

Wald & Schlosshotel Friedrichsruhe: Wo Mick Jagger ein Glockenspiel im Ohr rockte

Gourmet-Hideaway und Wellness-Oase

Von Ludwig Fienhold

Geht noch mehr? Wellness-Oase von Weltklasse, private Spa-Suite mit Kamin-Lounge, großer Innenpool mit Kamin, zwei Top-Restaurant, weitläufige Liegewiese im hoteleigenen Park. Pure Ruhe und Entspannung, wie sie auch dem erstaunlich geräuschempfindlichen Rockstar Mick Jagger gefiel.

Das
Schlo
sshot
el
Fried
richs
ruhe
ist
seine
m
Namen
entsp
reche
nd
ein
wirkl
ich
fried
liche
s
Fleck
chen.
Ab



und an erklingt lediglich ein Glöckchen vom Turm am Rande des Parks. Ausgerechnet der Rocker Mick Jagger empfand das zarte Bimmeln als zu laut. Extravagante Gäste sind kein Problem im Schloßshotel, das Glöckchen wurde ruhig gestellt und die Sache war erledigt. Für das Hotel erwies sich Mick Jagger dennoch als ein besonders angenehmer, entspannter und gar nicht zickiger Besucher, er war ganz offen und gesellte sich sogar zu anderen Gästen. „Er hat kein Aufheben um seine Person gemacht und war sehr umgänglich“, erinnert sich Hoteldirektor Jürgen Wegmann, der das Haus auch in turbulenten Zeiten mit Übersicht und Besonnenheit führt.

Die relaxte Atmosphäre wirkt beruhigend, das gastronomische Angebot stimuliert. Staunenswert, wie aus einem romantischen

Jagdschloss eine Gourmetburg und Wohlfühloase werden konnte.



Dominique Metzger

Dominique Metzger ist als markanter und beschwingter Wein- und Service-Manager der Alleskönner des Hauses. Offiziell ist er stellvertretender Direktor und Gastronomiedirektor vom Schlosshotel, würde sich aber eher nicht so bezeichnen und fühlt sich weit mehr als Gastgeber. So souverän und ambitioniert erlebt man nicht viele in der Branche, früher nicht und schon gar nicht heute. Der Elsässer kommt aus einer Winzer- und Gastronomiefamilie. Seine solide Basis beruht außerdem auf renommierten Stationen wie dem Tantris in München. Das Talent zum Gastgeber kann man nicht lernen, man hat es oder man hat es nicht.



Küchenchef Boris Rommel

Die Küche von Boris Rommel im Restaurant Le Cerf wirkt nur auf der Speisekarte wie ein Understatement. Auf dem Teller entwickelt sie sich zu einem phantasievoll präsentierten Medley mit wechselndem Tempo – mal Rock, mal Glockenspiel. Filigranes Saiblingsfilet in nobler Rettichrobe mit knackigem Saiblingskaviar und Kerbelvinaigrette sowie saftiges Kalbstatar in Kapernvinaigrette sind Paradebeispiele für die finessenreiche und handwerklich präzise arbeitende Küche. Einen deutlich kraftvoll modulierten Ton schlägt dagegen die intensive und umwerfend gute Consommé double mit zarten Stücken vom Ochschwanz an. Pure Energie auf Basis bester Old School erlebt man beim Rücken vom Hohenloher Rind in Madeira-Jus. Nicht weniger als fabelhaft empfanden wir die Gänseleber mit dezent fruchtigem Kirschgelee und delikater Piemonteser Haselnusscreme. Alle Gerichte werden sehr aufwendig ausgearbeitet und detailversessen präsentiert. „Cooking is life – nothing else matters“ hat sich Küchenchef Boris Rommel auf den Unterarm tätowieren lassen. Statt einer Toque trägt er eine Schiebermütze. Der Zwei-Sterne-Koch mag modern erscheinen, seine Ansichten aber sind von

traditionellen Werten geprägt. Eine instagramtaugliche Pinzettenküche mit Schäumchen und pürierten Klecksen mag er nicht und will vor allem „viel Geschmack und Emotionen“ vermitteln. Dies entspricht auch seinen grundsoliden Stationen wie dem Bareiss, Schlosshotel Bühlerhöhe, Villa Hammerschmiede oder dem Colombi in Freiburg, wo er bei Alfred Klink in die



Die exzellente und bei großen Weinen oft in die Tiefe gehende Weinkarte scheint auf der ganzen Welt zu Hause zu sein, wir

bleiben jedoch auch hier wie meist eher in der Region. Es warten viele erstklassige und bezahlbare Tropfen aus Württemberg und Baden: Weißburgunder Untertürkheimer Gips von Aldinger, Riesling Besigheimer Wurmberg von Dautel, Spätburgunder Simonroth von Schnaitmann, Lemberger Steinkreuz von Drautz Able. Und es gibt einige wunderbare Neuentdeckungen, wie das Wein & Sektgut Hirschmüller aus Lauffen am Neckar. Von dort kommen außergewöhnliche gute flüssige Leckerbissen, wie der Chardonnay 2019 und der Pinot Meunier Blanc de Noirs 2018.

Der
Hirsch
ist
das
Wap-
pen-
tier
vom
Wald
&
Schlo-
sshot-
el
Fried-
richs-
ruhe,
die
Resta-
urant
namen
Le
Cerf
und
Jäger-
stube
haben
dies
entsp-
reche-
nd
aufge-
spieß-



t. Dass die Jungwinzer vom Weingut Hirschmüller in der Jägerstube Einzug halten konnten, liegt aber an deren Qualität und nicht am Geweih auf dem Etikett. Der Blanc de Noirs ist super seidig, saftig und schenkt ein Maul voll Reben ein. Kachelofen und Holzboden geben dem Lokal die wohltuend atmosphärisch Wärme, die durch eine Küche der intelligenten

Herzhaftigkeit fortgeführt wird. Es gibt wahrhaftig noch Hechtklößchen in Rieslingsauce und Leber Berliner Art sowie andere Evergreens der warmherzigen Gemütlichkeitsküche: Tolles rosa gebratenes Roastbeef mit Rotwein-Schalotten, gebackener Kabeljau mit Remouladensauce oder gebackene Blutwurst mit Gewürzpfel-Chutney und Liebstöckel-Kartoffel-Stampf. In der Jägerstube kann man sich auch der großen Weinkarte des Sternerestaurants Le Cerf bedienen.

Selbst
t in
der
Welln
ess-
Oase
erleb
t der
Gast
Wein-
Feeli
ng.
Die
kosme



tischen SanVino Produkte wurden aus den Trauben der Hohenloher Weinberge entwickelt und muten geradezu lecker an. Das Spa ist nicht nur irgendein Bereich, sondern ein stattliches Haus neben dem Hotel mit eigener Spa-Suite, vielen Wellness-Abteilungen und großem Innenpool mit Kamin. Der Pool zieht sich bis in den Hotelpark und seine große Liegewiese. Die Atmosphäre im Wald & Schlosshotel Friedrichsruhe ist Tiefenentspannt. Über allem liegt ein Klang der Stille.



Schlosshotel
Friedrichsruhe,
Zweiflingen-
Friedrichsruhe,
Kärcherstr. 11,
Tel. 07941
6087 0.

www.schlosshotel-friedrichsruhe.de

Photocredit: Barbara Fienhold (9), Hotel Friedrichsruhe (1)



Hoteldirektor Jürgen Wegmann

