

Zwischen
Geschichte
und Moderne

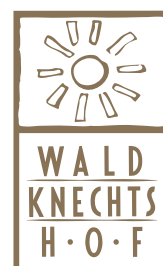


Seminarhotel Waldknechtshof

„Mein nächstes Urlaubsziel“

☎ 07442 8484-0
☎ 07442 8484-410
✉ info@waldknechtshof.de

📷 @waldknechtshof
📘 Waldknechtshof
🌐 Waldknechtshof
📌 Waldknechtshof



Weitere Infos unter
www.waldknechtshof.de

Entdecke unseren historischen
Gutshof in all seiner Pracht

3 Gründe, hier Hatt zu machen:

- Persönlich: Beim "Chef's Table" wird das Menü nach den Wünschen der Gäste gekocht
- Charmant: Historisches Ambiente trifft auf moderne Architektur
- Unkompliziert: Das Restaurant hat täglich geöffnet



Dr. Gernot Marquardt ist ein Mann mit Visionen: Bereits Anfang der 1990er-Jahre hat er das Potenzial des historischen Gutshofes bei Baiersbronn erkannt und ihn zum Hotel- und Gastronomiebetrieb umbauen lassen

Fotos: Christina Feser, Waldknechtshof (2)

Im Restaurant „Meierei“ in Kosterreichenbach (Murgtal) bleiben im wahrsten Sinne des Wortes keine Wünsche offen. An fünf Tagen in der Woche kann man sich hier ein Menü schmecken lassen, das ganz nach den persönlichen Vorlieben zubereitet wird

Das Restaurant „Meierei“ im „Waldknechtshof“ erstreckt sich über drei Räumlichkeiten auf verschiedenen Ebenen. Eine davon ist der „Untere Stall“



Gutshof-Hirsch-Carpaccio mit Ziegenkäsecreme, schwarzen Nüssen, Kürbis und kleinen Radieschen

Wünsch dir was!
- beim „Chef's Table“

Mächtige, offenliegende Schwarzwaldbalken an den Decken, die Wände aus meterdicken Natursteinmauern. In der gepflasterten Eingangshalle markiert eine alte Futtermühle den kleinen Rezeptionsbereich. Auch wenn der ungewöhnlich hohe Raum nach oben hin von anthrazitfarbenen Stahlträgern, Treppen sowie einem Aufzug unterbrochen wird, ist noch gut zu erkennen, dass es sich hier um die frühere Hofdurchfahrt für die Heu-Fuhrwerke handelt.

Spannender Kontrast von Alt und Neu

Der „Waldknechtshof“ in Klosterreichenbach bei Baiersbronn blickt auf mehrere hundert Jahre zurück. Und das soll man sehen können. Das stand für Eigentümer Dr. Gernot Marquardt von Anbeginn fest. Gemeinsam mit seiner Schwester Christine Marquardt hatte er das Anwesen des verstorbenen Onkels in den 1990er-Jahren aus der familiären Erbgemeinschaft herausgekauft und nach seinen Vorstellungen umbauen lassen. „Unsere Philosophie war es, die ursprüngliche Atmosphäre des alten Gehöfts weitestgehend zu erhalten und nur so viel zu verändern wie unbedingt notwendig“, erzählt er. Gut vier Jahre hat die Wandlung vom stolzen Schwarzwald-Bauernhof zu einem modernen Gastronomie und Hotelbetrieb gedauert. Da das Gebäude komplett



unter Denkmalschutz steht, waren die Umbauarbeiten mit strengen Auflagen verknüpft. Speziell die Brandschutzbestimmungen hatten die Pläne des Bauherren des Öfteren durchkreuzt. Immer wieder war es zum Stillstand gekommen, hieß es, aufs Neue einen Kompromiss zu finden. Heutzutage ist es angesagt, vorhandene, alte Baumaterialien offenzulegen und mit zeitgemäßen Materialien sowie moderner Architektur zu kombinieren. „Vor 30 Jahren war das jedoch noch völlig anders. Altes wurde hinter Verschalungen versteckt oder im schlimmsten Fall unwiederbringlich entfernt“, so Gernot Marquardt.

Doch der erfahrene Unternehmensberater, für den Probleme vielmehr Herausforderungen darstellen als Hindernisse, ließ sich zu keiner Zeit von seinem eingeschlagenen Pfad abbringen. Im Oktober 1996 wurde der „Waldknechtshof“



Feldsalat mit Herzkräutchen-balsamico-Vinaigrette, Kracherle, Waldpilzen und Kerbelkresse



Früher Kloostergutshof,
heute Gastrobetrieb

als Gutshof- und Tagungs-Hotel mit angeschlossener Gastronomie eröff net. Die Resonanz von Besuchern und Gästen war überwältigend und zeigte dem Bauherren deutlich, dass er mit seiner Vision richtig gelegen hatte. „Niemand hat sich vorstellen können, was ich im Sinn gehabt hatte. Am allerwenigsten die Handwerker, die ursprünglich dachten, dass sämtliche Altholzbalken sowie das rustikale, off ene Mauerwerk säuberlich unter Rigipspplatten

verschwinden würden“, sagt Marquardt, der über die damaligen Auseinandersetzungen längst schmunzeln kann. Doch nicht nur optisch fällt der „Waldknechtshof“ in der Baiersbronner Teilgemeinde Klosterreichenbach auf. Auch sein Gastronomie-Konzept ist speziell. Die Ansprüche ans Essen haben sich in den letzten Jahren enorm verändert. Individualität wird großgeschrieben. Mit Küchenchef Maurice Götz, der gleichzeitig die Leitung des Gutshof-Hotels verantwortet, hat Gernot Marquardt einen kompetenten Mitarbeiter an seiner Seite, der es versteht, sich darauf einzustellen. Sein neuester Coup ist der sogenannte „Chef’s Table“.

Was steckt hinter „Chef’s Table“?

Maurice Götz erklärt die Idee: „Damit sind wir von den festgelegten Menüs weggegangen, hin zu größtmöglicher Flexibilität. Jeder Gast kann sich nach seinen persönlichen Vorlieben wünschen, aus welchen Zutaten und in wie vielen Gängen er sein Menü zubereitet bekommen möchte. Auch Allergien und Unverträglichkeiten werden dabei selbstverständlich berücksichtigt.“ Vom Tag der Reservierung bis zum „Chef’s Table“ braucht die Küche einen Vorlauf von etwa einer Woche. Je nachdem, wie ausgefallen die Wünsche sind. Bei gängigen Zutaten würden auch vier Tage reichen. Als Betrieb in einer Gemeinde, die weit über den Schwarzwald hinaus für ihre erstklassige Gastronomie bekannt ist, habe man den Vorteil, dass die entsprechenden Lieferanten ohnehin regelmäßig im Tal unterwegs sind.



Confite Lachsforelle auf Linsengemüse und Fenchel mit einer Joghurt Petersilien Emulsion

FOTOS: Christina Feser (4), Waldknechtshof (2)



Früher baumelten von der Decke des Gewölbekellers Rauchwürste und Schinken. Vermutlich wurde dort auch der Kloster-Messwein gelagert. Heute genießt man hier die urige Atmosphäre des „Weinkellers“

Wir wollten so viel Altes wie möglich erhalten



Holz spielte im „Waldknechtshof“ schon immer eine große Rolle. Das spiegelt sich auch in der Dekoration wider



Auf einer alten Werkbank werden feine Brände aus dem Schwarzwald präsentiert



Schlaf gut und träum süß...
Unter dem Schwarzwälder Satteldach des „Waldknechtshofs“ befinden sich zwölf gemütliche Gästezimmer auf verschiedenen Etagen. Manchmal ist nachts ein leises Knacken vom alten Holzgebälk zu hören

Grundsätzlich könnten deshalb nahezu alle Zutaten besorgt werden. Doch in der Regel seien sehr spezielle Anfragen eher die Ausnahme als die Regel. Maurice Götz und sein Team sehen das individuelle Menü-Angebot als Win-win-Situation. Die Gäste sind glücklich, und gleichzeitig könne die Küche auch mal zeigen, was in ihr steckt. Der Chef greift zu einer Speisekarte von einem „Chef’s Table“ vom vergangenen Abend und erläutert daran, wie so ein individuelles Essen beispielsweise aussehen kann. „Dieses Gästepaar war bei seiner Reservierung offen und hatte lediglich angegeben, dass es gerne asiatisch isst und ein 5-Gänge-Menü möchte“, erzählt Götz. So habe er mit seinem Team als ersten Gang Rohfl eischravioli mit Wasserbüffel im Umamisud zubereitet. Danach gab es Miso-Black-Cod (Kohlenfisch) mit Zucchini nudeln, gefolgt von confierter Lachsforelle mit Fenchel und Linsengemüse sowie Lammrücken mit Haselnusskruste, Chorizo und wildem Brokkoli. Zum süßen Finale wurde ein Schokoladen-Dessert mit Mandarinen und Safran serviert. Wer es kulinarisch lieber klassisch mag, bekommt in der „Meierei“ auch das. Auf der Speisekarte stehen

regionale Leckereien wie Feldsalat mit Kracherle und Pilzen, hausgemachte Fleischküchle mit Kartoffelsalat, gebratene Kalbsleber, geschmortes Edelhirschrout und Linsen nach Omas Rezept.

Gespeist wird im Stall oder im Weinkeller

Zum Essen stehen den Gästen drei Räumlichkeiten zur Verfügung: der „Untere Stall“, der „Obere Stall“ sowie der „Weinkeller“ – und tatsächlich weisen die Namen jeweils auf die frühere Bestimmung der Räume hin. Wie übrigens auch der Restaurant- und Hotelname. Denn früher war der Betrieb des Hofguts eine zum Kloster Reichenbach gehörende Meierei, in der die Forstmeisterei untergebracht war. Der dort ansässige Verwalter wurde „Waldknecht“ genannt.

CHRISTINA FESER

KONTAKT Gutshof Waldknechtshof, Restaurant „Meierei“, Baiersbrunner Str. 4, 72270 Baiersbronn-Klosterreichenbach, Telefon: 0 74 42/8 48 40, www.waldknechtshof.de; Die Küche hat täglich von 12–21 Uhr geöffnet. Der „Chefs Table“ wird Montag sowie Donnerstag bis Sonntag angeboten.

Klosterreichenbach: Wo alles seinen Anfang nahm

Es waren vor allem die Klöster, die einst die Besiedelung des Schwarzwaldes vorantrieben. Zu den ältesten und bekanntesten zählt das 1082 gegründete Kloster in Klosterreichenbach. Mit ihm begann die Urbanisierung der Region. Drum herum entwickelte sich im Laufe der Jahrhunderte ein Dorf, das besonders für die Holzwirtschaft wichtig war. Als das Kloster vom protestantischen Herzog 1559 aufgelöst wurde, wanderten viele Einwohner ab. Um dem entgegenzuwirken, wurden zum Kloster gehörende Gebäude günstig verkauft. Damit gelangte die Kloster-Meierei in den Besitz von Familie Klumpp. Gernot Marquardt berichtet: „Bei Recherchen kam heraus, dass wir die Familienlinie des Käufers bis zu unserer nachvollziehen können. Damit befindet sich der Betrieb seit 1651 lückenlos in Familienbesitz.“

