



Liebevoll und aufwändig restauriert wurde das Gebäudeensemble im Herzen der Meisenheimer Altstadt. Das Romantik Hotel Meisenheimer Hof und der „Boos von Waldeck'sche Hof“, der älteste Adelshof Meisenheims, vereinen in stilvoller Prägung Historie und modernen Glanz.



Romantik Weinhotel & Restaurant Meisenheimer Hof, Meisenheim

## Meisenheimer Meilensteine

Von märchenhaft pittoresker Anmut ist die Kulisse des Romantik Hotel Meisenheimer Hof nahe Bad Kreuznach. JRE-Spitzkoch Markus Pape ist seit 10 Jahren dessen kochender Patron und Kreateur kultivierter Gastlichkeit und gepriesener Kulinarik. Das Hotelensemble aus mehreren historischen Fachwerkhäusern in der denkmalgeschützten und seit über 500 Jahren nicht beschädigten Altstadt lohnt jede Einkehr, denn das Gebotene aus Küche und Keller ist von tadelloser Güte. Zu Gast im Sehnsuchtsziel für Romantiker, Feinschmecker und Weingenießer im Tal des Glan.

An den nördlichen Rand des Pfälzer Bergwaldes schmiegt sich sanft im Tal des Glans das kleine Städtchen Meisenheim. Die mächtige dreischiffige gotische Schlosskirche im Herzen der weithin für ihr geschlossenes Bild aus spätmittelalterlichen Fachwerkbauten gerühmten und in Gänze unter Denkmalschutz stehenden Altstadt sind steinerne Zeugen längst vergangener Zeiten. Kopfstein-Romantik, enge, verwinkelte Gassen und Plätze, stolze Bürger-

häuser und schmucke, fein restaurierte und zu neuem Leben erweckte Adelshöfe zieren den lieblichen und (i)ebenwerten staatlich anerkannten Erholungsort im Landkreis Bad Kreuznach, der Verbandsgemeinde Nahe-Glan zugehörig. Eine Region, die zu entdecken abseits eingetretener touristischer Pfade schon deshalb lohnt, weil man auf Schritt und Tritt Kultur und Genuss im gewinnenden Dialog des Schönen, des Anmutigen begegnet. Meisenheim ist ein wahres

Kleinod von pittoreskem Charme und seine verwinkelte Altstadt in großen Teilen noch immer geschützt durch den gut erhaltenen Mauerring, der sich einst Feinden bei deren Eroberungsversuchen trotzend in den Weg stellte. Einer, der es bis hinein schaffte in die wehrhafte Stadt am Glan, war der als Schinderhannes bekannte Räuber Johannes Bückler. Es war das Jahr 1798, als man den listigen Dieb aus dem Hunsrück und seine Spießgesellen mehrfach tanzend in Mei-

senheimer Gastwirtschaften gesichtet haben soll. Gut möglich, dass die Bande auch fröhliche Einkehr hielt in dem Wirtshaus in der Obergasse, welches wir heute als „Meisenheimer Hof“ kennen und als kulinarische Bastion ersten Ranges schätzen. Überliefert ist dieses freilich nicht, doch spätestens seit 1699 ist hier ein (spätbarocker) Gasthof dokumentiert. Und der trägt in stilvoll gewandelter Form bis zum heutigen Tag aufs Angenehmste zum heimelig-verwunschenen Altstadtflair maßgeblich bei.

### Seit Anfang 2023 ein Romantik Hotel

Der Meisenheimer Hof, ein über mehrere historische Häuser sich verteilendes Hotelensemble, genießt bei beknennenden Genießern und Weinfreunden längst überregionale Reputation, denn mit Patron Markus Pape und dessen Ehefrau Clarissa steht ein ebenso erfahrenes wie kulinarisch beschlagenes Gastronomienpaar als Mitgesellschafter und Garant weithin gepriesener Gastkultur an der Spitze eines hoch motivierten Teams. Seit Anfang des Jahres zählt das First-Class-Domizil zur feinen Kollektion der „Romantik-Hotels“. Ein weiterer wegweisender Schritt, das Außergewöhnliche und das Einmalige dieser stilvollen Genuss- und Logisadresse im Kreis der

Connaissseure nachhaltig zu etablieren. Markus Pape hat seit dem Jahr 2013 hier seine kulinarische Heimat gefunden und so feiert der gebürtige Sauerländer aus Wickede heuer sein 10-jähriges Jubiläum im „Meisenheimer Hof“. Der sympathische 41-Jährige ist als Spitzenkoch weit herumgekommen und mit reichlich lukullischen Lorbeeren bedacht. Pape lernte einst in seiner Heimat den Beruf des Kochs im Briloner „Hotel am Wallgraben“, ging dann zu Drei-Sterne-Koch Jean-Claude Bourgeuil in dessen legendäres „Schiffchen“ nach Düsseldorf und anschließend zum seinerzeit ebenfalls mit drei Michelin-Sternen dekorierten Joachim Wissler ins „Vendôme“ nach Bergisch Gladbach. Kaderschmieden von ausgewiesener internationaler Exzellenz. Weitere namhafte Stationen folgten: u.a. das „Restaurant Sterneck“ unter Zweisternekoch Markus Keschull sowie „Biermanns Restaurant“ in Soest. Heute ist der zweifache Familienvater Patron, Geschäftsführer und Küchenchef in Personalunion und ganz entscheidend als „operatives Gesicht“ am sichtbaren Erfolg des prächtig aufgestellten Genuss-hotels beteiligt. Pape ist zudem jüngst zum Schatzmeister der renommierten Spitzenköchevereinigung der „Jeunes Restaurateurs“ gewählt worden, dessen Mitglied er seit dem Jahr 2016/17 ist.

### Ein Weinhotel für Connaissseure

Es war so etwas wie die Liebe auf den ersten Blick, als Clarissa und Markus Pape das noch in der Restaurierungsphase befindliche Ensemble im Herzen der Meisenheimer Altstadt vor über zehn Jahren entdeckten und es im Verbund mit dem Miteigentümer Prof. Christian Held, einem gebürtigen Meisenheimer sowie zwei weiteren Gesellschaftern, sukzessive zu dem gastlichen Kleinod wandelten, wie es der weitgereiste Genießer heute vorfindet. Als ein die Seele streichelndes

Clarissa und Markus Pape, die herzlichen und passionierten Gastgeber im Meisenheimer Hof.





Lauter stilvolle Räume zum Genießen und Verweilen: Der prachtvolle Rittersaal im uralten Adelshof, das Restaurant „Zur Blume“ und die „Brunnenstube“ (v.l.n.r.).



Refugium von gleichsam märchenhafter Couleur. Am Anfang der gemeinsamen Erfolgsgeschichte stand der Erwerb des Weingutes Disibodenberg (vormals Weingut Klostermühle) im nahen Odernheim mit seinen weithin geschätzten Premiumweinlagen rund um die Klosterruine Disibodenberg. Einst lebte und wirkte hier im gleichnamigen Benediktinerinnenkloster die Heilig Gesprochene Hildegard von Bingen, die wohl berühmteste Frau des Mittelalters. Heute gelingt es Mitgesellschafter und Kellermeister Thomas Zenz die stattliche Weinpalette (zumeist Steillagenweine zum Großteil in Alleinbesitz) auf insgesamt 22 Hektar Rebfläche wieder zu altem neuem Ruhm zu führen. Probieren kann man die edlen Tropfen, darunter auch die mehrfach prämierten Sekte, in den uralten Gewölberäumen der gutseigenen Vinothek, die im ältesten Adelshof der Stadt, dem „Boos von Waldeckschen Hof“ aus dem 13. Jahrhundert residieren. Gleich vis à vis des Hotel-Restaurants sind sie gelegen, und auch die hier ansässige Hofbrennerei mit ihrer erlesenen Auswahl feinsten destillierter Brände sowie der imposante Rittersaal als Außenstelle des Standesamtes sind in diesem über 700 Jahre alten Gebäude untergebracht. Gleich nebenan zu erreichen sind ferner das „Meisentörtchen“, das eigene Café mit hoteleigener Konditorei und dem angeschlossenen kleinen „Deli“, ferner die hauseigene „Brotmanufaktur“ ein paar Häuser weiter und zu

guter Letzt das „Kochhaus Meisenheim“ mit seinem modernen Kochstudio, ebenfalls dem Hotel-Ensemble zugehörig. Der „Meisenheimer Hof“ verfügt insgesamt über 23 aparte Zimmereinheiten, sämtlich hochwertig-elegant eingerichtet und in der Summe des Gebotenen der perfekte romantische Rückzugsort nach dem Genuss der tadellosen Genießerküche von Markus Pape.

### Papes Genusswelten in drei Menüs

Sie lässt der kochende und omnipräsente Patron in gleich drei wunderbaren Stuben servieren, die sich sogleich nach dem Betreten des prächtigen Barockportals im Haupthaus aneinanderreihen. Es gibt den historischen Gastraum „Zur Blume“ mit seiner inzwischen zweihundertjährigen (geblühten) Holztafelung, das „Jägerzimmer“, Stammplatz der heimischen Jägerschaft, und die „Brunnenstube“ mit ihrem durch ein Glasbodenfenster zu bestaunenden mittelalterlichen Brunnen. Hier wie dort wird Exklusives geboten, feinstes Küchenhandwerk aus Tradition und Moderne, von bodenständig-fein bis hin zu weltläufig-kreativ. Immer aber auf Basis erstklassiger Produkte, die Pape und seine Mannschaft aufwändig verarbeiten und ganz gegen den Trend in gleich drei (!) Menüs darbieten. Es gibt das große bis zu acht Gänge umfassende „Degustationsmenü“, das „Regionalmenü“ in vier Gängen und das „Vegetarische Menü“

in bis zu sechs Gängen. Allein diese vorgehaltene Bandbreite manifestiert Papes enorme Lust, mit hochwertigen Produkten zu arbeiten und für besondere Geschmackserlebnisse zu sorgen. Seine Kreationen sind Aromen pointiert, von berückender Leichtigkeit und das Ergebnis eines grundehrlichen Respektes vor dem Produkt. Wo immer es der hohe Qualitätsanspruch zulässt, bedient sich die Brigade lokaler und regionaler Viktualien, so wird der Genießer das erstklassige „Glantalrind“ genauso auf der Speisekarte finden wie auch typisch Pfälzer Klassiker wie die „Hunsrücker Forelle“ oder den „Herzdrigger“, einen herzhaft mit Lauchgemüse und Schwarzwurzel gefüllten Knödel. Dass Pape und Co die Klaviatur kulinarischer Meisterschaft auf Top-Niveau beherrschen, bewies das formidable Gourmet-Menü, das uns auch in der Ergänzung zweier Kostproben aus den beiden anderen Menüs schlichtweg begeisterte. Und weil uns die exzellent mit über 450 Weinen bestückte Weinkarte (darunter große Bordelaiser Gewächse und natürlich die Weine vom eigenen Weingut) von Sommelier Andreas Held und seine stimmige Auswahl als Menübegleitung ebenso erfreute wie der herzlich-kompetente Service von Clarissa Pape und Bianca Frick, lassen wir über den Meisenheimer Hof ausgesprochen gerne unsere drei SAVOIR-VIVRE Sonnen als Maximalbenotung aufgehen.

Ingo Schmidt



Der „Herr der Weine“ im Romantik Hotel mit eigenem Weingut ist Sommelier Andreas Held.

## Kostproben von Markus Pape



**Getrüffelte Terrine von der Gänseleber** | Sauce Cumberland | Himmel & Erde | Brioche  
**Bayrische Garnele auf zwei Arten** | Blumenkohl | Staudensellerie | Winterpostelein | Austerneis  
**Dreierlei von der Hunsrücker Forelle** | Gurke | Radieschen | Dill | Sauerrahm | **Handgeschnittenes Tatar vom Glantalrind** | Asiatische Aromen | Dashi | Schwarzwald Miso | Shiitake | **Essenz vom Lauschieder Mufflon** | Gänseleber | Trüffel | Ravioli | Parmesanschaum | **Getauchte Jakobsmuschel** | Allerlei Lauch | Kalbskopf | Beurre Blanc | **„Herzdrigger“ - Gefüllter Knödel** | Lauchgemüse | Schwarzwurzel | geräucherte Hollandaise | **„Caipirinha“** | **Zweierlei vom Soonwald Reh - Rücken und Keule** | Hackfrüchte | Radicchio | Topinambur | Quark | Sauce Grand Veneur | **„Mozartkugel“** | **Gebranntes Mandeleis**



Grand Chef/Gourmet

**Restaurant Meisenheimer Hof**  
 Meisenheimer Hof GmbH u. Co. KG

Restaurant: Obergasse 33  
 Hotel: Stadtgraben  
 D-55590 Meisenheim  
 Tel.: +49 (0) 67 53 - 123 77 80  
 mail@meisenheimer-hof.de  
 www.meisenheimer-hof.de

Geschäftsführung: Markus Pape  
 Executive Chef: Markus Pape  
 Restaurantleitung: Clarissa Pape, Bianca Frick  
 Sommelier: Andreas Held

**Service: Ausgezeichnet**  
**Weine: Herausragend**  
**Ambiente: Romantik Pur**