

3-Sterne-Koch übernimmt Waldhotel Sonnora

Clemens Rambichler geht in schweren Zeiten mutig voran

Clemens Rambichler (im Bild), seit 2017 Küchenchef im Drei-Sterne-Restaurant Sonnora, wird das Waldhotel ab Januar 2021 übernehmen und gemeinsam mit seiner Lebensgefährtin Magdalena Brandstätter führen. Damit wechselt das legendäre Gourmet-Refugium, das 40 Jahre von der Familie Thieltges betrieben wurde, seine Besitzer. Nach dem frühen Tod des Drei-Sterne-Kochs Helmut Thieltges im Jahr 2017 übernahm Rambichler im Juli 2017 die Leitung der Küche und konnte diese höchste der Sternebewertungen halten. Das Waldhotel Sonnora wird vom 31. Dezember 2020 bis 18. Februar 2021 schließen und diese Zeit auch für die Renovierung der 20 Zimmer nutzen. Die ehemalige Patronin Ulrike Thieltges bleibt dem Hotel vorerst als Stütze erhalten.

Erinnerungen an Helmut Thieltges: Wie aus einer

Familienpension ein Drei-Sterne- Restaurant wurde

Wer im dunklen Tannenwald in der Südeifel im Verborgenen zu drohen bleibt, muss schon gehörig pfeifen, um auf sich aufmerksam zu machen. Oder so gut kochen können wie seinerzeit Helmut Thieltges. Das moselnahe Waldhotel wurde aber nicht

über Nacht zum Wallfahrtsort für Gourmets aus aller Welt. Thieltges hatte nicht bei Eckart Witzigmann gelernt und auch nicht gemeinsam mit Heinz Winkler in den Pfannen gerührt. Er stand lieber gemeinsam mit seiner Mutter am Herd, als andere bei den Großmeistern der Zunft in die Lehre gingen. Im starken Familienbund entwickelte Helmut Thieltges ein sicheres Gespür für feinfühlig zubereitungen und die Harmonie der Aromen. Seinen Gerichten wohnte eine Kraft und Zärtlichkeit inne, die weit über das souverän Handwerkliche hinaus ging – die Brust von der Challans-Ente mit Gewürzhaut in Limonen-Ingwer-Sauce gehörte zu jenen kulinarischen Höhenflügen, bei denen selbst weitgereiste Feinschmecker abheben mussten.

Ade Roulade, Hallo Hummer

Als das Sonnora 1978 als kleines Ferienhotel mit zwanzig Zimmern eröffnete, versuchten Helmut Thieltges und seine Mutter Anna Maria „einfach nur gut zu kochen“, weil sie damit auf sich und ihre abgeschiedene Lage im Wald irgendwo zwischen Trier und Koblenz aufmerksam machen wollten. Die Mutter hatte sich zuvor zumindest schon innerhalb der Region in ihrer „Fremdenpension“ mit Rinderrouladen und Rotkraut einen Namen gemacht. Doch da Ende der siebziger Jahre auch die Deutschen so langsam an der Haute Cuisine Gefallen fanden, kochten Mutter und Sohn für ihre Waldhotel-Gäste der damaligen Zeit entsprechend moderne Gerichte, wie Seezunge in Moselrieslingsauce und Sauté vom Hahn. Es gab jedoch Tage, da fand nicht ein einziger den Weg in den Tannenwald nach Dreis bei Wittlich. Doch es dauerte nicht allzu lange, da musste man Wochen im voraus reservieren, um am Abend einen der vierzig Plätze zu bekommen, vor allem an den Wochenenden.



Waldhotel Sonnora

Bis zum ersten Stern im Jahre 1982 arbeiteten Mutter Anna Maria und Sohn Helmut noch gemeinsam in der Küche. Wenn Thieltes auch bodenständig wirkte, so tüftelt er immer wieder ungewöhnliche Geschmacksvariationen à la „gegrillter Hummer auf Galettes von Schweinsfüßchen mit Linsencreme und Barolo-Essig“ aus. Seine fleischig-saftigen Seezungenfilets wurden der Speisekarte nach schlicht von „marinierten Gartenkräutern“ begleitet, die sich jedoch als eine köstliche Melange aus weißem Port, Olivenöl, Champagneressig, Lorbeer, Basilikum, Estragon, Kerbel, Schnittlauch und Dill entpuppten. Hinter jedem mit scheinbarer Leichtigkeit entworfenen Gericht steckte tiefe Leidenschaft und Detailbesessenheit. Klassiker wie die Gugelhupf-Terrine von Taubenbrust und Gänsestopfleber und das Törtchen vom Rinderfilet-Tatar mit Kaviar auf Kartoffelrösti offenbaren das einfach Geniale. Dieser Evergreen steht neben anderen Klassikern der Küche auch noch immer auf der Karte und gilt als unantastbar.

Ein Restaurant mit Betten

Der Name „Sonnora“ klingt ein wenig italienisch, hat aber einen ganz anderen Hintergrund. Da der alten Pension der

Familie Thieltges namens „Haus Elisabeth“ eine zweite mit gleichem Türschild in die Quere kam und Konkurrenz machte, wollte man sich umbenennen. Inspiriert durch die Tochter eines amerikanischen Nachbarn, die „Sonnora“ (mit einem „n“) hieß, wurde die Pension kurzerhand umgetauft. „Sonnora“, so sahen es die Thieltges, drückt das Sonnige und das Sonore, wohlklingend aus.

„Das Restaurant belegt uns die Zimmer“ erzählte Helmut Thieltges. Neunzig Prozent der Gäste übernachteten auch, meist jene, die für den Abend im Restaurant reserviert hatten. Mittagsgäste, die oft aus der Region und dem ebenfalls nicht weiten Luxemburg kamen, machten sich eher wieder auf den Heimweg – obwohl auch ihnen angesichts der opulenten Weinkarte ein führerscheinsicheres Ruhekitzen anzuraten gewesen wäre. Mehr als 600 Flaschen stehen bis heute darauf, davon über 100 aus der Mosel-Saar-Ruwer Region. Es gibt nicht viele Plätze, wo man solch wunderbar gereiften Rieslinge bekommt.

Wegen der Sterne flippen wir nicht aus

Das Waldhotel Sonnora strahlte stets eine milde Freundlichkeit aus, wobei Ehefrau Ulrike Thieltges erfrischend unkompliziert auftrat und wie alle anderen im Haus keine Star-Allüren und weihevollen Gourmetpalast-Attitüden an den Tag legte. Mitunter konnte es herzlich volkstümlich werden, vor allem, wenn Senior Vinzenz Thieltges zum Frühstück die Drehorgel erklingen ließ. Mutter Thieltges zog im weißen Kittel ihre Kreise, um die vielen Blumen zu pflegen, die wöchentlich für 250 Euro eingekauft wurden. Sie freute sich mit typischem Adenauer-Schalk im Blick über den erworbenen Ruhm, verlor aber nie ihre lässig-rheinische Haltung: „Wegen der Sterne flippen wir nicht aus.“

Damals sah man noch Usambaraveilchen auf gehäkelten Deckchen. Und auch die Flaschen „Echt Kölnisch Wasser“ auf den Toiletten

gibt es nicht mehr. Erinnerungen aber sind weniger flüchtig als Duftwasser und können jederzeit aufgefrischt werden: Die Legende lebt weiter.

Ludwig Fienhold



Helmut Thieltges

*Waldhotel Sonnora, Dreis bei Wittlich, Aufm Eichelfeld 1, Tel.
0 65 78 406 oder 9 82 20*

www.hotel-sonnora.de

Photocredit: Waldhotel Sonnora