



Silberstreif

Magazin



Sommer 2025

Sommergefühle



Herzlich willkommen,

in der sinnlichen Aromaküche des Gourmetrestaurants Silberstreif im Naturresort & Spa Schindelbruch.

Unser Ziel ist es, Sie in die aromatische Welt vom Harz zu entführen. Dabei sind wir selbstverständlich nachhaltig und regional – allerdings nicht dogmatisch. Vielmehr geht es uns darum den unverwechselbaren Geschmack der Region zu finden.

Die Natur rund um den Schindelbruch ist dabei die wichtigste Inspirationsquelle. So experimentiert unser Küchenchef Eric Jadische gerne und konzipiert Teller, die den Geschmack des Morgentaus oder aber auch verschiedenen Fichtennadeln einzufangen versuchen.

Zwangsläufig richten wir uns somit nach den Jahreszeiten und der Verfügbarkeit der Produkte. Was die Natur nicht bietet, kann nicht verarbeitet werden. Darüber hinaus möchten wir unseren Gästen die Vielfalt zeigen, die der Harz, seine Umgebung, seine Gärtner, Züchter, Sammler, Bauern und Jäger bieten.

Wir servieren ausschließlich ein saisonal wechselndes Menü, mit 5 bis 7 Gängen. Bitte bedenken Sie, dass ein Aufenthalt bei uns bis zu 4 Stunden dauern kann.

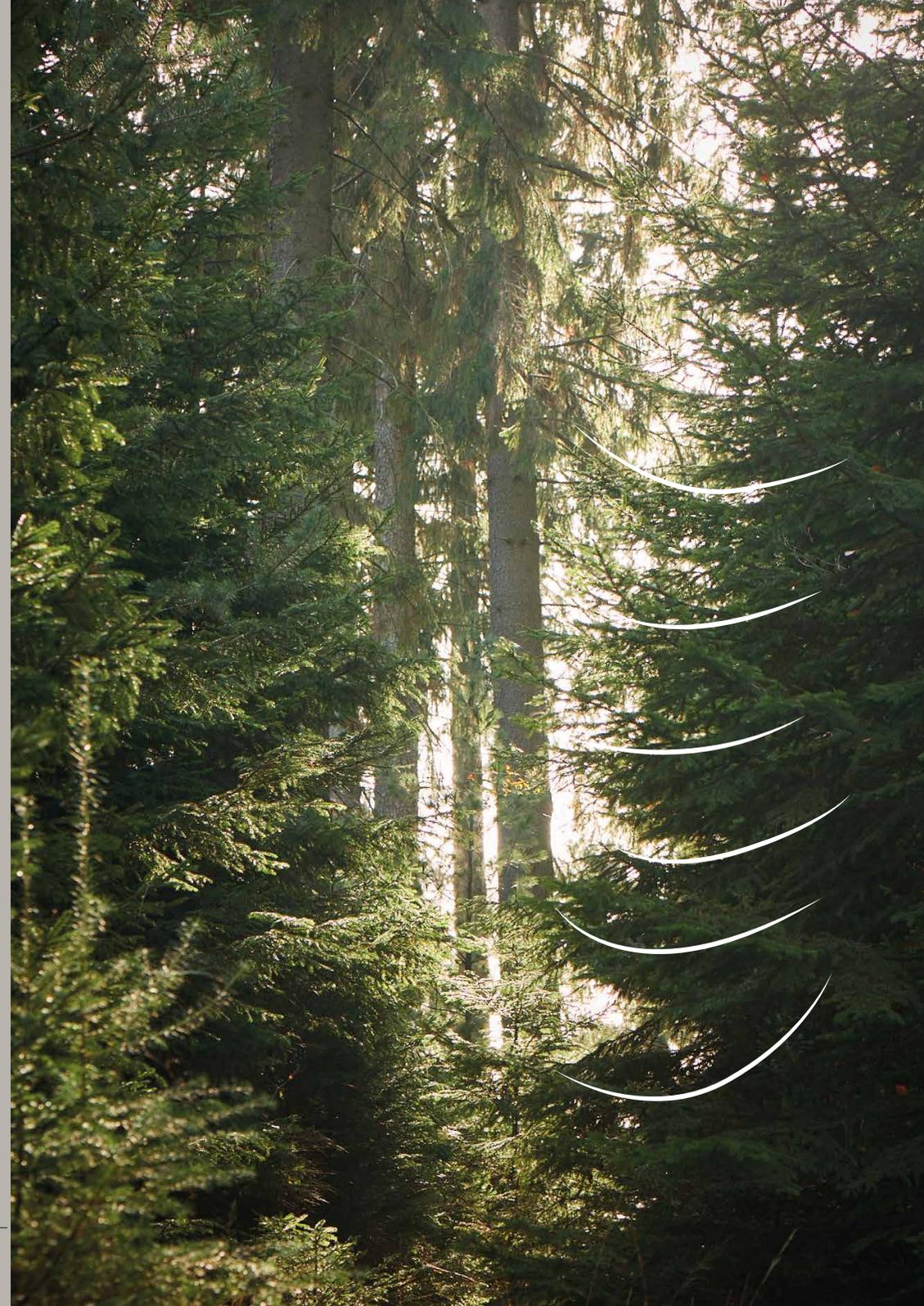


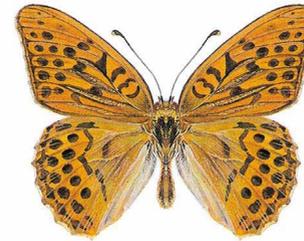
Wie schmeckt der Harz?
Wie der Wald, eine Wiese
oder ein Bach?



Unser Ziel ist es, die Aromen des
Harzes in Gerichte zu
übersetzen.

Mal kreativ, mal bodenständig,
mal avantgardistisch oder auch
mal alles zugleich.





NAMENSgebung

Was bedeutet Silberstreif?

Der Silberstreif, auch Kaisermantel genannt, wurde Schmetterling des Jahres 2022. Der größte mitteleuropäische Perlmutterfalter ist gelb leuchtend und hat eine schwarze Musterung auf den Flügeln mit einer Spannweite von sechs Zentimetern. Der Schmetterling wird als Silberstreif bezeichnet, da er auf seinen Flügelunterseiten, die moosgrün sind, zwei kurze und einen längeren Silberstreifen hat. Der Tagfalter ist bewundernswert von allen Seiten und so facettenreich wie unsere Küche.

Im Naturresort & Spa Schindelbruch tragen alle Restaurants Namen von Schmetterlingen. So auch das Gourmetrestaurant. Das Haus ist aber nicht nur kulinarisch einen Besuch wert – Erholung wird hier insgesamt ganz großgeschrieben. Die ruhige Umgebung des Südhazes, ein 2.500m² großer Wellness- und Spa Bereich, exklusive Zimmerkategorien und ein exzellenter Service machen einen Besuch zum absoluten Erlebnis. Ganz nach dem Motto: Ankommen – Willkommen.

Mehr entdecken unter www.schindelbruch.de



Eric Jadischke lässt sich beim Kochen nicht von Trends beeinflussen und hat auch keine Erfahrung in renommierten Drei-Sterne-Restaurants gesammelt. Stattdessen vertraut er allein seinem eigenen Geschmackssinn: „Ich möchte kochen, wie ich selbst gerne esse.“



Eric Jadischke – der Chefkoch im Portrait

Kochen ist für Eric Jadischke weniger Kunst als feingliedriges Handwerk. Entsprechend ehrgeizig hat er seine Fähigkeiten perfektioniert und während seiner Ferien in fremden, exzellenten Küchen mit angepackt und so manchen Kniff mitgenommen.

Wann immer es die Zeit zulässt, streift Eric Jadischke durch den Harzer Wald und sammelt je nach Saison Kräuter, Beeren und Pilze. Auch im Garten des Schindelbruchs hat er ein großes Beet mit Kräutern aller Art angelegt.

Früher waren Kräuter die einzigen Heilmittel, mit denen Menschen Krankheiten behandeln konnten und sie waren erfolgreich darin. Heutzutage bereichern Kräuter hauptsächlich unsere Küche. Damit liegt es auf der Hand, dass Kräuter in der Küche einen spürbaren Einfluss auf unser Wohlbefinden haben.

Seit Jahren beschäftigt sich Eric Jadischke mit Kräutern und Wildpflanzen, mit ihren aromatischen aber auch gesundheitlichen Eigenschaften und setzt sie als prägende Elemente seiner kreativen Küche ein.

So kreiert er kunst- und geschmackvolle Gerichte, bei denen die ästhetische Präsentation der Wildkräuter und Pflanzen im Mittelpunkt steht.

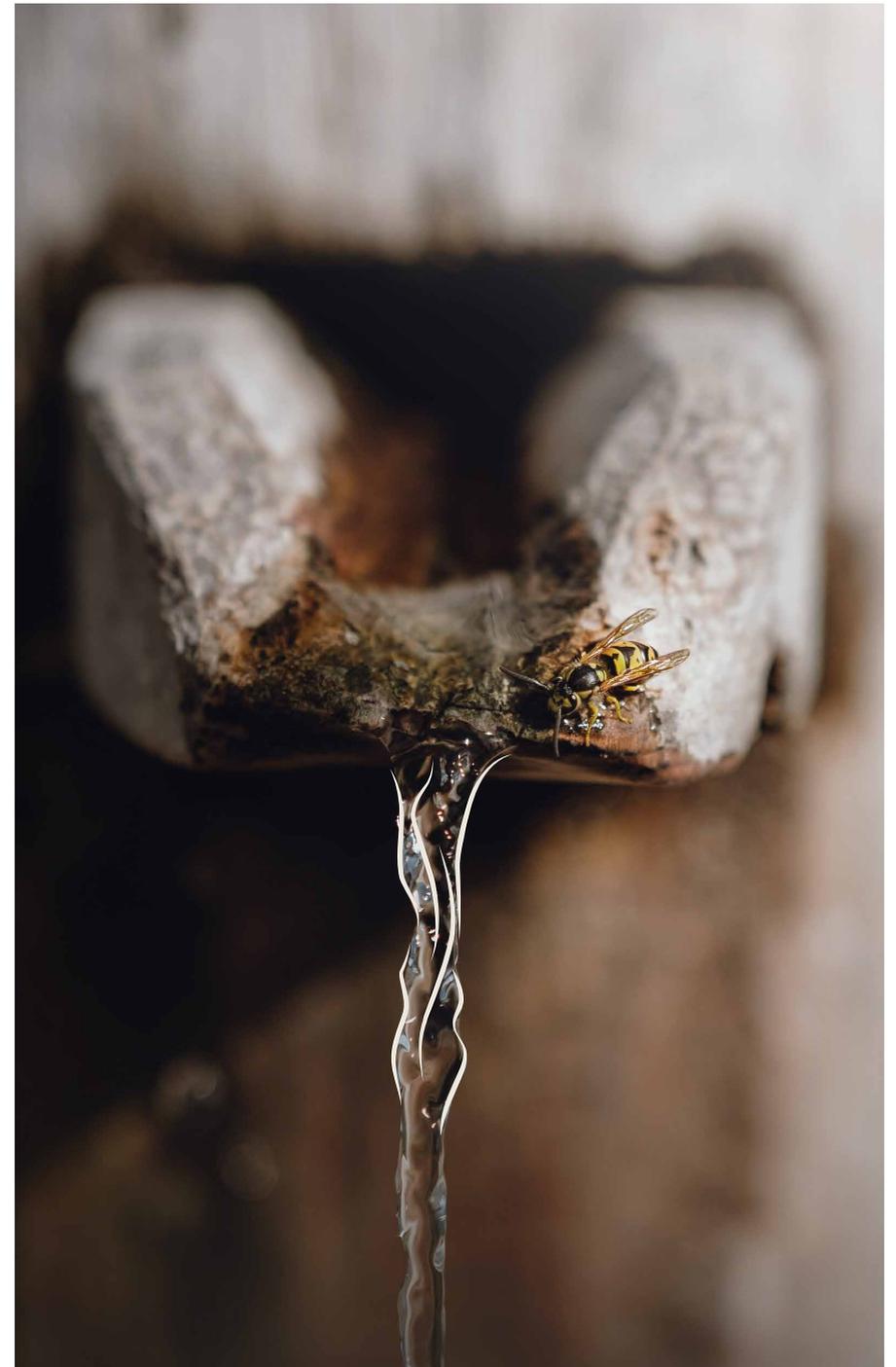
Wasser – ganz klar aus unserer Quelle

Ausgesuchte Zutaten und deren sorgfältige Zubereitung stehen bei uns im Silberstreif im Mittelpunkt. Ein Beispiel, wie wir diese hohen Standards erfüllen und gleichzeitig nachhaltig arbeiten, ist die Verwendung unseres eigenen Quellwassers.

Beim Durchfließen der unterschiedlichen Gesteinsschichten wird das Wasser, welches vor vielen Jahrzehnten als Niederschlagswasser in den Erdboden gesickert ist, auf natürliche Art gefiltert und gereinigt.

Dieses von Natur aus reine Wasser wird bei uns in einem aufwendigen Verfahren zusätzlich aufbereitet. Wir erhalten ein ionisiertes, kohlengefiltertes Wasser welches wir auch, zum Kochen verwenden. Es ist geschmacklich frei von Kalk, weich und passt hervorragend zu unseren Speisen und Weinen.

Wir bieten es still und sprudelnd an und das so viel Sie möchten, denn es ist in unserem Menüpreis inbegriffen.





Bier von hier

Was wäre der Geschmack des Harzes ohne ein kühles Bier?
Sicherlich nicht vollständig.

Vorbei sind die Zeiten der pasteurisierten Biere aus den endlosen Regalen. Bier hat sich vielmehr mit der Craftbier Bewegung zu einem eigenständigen Getränk mit besonderen Geschmacksprofilen und zu einem perfekten Begleiter zu hochwertigen Speisen entwickelt.

„Es geht um ein gutes Getränk, und das hat erstmal nichts mit Traube oder Gerste zu tun, sondern beginnt für mich mit dem Selbstverständnis, das der Hersteller von sich und seinem Getränk hat“, sagt Eric Jadischke.

Im Silberstreif bieten wir eine erlesene Auswahl an regionalen Bieren an. Gerne beraten wir Sie hierzu.



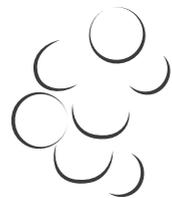
Wein - das ist fein.

Die Weine im Silberstreif werden nach den gleichen Prämissen gewählt wie die Zutaten in unserer Küche: Wir möchten die Menschen hinter den Produkten kennen. Nur so haben wir die Sicherheit zu wissen, was wir konsumieren.

Wir bieten Ihnen eine abwechslungsreiche Auswahl an Internationalen Weinen an. Es liegt uns am Herzen, dass sie einen Bezug zu dem Ort haben von dem sie kommen und nicht gesichts- und geschichtslos sind.

Gegen die Vereinheitlichung der Kulturlandschaft haben wir für unsere Karte individuelle Weine aus heimischen Reben für geschmackliche Vielfalt gewählt.

Von den Produzenten unseres Vertrauens bekommen wir nicht nur individuelle Ergebnisse ihrer Handwerkskunst, sondern immer auch eine Geschichte, die hinter dem Produkt steht.



AMBIENTE & AUSSTATTUNG

Das Restaurant Silberstreif

Wie schmeckt der Wald, eine Wiese, ein Bach?

Ziel des Interiordesigns des Restaurants war es einen Ort zu schaffen, der als Art Kulisse für diese Frage und das damit verbundene Erlebnis fungiert – eine warme und einladende Atmosphäre als Ausgleich zu den lebhaften Gerichten.

Der Silberstreif soll sich von anderen Gourmetrestaurants abheben, ohne Abstriche bei Exklusivität und Raffinesse zu machen.

Das zurückgenommene Interior aus strukturierten kalkgespachtelten Wänden, in warmen Grautönen gerahmte Fenster- und Heizkörperverkleidungen und eine in moor-eichegehaltene Lamellendecke lenken den Blick auf großformatige Kupferstiche des barocken Künstlers Johann Elias Ridinger und ausgewählte Kunstwerke aus der Sammlung von Dr. Clemens Ritter von Kempfski.

Vorhänge mit einer leichten Transparenz in sanften Grüntönen geben die Möglichkeit den Raum optisch in seiner Größe an die Zahl der Reservierungen anzupassen. Lederbezogene Tische unterstreichen sowohl die Exklusivität als auch den modernen Ansatz des Restaurants.

Serviert wird im Restaurant zumeist auf dem Tisch- & Tafel Service der Ritter von Kempfski Collection by MEISSEN. Mit dem Porzellan wird die handwerkliche Präzision und Nachhaltigkeit der Küche betont.

Das Mobiliar ist sorgfältig kuratiert, eigens gestaltet und zeichnet sich durch ein hohes Maß an Qualität in Auswahl von Materialien und Raffinesse der Details aus.



Das Lichtkonzept ist so flexibel konzipiert, dass es mit wenigen Handgriffen an die Anordnung der Tische des jeweiligen Tagesgeschehens angepasst werden kann. Brillantes Licht mit guter Farbwiedergabe schafft eine angenehme Atmosphäre, eine gute Grundhelligkeit und inszeniert die Kunstwerke und großformatigen Drucke. Die einzelne Pendelleuchten für jeden Tisch erzeugen eine private Atmosphäre.

Es reicht nicht aus, gutes Essen zu kochen. Die Inszenierung des Essens, sei es durch die Architektur, die Natur oder den Teller, von dem man isst, gehört ebenso dazu.

Ob es der Geruch des Raumes oder seine Akustik ist, all diese Elemente sind für das Erlebnis des Essens genauso wichtig wie das Gericht selbst.

www.restaurant-silberstreif.de





RITTER VON KEMPSKI COLLECTION BY MEISSEN

„Von der Wand auf den Tisch“

Dr. Julia Weber,
Direktorin der Porzellansammlung der Staatlichen Kunstsammlungen Dresden

Die Einzigartigkeit dieser Tisch- und Tafelkultur wurde begründet durch die „Jahrhunderthochzeit“ von Kronprinz Friedrich August II im Jahre 1719, Sohn von August dem Starken, mit der Erzherzogin Maria Josepha, Tochter des österreichischen Kaiser Joseph I, als europaweit zum ersten Mal eine Festtafel in Porzellan eingedeckt wurde.

Mit dem Porzellan der Manufaktur MEISSEN, wird die handwerkliche Präzision unserer Küche betont. Dabei einmalig ist die hauseigene, exklusiv für das Restaurant entwickelte Ritter von Kempiski Collection by MEISSEN, die in das kulinarische Erlebnis integriert ist. Entwickelt nach dem Motto: „Try, you can't copy me.“

Die Staatliche Porzellan-Manufaktur MEISSEN und die Ritter von Kempiski Privathotels haben für das Wellnesshotel Naturresort & Spa Schindelbruch ein weltweit einmaliges MEISSEN-Hospitality-Konzept entwickelt. Dabei wird der Aufenthalt im Hotel für den Gast wahrlich zum Erlebnis.

Ergänzt wird die Kunst im Haus durch ausgesuchte Plätze, in denen Porzellan-Großfiguren nach Johann Joachim Kaendler im Original stehen, vor eigens entwickelten Vitrinen-Rückwänden. Damit wird das Konzept der sich an den Wänden befindenden ars muralis® erklärungsfrei präsentiert. Gleiches konnte auf kleineren Wandporzellanen und Rundplatten – z.T. als Trilogien – inszeniert und skizziert werden, die unter anderem in den Hotelzimmern präsentiert werden.

Beide Unternehmen eint der Standort in Mitteldeutschland und sie teilen die folgenden Werte: Tradition und Geschichte, Qualität, Kunst & Handwerk, Lifestyle, Nachhaltigkeit und Regionalität.



DIE KUNST DER JAGD

Johann Elias Ridinger

Die Begeisterung für ausgewählte Kunst ist in den Hotels von Dr. Clemens Ritter von Kempfski deutlich spürbar. So präsentieren sich unter anderem beeindruckend detailreiche Originalwerke von Johann Elias Ridinger [1698 - 1767]. Im Restaurant Silberstreif werden diese, durch den lebensnahen Maßstab, nochmal anders erlebbar gemacht.

Der scharfe Blick Ridingers für Tiere in ihrer natürlichen Umgebung führte zu einer beträchtlichen Sammlung an Kupferstichen. Durch seine Vorliebe für die Jagd und das Studium des Wildes am Hof des Grafen Metternich wurde der deutsche Maler, Radierer und Kupferstecher zu einer der hervorragendsten Künstlerpersönlichkeiten seiner Zeit.

Wunderbar passend zum Silberstreif mit seinem starken Bezug zu Wald und Natur, lässt sich auch eine Verbindung zur Staatlichen Porzellan-Manufaktur MEISSEN herstellen. Viele Jagd- und Waldmotive von Ridinger haben die Maler der Porzellan-Manufaktur MEISSEN inspiriert und waren auch Johann Joachim Kaendler, dem Meister der Porzellan-Großfiguren, bekannt.



Naturresort & Spa Schindelbruch
Schindelbruch 1
06536 Südharz / OT Stadt Stolberg
+49 (0) 34654 808-0
reservierung@schindelbruch.de
www.schindelbruch.de
Ausgabe Sommer 2025

HERAUSGEBER

Bildrechte:

pixabay
freepik
Agentur Grundrausch
Ritter von Kempfski Privathotels
Uwe Köhn
Created with ChatGPT

ERFRISCHENDES SOMMERREZEPT FÜR ZUHAUSE

Himbeere-Gurken-Minz-Limonade (Für 4 Personen)

Zutaten:

1 Bio-Salatgurke
150 g frische Himbeeren
1 Handvoll frische Minzblätter
Saft von 3 Bio-Limetten
1–2 EL Honig oder Zuckersirup (nach Geschmack)
750 ml kaltes Mineralwasser (mit Kohlensäure)
– alternativ auch Ginger Ale für eine würzig-süße Note
Eiswürfel

Optional: ein paar Spritzer Rosenwasser für das besondere Aroma

Zubereitung:

Gurke waschen und in feine Scheiben schneiden oder raspeln.

Himbeeren leicht zerdrücken und mit Limettensaft sowie Honig oder Zuckersirup verrühren.

Minzblätter leicht andrücken, damit sich das Aroma entfaltet.

Alle Zutaten in eine große Karaffe geben, mit Mineralwasser oder Ginger Ale auffüllen.

Umrühren, Eiswürfel dazugeben und mit frischen Himbeeren, Gurkenscheiben und Minze garnieren.

Wer mag, rundet den Geschmack mit ein paar Spritzern Rosenwasser ab.

Alkoholische Veredelung:

Mit Gin:
4–6 cl Dry Gin (z. B. Hendrick's) pro Glas

Mit weißem Rum:
Für eine tropischere Variante

Mit Wodka:
Neutral, betont Himbeere & Limette

Viel Genuss!



Johanniskraut

(*Hypericum perforatum*)

Andere Namen:

Tüpfel-Hartheugewächs, Herrgottsblut, Sonnwendkraut

Vorkommen im Harz:

Johanniskraut wächst auf sonnigen, trockenen Wiesen, an Waldrändern und Böschungen – besonders in den mittleren Lagen des Harzes. Es blüht rund um die Sommersonnenwende, also Ende Juni bis August.

Aussehen:

Wuchsform: ca. 30–80 cm hoch, buschig verzweigt

Blätter:

Schmal, gegenständig, mit vielen kleinen, durchscheinenden Punkten („perforatum“) – daher der Name

Blüten:

Leuchtend gelb, fünfblättrig, mit vielen Staubblättern; beim Zerreiben färben sie sich rötlich

Blütezeit:

Juni bis August

Wirkung (innerlich und äußerlich):

Stimmungsaufhellend, antidepressiv (leichte bis mittlere Depressionen)
Entzündungshemmend, wundheilend, beruhigend bei nervöser Unruhe
Antiviral & antibakteriell
Lichtempfindlichkeit kann als Nebenwirkung auftreten

Wichtige Inhaltsstoffe:

Hypericin (wirkt antidepressiv)
Hyperforin (antibakteriell, stimmungsaufhellend)
Flavonoide, ätherische Öle, Gerbstoffe



Silberkunst und maritime Handwerksleidenschaft – Made in Germany



PARTNER PORTRAIT

Robbe & Berking

Robbe & Berking ist ein traditionsreiches Familienunternehmen aus Flensburg, das seit 1874 für meisterhafte Silberschmiedekunst steht. In der sechsten Generation führt Lilli Berking das Unternehmen, das sich durch handwerkliche Präzision und Innovation auszeichnet. Trotz der Globalisierung bleibt die gesamte Produktion in Deutschland – ein Bekenntnis zu „Made in Germany“. Die Silbermanufaktur ist weltweit bekannt für ihre hochwertigen Bestecke und Tafelgeräte, die in über 200 der größten privaten Yachten Verwendung finden. Jedes Stück wird in Flensburg in traditioneller Handarbeit gefertigt, wobei über 40 Arbeitsschritte notwendig sind, um ein einziges Besteckteil zu vollenden. Diese Hingabe zur Qualität und Detailtreue hat Robbe & Berking zum Weltmarktführer im Bereich der silbernen Bestecke gemacht. Im Jahr 2008 erweiterte Oliver Berking, der das Unternehmen zuvor in fünfter Generation geführt hatte, das Portfolio mit der Gründung der Robbe & Berking Classics Werft. Diese Werft ist auf den Bau und die Restaurierung klassischer Holz-yachten spezialisiert. Mit dem Neubau der „Jenetta“ und der Restaurierung historischer 12mR-Yachten setzt die Werft Maßstäbe im traditionellen Yachtbau. Ein Neubau einer solchen Yacht erfordert etwa 25.000 Arbeitsstunden und



kostet rund 2,2 bis 2,3 Millionen Euro. Die Werft umfasst auch das Robbe & Berking Yachting Heritage Centre, ein Museum zur Geschichte des Yachtsports. Mit über 10.000 antiquarischen Büchern und Zeitschriften ist es die größte Yachtsportbibliothek der Welt. Jährlich begrüßt die Werft zahlreiche Liebhaber klassischer Yachten und trägt so aktiv zur Bewahrung maritimer Traditionen bei. Trotz der internationalen Ausrichtung bleibt Robbe & Berking fest in Familienhand und tief mit seiner Heimat verbunden. Die Kombination aus traditioneller Handwerkskunst, Innovation und einer klaren Vision für die Zukunft macht das Unternehmen zu einem herausragenden Beispiel für deutsche Fertigungskultur.

Kulinarische Waldktivität im Sommer

Naturerlebnisse im sommerlichen Harz

Wandern & Naturerlebnisse

- Brocken-Wanderung – der höchste Gipfel Norddeutschlands (1.141 m), mystisch und geschichtsträchtig
- Harzer-Hexen-Stieg – ein beliebter Fernwanderweg (ca. 100 km quer durch den Harz)
- Teufelsmauer, Bodetal oder die Rappbodetal Sperre – spektakuläre Natur und Aussicht
- Naturerlebnispfade & Barfußpfade – ideal für Familien (z. B. bei Bad Harzburg)

Wasser & Entspannung

- Baden in Naturseen – z. B. Oderteich, Bergsee Güntersberge, Kiessee bei Wernigerode
- Tretbootfahren, SUP oder Angeln an Talsperren
- Wasserfälle besuchen – z. B. Radau-Wasserfall oder Romkerhaller Wasserfall

Tier- & Naturbeobachtung

- Luchsgehege bei Bad Harzburg (mit Fütterungen)
- Wildpark Christianental (Wernigerode) oder Wildpark Harz
- Wandern mit Alpakas oder Ziegen – geführte Touren sind möglich
- Sternenhimmel beobachten – der Harz hat viele dunkle Ecken mit toller Sicht



Kultur & Geschichte unter freiem Himmel

- Burg- und Klosterruinen erkunden – z. B. Burg Falkenstein, Kloster Walkenried
- Harzer Schmalspurbahn – mit Dampfzug auf den Brocken fahren
- Freilichtmuseen & Bergwerke – z. B. Rammelsberg, Zisterzienser Museum

Für Ruhesuchende

- Kräuterwanderungen & Waldbaden
- Yoga im Grünen – viele Veranstalter bieten Sommerkurse
- Picknick in der Natur, z. B. auf den Bergwiesen oder an stillen Waldlichtungen



Der Wald im Sommer

Im Sommer zeigt sich der Harzer Wald von seiner lebendigsten Seite. Das satte Grün der Laub- und Mischwälder in den mittleren und tieferen Lagen schafft eine kühle, schattige Atmosphäre, während in den höheren Lagen die Fichtenwälder dominieren.

Auf trockeneren Höhenflächen beginnt die Heide zu blühen, während in feuchteren Gebieten der Sonnentau und Torfmoose gedeihen. Farnpflanzen wie der Wurmfarne breiten sich an schattigen Plätzen aus und zeigen ihre eleganten Wedel. Auf offenen Wiesen und Waldrändern tanzen Schmetterlinge wie der Kaisermantel oder das Tagpfauenauge, begleitet von summenden Wildbienen.

Rehe, Füchse und Wildschweine lassen sich mit etwas Glück in den Morgen- und Abendstunden blicken.



Sommergedicht

Verfasser unbekannt

Im Herzen Deutschlands, grün und weit,
liegt still der Harz in Sommerzeit.

Die Buchen rauschen, Fichten stehn,
die Wipfel tanzen sanft im Wehn.
Ein Bach plätschert durch Moos und Stein,
sein Wasser klar, wie Sonnenschein.

Die Wälder duften würzig sacht,
als hätt' der Tag sich selbst gemacht.
Die Hexen tanzen längst nicht mehr,
doch spürt man alte Märchen sehr –
auf Brockenhöhen, windverweht,
wo Nebel ziehn, wenn Sonne geht.

Die Schmetterlinge, bunt und leicht,
fliegen, wo die Sonne reicht.
Ein Reh tritt leise aus dem Grün,
um in der Stille zu verglühn.

Die Sommerluft ist mild und weich,
die Welt wirkt friedlich, still und gleich.
Im Harz, da ruht die Seele gern –
der Sommer wohnt hier, gar nicht fern.





Silberstreif
RESTAURANT

2025
III/IV