

Hideaway in den Weinbergen

Die Burg Schwarzenstein im Rheingau

Für Hochzeiten gibt es zwei Topadressen: Die Villa Rothschild in Königstein im Taunus und die Burg Schwarzenstein in Johannisberg im Rheingau. Beide sind nahezu das ganze Jahr über an den Wochenenden mit Feiern Gästen belegt, denn kaum sonst wo verbinden sich Genuss, Romantik, Stil, und emotionale Atmosphäre so eindrucksvoll. Die Burg Schwarzenstein thronet in den Weinbergen von Johannisberg und hat die schönste Terrasse im ganzen Rheingau. Aber auch sonst lässt es sich dort ganz wunderbar schmelgen.



Wenn man sich bei Geisenheim vom Rheinufer in die Weinberge schraubt, sieht man den alten Turm der ehemaligen Burg Schwarzenstein langsam näherkommen. Doch im Gegensatz zu vielen rein touristischen und qualitativ belanglosen Hotel-Burgen, ist diese hier eine Bastion der gehobenen Gastlichkeit. Das 1872 erbaute Domizil der Wein- und Sekt-Familie Mumm von Schwarzenstein hält einige Turmzimmer bereit, wurde aber längst durch einen stattlichen Hotelneubau ergänzt, der sich äußerlich bescheiden ins Dickicht der Bäume duckt, innen aber mit exquisiter Einrichtung glänzt. Die Zimmer der modernen Parkresidenz sind nicht bloß luxuriös, sondern auch sehr individuell und geschmackvoll ausgestattet. Die großen bodentiefen Glasfenster vergrößern die Räume nach außen, wobei manche Blick auf den abends stimmungsvoll illuminierten Wehrturm haben. Eine iPod-Station und W-Lan sind Standard, die Minibar ist inklusive. Der große Flatscreen wurde in die Wand eingearbeitet und wirkt wie ein gerahmtes Bild. Der Ausblick auf das Burggelände aber

ist weit wichtiger. Wer mag, kann seinem Partner auch im Bad zusehen, denn dieses wurde zeitgeistgemäß verglast. Doch kann man sich dagegen mit einem Knopfdruck wehren und Jalousien herunterfahren lassen. Kosmetika von Hermès und flauschige Handtücher zeigen selbst im Detail Qualität.

Die Parkresidenz verfügt über 20 Zimmer, 7 Juniorsuiten und 1 Suite, manche mit Balkon, die mit Blick auf die Burg sind zu bevorzugen. Im Haupthaus gibt es 6 aparte Zimmer und 1 Suite, wobei die beiden mit Panoramablick über die Weinberge unschlagbar sind. Die Zimmerpreise



sind an der hohen Qualität gemessen eher moderat. Ein Wellnessbereich soll jetzt noch dazukommen, hinter der Parkresidenz ist noch ausreichend Platz. Für Tagungen und Konferenzen ist mit bis zu 200 Personen gerüstet. Die im Jahre 2005 als Hotel mit Restaurant hoch über dem Rhein eröffnete und zwei Jahre später erweiterte Burg Schwarzenstein wird von der Weinbergslage Johannisberger Schwarzenstein und einem zwei Hektar großen mediterranen Park umgeben. Die Lage ist einmalig. Klar, dass dort besonders viele Hochzeiten und andere Feste stattfinden. Auch das Frühstück wird im Burgrestaurant mit Blick über die Weinberge eingenommen.

Das Gourmetrestaurant ist ein eher unscheinbarer Glasbau mit glasklarem Innenleben und einer schönen Sommerterrasse am Gipfel des Weinbergs (innen und außen jeweils 40 Plätze). Die Burg Schwarzenstein hat von Anfang an auf ein hochwertiges gastronomisches Konzept gesetzt und sogleich Spitzenköche engagiert. Mit Sven Messerschmidt ist wieder ein ambitionierter Chef am Werk, der hochwertige Produkte einsetzt und mit einer kompromisslos kompakten Speisekarte überzeugt (1 Michelin-Stern, 17 Punkte im Gault Millau). Bei den Weinen sollten die aus dem Rheingau selbstverständlich sein. Was die Damen anbelangt, ist der Service charmant, nur

Restaurantleiter Dirk Rocholz könnte einmal seine formelle Zwangsjacke verlassen und etwas Rouge und Mimik auflegen. Mit gutem Beispiel gehen der Burgherr Michael Teigelkamp und seine Frau Stéphanie voran, die stets forsch und frohgemut auftreten.



Die Burg Schwarzenstein ist auch für ihre kulinarischen Events bekannt, es lohnt sich das Jahresprogramm anzusehen. Gerade gab es wieder das internationale Gourmet-Wochenende. Patrick Bertron vom befreundeten Relais & Châteaux Hotel Le Relais Bernard Loiseau (3 Sterne) aus dem Burgund war an einem Abend als Gastkoch löffelführend, darauf gleich mehrere deutsche Spitzenköche. Die Burg Schwarzenstein wollte den ganz großen

Wurf und holte sich Sven Elferfeld (3 Sterne), Juan Amador (3), Klaus Erfort (3), Christoph Rainer (2) und Alexander Dressel (1) ins Haus, die gemeinsam mit Sven Messerschmidt (1) vom Restaurant Schwarzenstein am Herd standen. Steigert es den Reiz oder gar den Genuss, wenn gleich mehrere Meisterköche ein Menü entwerfen? Oder kommen sich solche Alpha-Köche eher ins Gehege? Rein rechnerisch brachten es 6 Köche mit 13 Sternen auf sechs Gänge. Schmecken 13 Sterne besser als 3? Natürlich kann man dies nicht wirklich steigern, aber es ist ganz gewiss für viele Gäste sehr anregend, gleich so viele große Köche auf einmal erleben zu können. Mag es auch sein, dass sich das Dinner im Schnitt auf einem guten Sterne-Niveau bewegte, so muss man die enorme Leistung für den Preis bedenken: Für 250 Euro bekam jeder Gast: Champagner zum Empfang, sechs Gänge, sechs begleitende Weine (darunter großartige wie den trockenen Silvaner von Wittmann aus Rheinhessen oder die Riesling Auslese Rüdesheimer Burg Roseneck 2007 von August Kessler), Petit Fours, Mineralwasser, Kaffee und Tee, Digestif. Die Burg Schwarzenstein lohnt eine Reise und jeden Umweg, das ganze Jahr über.

LF

*Burg Schwarzenstein, Rheingau, Geisenheim (Ortsteil
Johannisberg), Tel. 0 67 22 99 50 0.*

www.burg-schwarzenstein.de



*Menüpreise 95 – 120 €. Zimmerpreise: Historisches Burggebäude
140 – 280, Parkresidenz 170 – 280, Juniorsuite 300 – 380,
Panoramasuite 500 – 580 €. Minibar inklusive, Frühstück 25 €.*

