



Silberstreif

Magazin

Herbst 2025

Kastanienliebe



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.

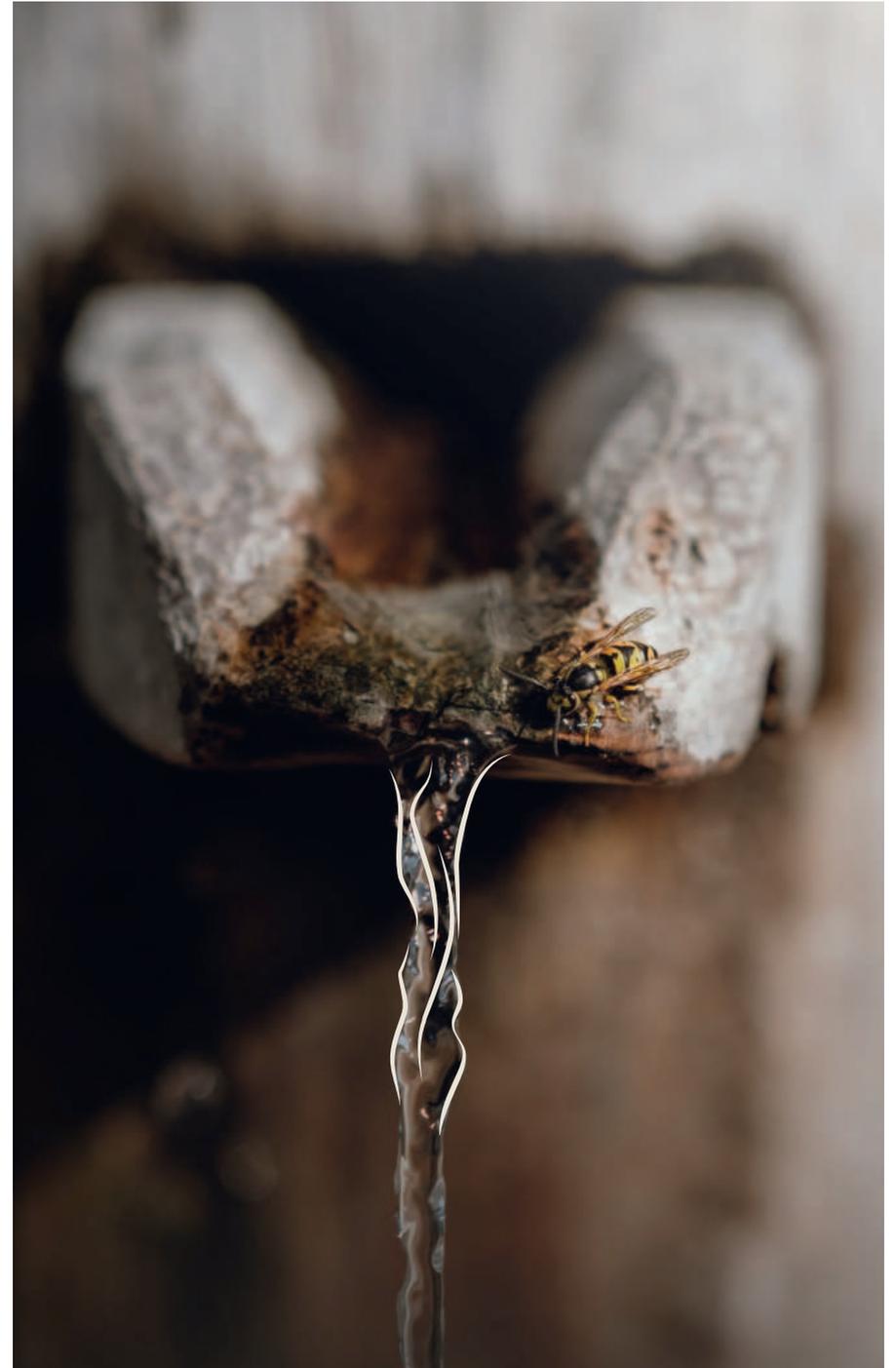
Wasser – ganz klar aus unserer Quelle

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.



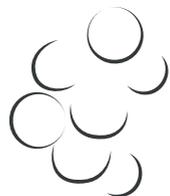
Wein - das ist fein.

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 Herbst 2025

HERAUSGEBER

Bildrechte:

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

Wiener Schnitzel & Erdäpfelsalat

(Für 4 Personen)

Zutaten für das Wiener Schnitzel:

4 Kalbsschnitzel à ca. 160–180 g (aus der Oberschale oder dem Kaiserteil)
Salz
Weizenmehl (zum Panieren)
2 Eier (Größe M/L)
Semmelbrösel (fein, nicht zu grob)
ca. 250 g Butterschmalz (zum Ausbacken, reichlich in der Pfanne)

Klassische Garnitur:

4 Zitronenspalten
4 Sardellenfilets
4 Kapernäpfel oder kleine Kapern
4 Petersilienstängel (frisch frittiert oder frisch aufgesetzt)
Preiselbeeren (optional, eher modern)

Zubereitung:

Fleisch vorbereiten: Schnitzel zwischen Folie oder im Beutel flach klopfen (3–4 mm). Mit Salz würzen.

Panierstraße: Drei Teller vorbereiten – einen mit Mehl, einen mit verquirltem Ei, einen mit Semmelbröseln.

Panieren: Schnitzel zuerst in Mehl wenden, überschüssiges Mehl abklopfen. Danach durch das Ei ziehen und zum Schluss locker in die Semmelbrösel legen – nicht andrücken.

Backen: Die Schnitzel in reichlich Butterschmalz bei ca. 170 °C backen, dabei Pfanne rütteln und Fett übergießen.

Fertigstellen: Goldbraun backen, herausnehmen, auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Mit Garnitur (Zitrone, Sardelle, Kapernäpfel, Petersilie) anrichten.

Zutaten für den Erdäpfelsalat:

800 g festkochende Erdäpfel (z. B. Sieglinde)
1 kleine Zwiebel, sehr fein gehackt
125 ml Rinds- oder Gemüsebrühe (warm)
3 EL Apfelessig
3 EL Sonnenblumenöl oder neutrales Öl
2–3 EL Kürbiskernöl (dunkelgrün, steirisch)
1 TL Senf (optional, für etwas Bindung)
Salz, frisch gemahlener Pfeffer
1 Prise Zucker
Schnittlauch zum Bestreuen

Zubereitung:

Erdäpfel kochen: Ungeschält in Salzwasser garen, noch warm schälen und in dünne Scheiben schneiden.

Marinade: Brühe, Essig, Sonnenblumenöl, Zwiebelwürfel, Salz, Pfeffer und eine Prise Zucker gut verrühren. Noch heiß über die Kartoffelscheiben geben und gut mischen.

Ziehen lassen: Den Salat mindestens 30 Minuten bei Zimmertemperatur ziehen lassen. Falls er zu trocken wirkt, etwas warme Brühe nachgießen.

Fertigstellen: Vor dem Servieren mit Kürbiskernöl aromatisieren und mit frisch geschnittenem Schnittlauch bestreuen.



Preiselbeere

(*Vaccinium vitis-idaea*)

Allgemeines:

Familie: Heidekrautgewächse (Ericaceae)

Aussehen:

Kleiner, immergrüner Strauch (5–30 cm hoch)

Blätter: klein, ledrig, glänzend dunkelgrün, auf der Unterseite mit dunklen Punktdrüsen

Blüten: weiß bis zartrosa, glockenförmig, stehen in kleinen Trauben (Mai–Juni)

Früchte: runde, leuchtend rote Beeren, reifen von August bis Oktober

Standort:

Magere, saure Böden

Typisch in Nadelwäldern, Mooren und Heidelandschaften – im Harz weit verbreitet

Verwendung:

Beeren: roh sehr sauer, aber reich an Vitamin C. Liebt in Marmeladen, Kompott, Saft

Blätter: reich an Gerbstoffen und Arbutin; traditionell als Tee bei Harnwegsbeschwerden

Blüten: spielen in der Heilkunde kaum eine Rolle, sind aber für Insekten wichtig

Besonderheiten:

Wichtiges Wildobst, auch für Vögel und andere Tiere

Traditionelle Heilpflanze: wirkt entzündungshemmend und harntreibend

Immergrün – die Pflanze bleibt auch im Winter grün

Blüte- und Fruchtzeit:

Blütezeit: Mai bis Juni

Fruchtzeit: August bis Oktober

Verwechslung:

Heidelbeere (*Vaccinium myrtillus*) – blaue Beeren, färben Zunge und Finger

Moosbeere (*Vaccinium oxycoccos*) – kriechende Triebe, wächst vor allem in Mooren



Frankenwein mit Geschichte seit 1524



PARTNER PORTRAIT

Weingut Egon Schäffer

Das Weingut Egon Schäffer in Escherndorf am Main blickt auf eine lange Familientradition bis ins Jahr 1524 zurück. Heute wird es in vierter Generation von Peter und Sophie Schäffer geführt.

Rebfläche & Lagen

Mit rund 7 Hektar Rebfläche ist es das kleinste VDP-Weingut in Franken. Die Reben wachsen in besten Lagen wie dem Escherndorfer Lump, dem Am Lumpen 1655® [VDP Große Lage] und dem Escherndorfer Fürstenberg.

Rebsorten

Im Mittelpunkt stehen klassische fränkische Rebsorten wie Silvaner, Müller-Thurgau und Riesling, ergänzt durch Weißburgunder und Scheurebe. Alle Trauben werden sorgfältig von Hand gelesen.

Philosophie

Die Philosophie des Hauses lautet „Zeit statt Chemie“: gearbeitet wird ohne Herbizide, Kunstdünger oder künstliche Hefen. Stattdessen setzt man auf spontane Gärung, lange Lagerung auf der Feinhefe und naturnahen Weinbau.



Weine & Charakter

Die Weine sind bekannt für ihre klare, trockene und lagerfähige Stilistik. Jährlich entstehen rund 30.000 Flaschen, die puristischen, authentischen Frankenwein widerspiegeln.

Angebote

Neben Wein bietet das Gut auch Weinproben, Führungen und Ferienwohnungen inmitten der Mainschleife an – ein Ort für Genuss und regionale Gastlichkeit.



Pilze von A bis Z: Entdecken und Genießen

Pilze sind ein Geschenk der Natur und bereichern jede Küche. Hier sind einige beliebte Speisepilze von A bis Z, inklusive ihrer Merkmale, Verwendungszwecke und Fundorte.

Austernseitling:

Der Austernseitling hat eine muschelförmige, graue Erscheinung und wächst auf abgestorbenem Laubholz. Er ist vielseitig und wird in Pfannengerichten verwendet.

Birkenpilz:

Mit seinem braun-grauen Hut wächst der Birkenpilz unter Birken. Sein fester Geschmack eignet sich besonders für Suppen.

Champignon:

Ob weiß oder braun, Champignons haben einen kugeligen Hut und wachsen auf Wiesen. Sie sind vielseitig in der Küche einsetzbar.

Fichtenreizker:

Dieser orangene Pilz wächst in Fichtenwäldern. Sein nussiger Geschmack ist ideal für Bratgerichte.

Herbsttrompete:

Die dunkelgraue Herbsttrompete wächst in Laubwäldern. Sie hat ein intensives Aroma, das Saucen verfeinert.

Krause Glucke:

Dieser gelbliche Pilz, der wie ein Schwamm aussieht, wächst auf Kiefernstümpfen. Er ist knackig und eine köstliche Beilage.

Maronenröhrling:

Mit seinem kastanienbraunen Hut gedeiht dieser Pilz in Nadelwäldern. Er verfeinert Eintöpfe und Pfannen.



Parasol:

Der Parasol hat einen großen, schirmartigen Hut und wächst an Waldrändern. Paniert und gebraten wird er wie ein Schnitzel zubereitet.

Rotkappe:

Mit ihrem orangefarbenen Hut ist die Rotkappe in Mischwäldern zu finden. Gedünstet entfaltet sie ein intensives Aroma.

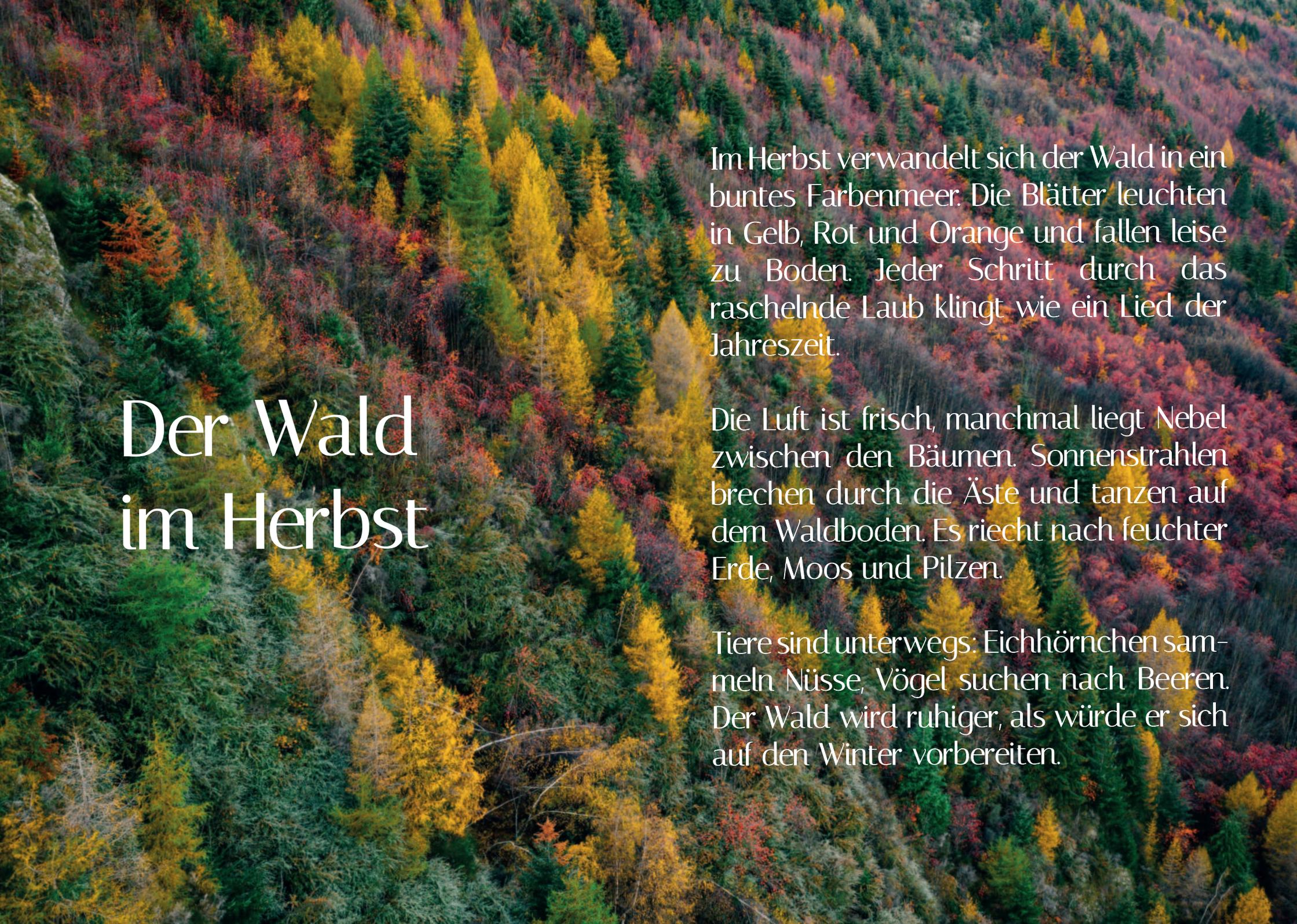
Steinpilz:

Der Steinpilz mit dickem Fleisch wächst in Laub- und Nadelwäldern. Er gilt als Delikatesse, besonders in Risottos.

Ziegenlippe:

Dieser milde Pilz mit gelbbraunem Hut wächst in Nadelwäldern und eignet sich gut für Pfannengerichte.

Fazit: Pilze bieten eine beeindruckende Vielfalt und sollten nur mit fundierter Kenntnis gesammelt werden.



Der Wald im Herbst

Im Herbst verwandelt sich der Wald in ein buntes Farbenmeer. Die Blätter leuchten in Gelb, Rot und Orange und fallen leise zu Boden. Jeder Schritt durch das raschelnde Laub klingt wie ein Lied der Jahreszeit.

Die Luft ist frisch, manchmal liegt Nebel zwischen den Bäumen. Sonnenstrahlen brechen durch die Äste und tanzen auf dem Waldboden. Es riecht nach feuchter Erde, Moos und Pilzen.

Tiere sind unterwegs: Eichhörnchen sammeln Nüsse, Vögel suchen nach Beeren. Der Wald wird ruhiger, als würde er sich auf den Winter vorbereiten.



Herbst

Die Blätter fallen, fallen wie von weit,
als welkten in den Himmeln ferne Gärten;
sie fallen mit verneinender Gebärde.

Und in den Nächten fällt die schwere Erde
aus allen Sternen in die Einsamkeit.

Wir alle fallen. Diese Hand da fällt.
Und sieh dir andre an: es ist in allen.

Und doch ist Einer, welcher dieses Fallen
unendlich sanft in seinen Händen hält.

Theodor Storm





Silberstreif

RESTAURANT

2025
IV/IV