit Bauten und Architektur aus der „Bauhaus“-Epoche glanzvoll-bereichernde Akzente. Unter Herzog Georg Wilhelm erlebte Celle im 17. Jahrhundert ihre kulturelle Blüte als Residenz, steinerne Zeugen sind das imposante Welfenschloss mit Stilelementen aus dem Barock und der Renaissance und das barocke Schlosstheater aus dem Jahr 1674, das noch heute bespielt wird und damit als das älteste aktive Theater Deutschlands gilt. Enge Gassen und einladende Flaniermeilen führen hin zu charmanten Einkehradressen, Manufakturen und urig-herzlichen Gaststätten und Straßencafés. Celle ist die Stadt der kurzen Wege, alles ist nah beieinander, das gilt auch für das Erste Haus am Platz. Das mit fünf Sternen klassifizierte „Althoff Hotel Fürstenhof Celle“ liegt in fußläufiger Anbindung zur Altstadt und es wird wegen seiner kultivierten Gastlichkeit und erlesenen Kulinarik weithin gerühmt. Seit dem Jahr 2005 gehört das 62 zeitlos elegante Landhaus-Zimmer und Suiten umfassende Luxushotel zur handverlesenen Kollektion der „Althoff Hotels“, die mit ihrer exzellenten internationalen Expertise für den anspruchsvoll reisenden Gast aus aller Welt eine feste Größe ist.



Die „Taverna & Trattoria Palio“ zählt zu den besten sechs italienischen Restaurants in Deutschland. Das ist maßgeblich das Verdienst von Küchendirektor Holger Lutz, der hier seit vielen Jahren für kulinarische Glanzpunkte sorgt.



Tradition und private Gastfreundschaft

Die vielhundertjährige Stadthistorie wird im „Fürstenhof“ anschaulich auf Schritt und Tritt lebendig, denn das Herzstück des geschichtsträchtigen Luxushotels ist das ehemalige Palais Adeleben, das im Jahr 1680 errichtet wurde. Ein herrschaftlicher Adelshof, in dem noch heute ganz viel vom Glanz höfisch geprägter Gastgeberfamilie erlebbar ist. Das prachtvolle, unter Denkmalschutz stehende Gebäude mit seinen historischen Salons, ihren stuckverzierten Decken, den kostbaren historischen Wandteppichen und den wertvollen Handdrucktapeten (etwa im Tapetenzimmer) sowie der imposanten Freitreppe ist von solitärer Anmut. Ein Hoteljuwel von ganz besonderer Ausstrahlung, ein Rückzugsort privater Prägung, zurecht längstens gepriesen als Hort exquisiter Genüsse und Gastzugewandtheit. Mit ganz viel Passion geführt wird das im Jahr 1970 von Christian-Ludwig Graf von Hardenberg, einem Nachfahren des Romantik-Dichters Novalis aus dem Geschlecht derer zu Hardenberg, eröffnete und kontinuierlich großzügig erweiterte Domizil seit September 2022 von Managing Director Bryan Johnston, einem der großen Hotelnachwuchstalente hierzulande. Der 35-jährige gebürtige Celler mit schottischen Vorfahren in der großväterlichen Linie kommt aus der Kaderschmiede der Althoff-Hotel-Collection und hat die Leitungsaufgabe des Fünf-Sterne-Hotels von Ingo Schreiber übernommen, der dem „Fürstenhof“ 17 Jahre lang als engagierter Direktor vorstand. Nach einem Praktikum absolvierte Johnston eine Ausbildung zum Hotelfachmann im Althoff Fürstenhof Celle

und blieb dem Privathotel bis heute treu, zuletzt als stellvertretender Direktor. Johnston kennt das Boutiquehotel also wie die sprichwörtliche Westentasche. Und auch das zum Luxushotel gehörende und gleich vis à vis beheimatete Tagungs- und Kongresszentrum „Congress Union Celle“ mit seiner beeindruckenden Raumkapazität von bis 3.500 Personen in insgesamt elf Veranstaltungsräumen und Foyers steht unter der Leitung des charmant-dynamischen Hotelmanagers. Die Zimmerauswahl ist von berückender Exzellenz, geboten wird die ganz feine zeitlose Landhauseleganz, sie changiert zwischen britisch motivierter Grandeur und norddeutscher Noblesse. Alle Zimmer und Suiten sind individuell-stilvoll eingerichtet, die meisten von ihnen vor kurzem erst aufwändig und komplett renoviert. Der SPA umfasst einen Indoor-Pool und eine exklusive Saunalandschaft. Die Bar und die imposante Lobby im Palais wiederum sind beliebte Treffpunkte. Sommers lockt der herrliche Gastgarten unter dem Schatten spendenden Dach uralter Kastanien.

Kulinarische Rundreise durch Italien

Von hier aus sind es nur wenige Schritte ins kulinarische Herz des Celler Luxushotels. Die „Taverna & Trattoria Palio“ gilt seit Jahren als das beste italienische Restaurant im Norden Deutschlands, zwei Hauben im strengen Gault & Millau, sieben Pfannen im Gusto Guide und gleich drei der begehrten Sonnen unseres Reise- und Genießermagazins künden von der ausgewiesenen Güte der hier von Küchendirektor Holger Lutz und seinem Küchenchef Mehmet Kaan Verdo (kam aus dem Zwei-Sterne-Restaurant „Jan-

te“ in Hannover nach Celle) formidabel praktizierten italienischen Küche der Regionen. Das Interieur ist von authentisch toskanischer Anmutung, die Speisenauswahl erlesen und die Weinauswahl mit ihrem Schwerpunkt italienischer Tropfen genauso erstklassig. Thomas H. Althoff, der Gründer der Althoff Hotel-Collection, betreibt seit dem Jahr 2021 auch das Weingut „Schloss Ortenberg“ in der Ortenau und dieserhalb dürfen sich die Genießer auch auf edle Weine aus dem badischen Traditionsweingut in den insgesamt 18 Hotels und Residenzen der Althoff Hotels erfreuen.

Holger Lutz ist ein Großer der Koch-Zunft, sternedekoriert sein Weg. Bis zur Schließung des hoteleigenen Gourmetrestaurants „Endtenfang“ im Jahr 2018 leitete der gebürtige Unterfranke das mit dem begehrten Macaron dekorierte Restaurant, seit 2011 als Küchenchef. Holger Lutz kochte vormals an der Seite des legendären Lothar Eiermann im „Wald & Schlosshotel Friedrichsruhe“ und bei anderen Kochgrößen wie Markus Bischoff am Tegernsee. An seiner Seite im „Palio“ bekleidet seit dem Sommer 2022 Aminos Abou-Alhaj den Posten des Restaurantleiters. Der umsichtig agierende Maitre ist mit besten Referenzen nach Celle gekommen. Im „Restaurant Terra“ im Hotel Ritz-Carlton Wolfsburg reüssierte Abou-Alhaj als Restaurant Manager und auch als Betriebsleiter des „OX U.S. Steakhouse“ in Braunschweig erwarb er sich einen exzellenten Ruf als ebenso herzlicher wie kompetenter Gastgeber. Mittags lässt Lutz zum Lunch wechselnde „Pranzo-Veloce“-Gerichte („schnelle Teller“) servieren, abends schlägt dann die Stunde der Feinspitze, wenn der 46-Jährige und seine Brigade

köstliche A la-Carte-Kreationen und wechselnde Menüs (darunter auch ein vegetarisches Menü in vier Gängen) aus den Regionen Italiens auf exzellentem kulinarischen Niveau darreichen, eskortiert von einer korrespondierenden Weinbegleitung durch Maitre Abou-Alhaj. Mindestens sechsmal im Jahr wechselt die Menü-Karte. Lutz, Verdo und das Team bereisen in aller Regelmäßigkeit die Regionen Italiens, um den Geschmack der kulinarischen Landschaften so authentisch wie möglich einzufangen und in der Palio-Küche kreativ

umzusetzen. Das gelingt in überragender Qualität, kein Wunder mithin, dass das Palio im bundesweiten Restaurantlistenvergleich unter den Top 6 der besten italienischen Adressen rangiert. Das traditionelle „Palio-Sommerfest“ am Vorabend des Palio di Siena, des traditionsreichen Pferderennens auf der Piazza del Campo in Siena, ist am 1. Juli stets ein lukullisches Fest der puren Lebensfreude und getreu dem Motto „Let the good times roll“ lädt das legendäre Gourmetrestaurant „Endtenfang“ in diesem Jahr bei gleich zwei Pop-Up-Events am

13. Mai und am 7. Oktober mit einer spektakulären Menüfolge aus Signature-Kreationen des Spitzenkochs Holger Lutz zu einer genussvollen Zeitreise auf Sternenniveau ein. Dass Holger Lutz ein Virtuose der Aromen ist, das beweist er seit vielen Jahren in Celle und die nachfolgend genannten Kostproben können seine Meisterschaft an dieser Stelle nur andeuten, sie im „Palio“ zu goutieren, das verheißt die beglückende Allianz aus Emotion und Erlebnis.

Ingo Schmidt

Kostproben aus dem „Menù Toscana“ von Holger Lutz




Grand Chef/Gourmet
Taverna & Trattoria Palio
 Althoff Hotel Fürstenhof Celle
 Hannoversche Straße 55/56, D-29221 Celle
 Tel.: +49 5141-2010
 info@fuerstenhof-celle.com
 www.fuerstenhof-celle.com
 Managing Director: Bryan Johnston
 Küchendirektor & Gastronomischer Leiter: Holger Lutz
 Küchenchef: Mehmet Kaan Verdo
 Restaurant-Manager: Aminos Abou-Alhaj
Service: Exzellent
Weine: Ausgezeichnet
Ambiente: Elegantes Landhausambiente

FOODFOTOS: INGO SCHMIDT

Stuzzichini di Palio / Kleine Snacks | Arancini (sizilianisches Reisbällchen) gefüllt mit getrockneter Tomate | Gegrillte Polenta mit Lardo di Colonnata | Kichererbsen-Chip mit Kürbiscrème und Pancetta | **Sgombra al finocchio** | Makrele | Fenchel | Granatapfel | Koriander-Salz | **Sformato di pecorino** | Pecorino-Flan | Santa Maria-Birne | Gremolata-Schaum | **Ravioli „Pappa al pomodoro“** | Basilikum | Pinienkerne | **Lammrücken Pizzaiola** | Toskanische Kräuter | Cannellini Bohnen | Ziegenkäse | **Castagnaccio alla toscana** | Kastanienkuchen | Feige | Cantuccini | Mascarponeeis | Tonkabohne |