

Hochgenuss im Biohotel Werratal



Im Urlaub oder bei Tagungen ist ein großer Teil des Erfolges dem Hotel geschuldet. Ein schönes Zimmer, freundliche Gastgeber und eine ausgezeichnete Küche tragen zum Erfolg einer Veranstaltung bei. Nicht anders war es beim Wein-Verkostungs-Wochenende der Biohotels, das in diesem Jahr im Bio-Hotel Werratal bei Hann. Münden stattgefunden hat. Ich möchte es vorwegnehmen: Vielen Dank an die Veranstalter für diese Wahl!

Annette Rothweiler-Treichel führt das Hotel mit viel Umsicht und Liebe zum Detail, ihr Mann Jörg ist der Herr über die Küche. Das Hotel besteht aus einer kleineren Gruppe von Gebäuden unterschiedlichen Alters. Unser Zimmer im Haupthaus war sehr schön und geräumig mit einem ansprechenden, modernen Bad. In einem Haus mit so netten Mitarbeitern und einer sehr familiären Atmosphäre fühlt man sich schnell ganz zuhause.

Vom ersten Moment, an dem wir etwas zu Essen bekamen war klar, dass hier jemand am Werk ist, der nicht nur von der Bio-Idee überzeugt ist und deshalb Produkte bester Qualität einkauft, sondern der auch über ein besonderes Können bei der Zubereitung verfügt. Nicht umsonst ist das Restaurant im Michelin-Führer mit einem „Bib-Gourmand“ ausgezeichnet. Egal, ob es zur Vorspeise einen Melonen-Salat gab, als kleinen Mittags-Snack eine Erbsensuppe oder am Nachmittag verschiedene Blechkuchen (ein Gedicht!), was auf den Tisch kam hatte Raffinesse.

Doch bei solchen „Kleinigkeiten“ ist es nicht geblieben. Nachdem wir zwei Tage Wein verkostet hatten und die Sieger gekürt waren, zauberte die Küche ein exzellentes Gala-Diner: Nach dem wunderbar aromatischen, akzentuiert gewürzten Pot-au-feu mit Lammfilet-Spitzen, Salbeinocken und mediterranem Gemüse wurde ein auf den Punkt gegartes Strauchtomaten-Risotto serviert. Der Clou war die knusprig frittierte Tomatenhaut, die das Genusskunstwerk krönte. Als delikater Zwischengang wurde eine lauwarme Käseterrine mit feiner Tomatenmarmelade gereicht, bevor uns als Hauptgang ein pochiertes Kalbsfilet auf weißem Bohnenpüree mit bunten Schnippelbohnen und Sellerieravioli verwöhnte. Die verschiedenen Aromen und Texturen waren perfekt aufeinander abgestimmt und ergänzten sich im Mund zu einer wunderbaren Komposition. Den krönenden Abschluss bildete ein Pralinencreme zwischen Knusperaltern auf Zwetschgenröster. Das Menü war vom ersten bis zum letzten Bissen ein Hochgenuss.

Mein Fazit: Ja, das Hotel liegt außerhalb von Hann. Münden und ja, sowohl die Autobahn als auch die Bahn sind sehr nah. Doch wirklich laut sind nur die Züge. Die Autobahnbrücke, die die Autos viele Meter - und nicht hörbar - über das Hotel hinweg führt, ist fast schon ein Baudenkmal. Ich habe sie gerne gesehen, wenn ich während der Verkostungen aus dem Fenster geblickt habe. Und sich über die Bahn auf zu regen, wo wir doch nachhaltig und ökologisch leben und reisen wollen, halte ich für schwierig. Dennoch macht alle Nachhaltigkeit und Umweltfreundlichkeit die Bahn nicht leise – leider. Doch das Rattern der Eisenbahn tritt gänzlich in den Hintergrund, wenn man an die wirklich köstliche Küche, die schönen Zimmer und die freundlichen und liebenswerten Mitarbeiter denkt. Und ganz ehrlich, das Problem lässt sich ganz einfach lösen – mit Oropax.

Wenn Sie in Deutschlands Mitte fahren, dann lassen Sie das Hotel Werratal nicht aus. Genauso wie Sie es nicht versäumen dürfen, sich an der Rezeption in die Liste ein zu tragen, die die Bahn dazu bringen soll eine Lärmschutzwand zu bauen. Mit etwas Glück werden wir in einigen Jahren hier nicht nur himmlisch Essen sondern auch in himmlischer Ruhe wohnen!

Birgit Anzenberger