

Silberstreif

Magazin

Spätsommer / Herbst 2026

Harz x Alpen



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. Gleichzeitig weitet unser Küchenchef Eric Jadschke den Blick über den Harz hinaus und verbindet heimische Produkte und Aromen mit ausgewählten kulinarischen Einflüssen aus Europa. So entstehen eigenständige Geschmacksbilder, die Herkunft und neue Perspektiven miteinander vereinen.

Entsprechend richten wir uns 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.

Da uns bewusster Genuss auf die einzigartigen Geschmäcker der Region besonders am Herzen liegen, bedenken Sie bitte, dass ein Aufenthalt bei uns bis zu 4 Stunden dauern kann.



Wie schmeckt der Harz,
wenn er Europa
begegnet?

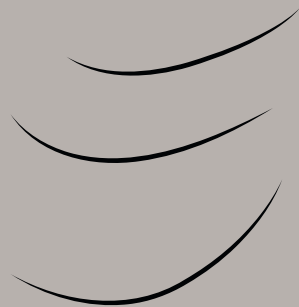
UNSERE KÜCHE BEGINNT IM HARZ.

In seinen Wäldern, Wiesen, Kräutern
und den Produkten der Region.

Von hier aus führt der Weg weiter:
zu französischer Handwerkskunst,
skandinavischer Klarheit
und mediterraner Leichtigkeit.

So entstehen neue Geschmacksbilder,
die fest in unserer Heimat verwurzelt
und zugleich offen für Europa sind.

**DER HARZ BLEIBT.
DER BLICK WEITET SICH.**





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 unser Gourmetrestaurant. Das Haus ist aber nicht nur kulinarisch einen Besuch wert – Erholung wird hier insgesamt ganz großgeschrieben. Die ruhige Umgebung des Südharzes, ein 3.500m² großer Wellness- und Spa-Bereich, 1.400m² umfassende Sportflächen, exklusive Zimmerkategorien und ein exzellenter Service machen einen Besuch zum absoluten Erlebnis. Ganz nach dem Motto: Ankommen – Willkommen.

Mehr entdecken unter www.schindelbruch.de



„Ich möchte kochen,
wie ich selbst
gerne esse.“

DER KÜCHENCHEF



Eric Jadischke

Küche aus der Natur gedacht

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.

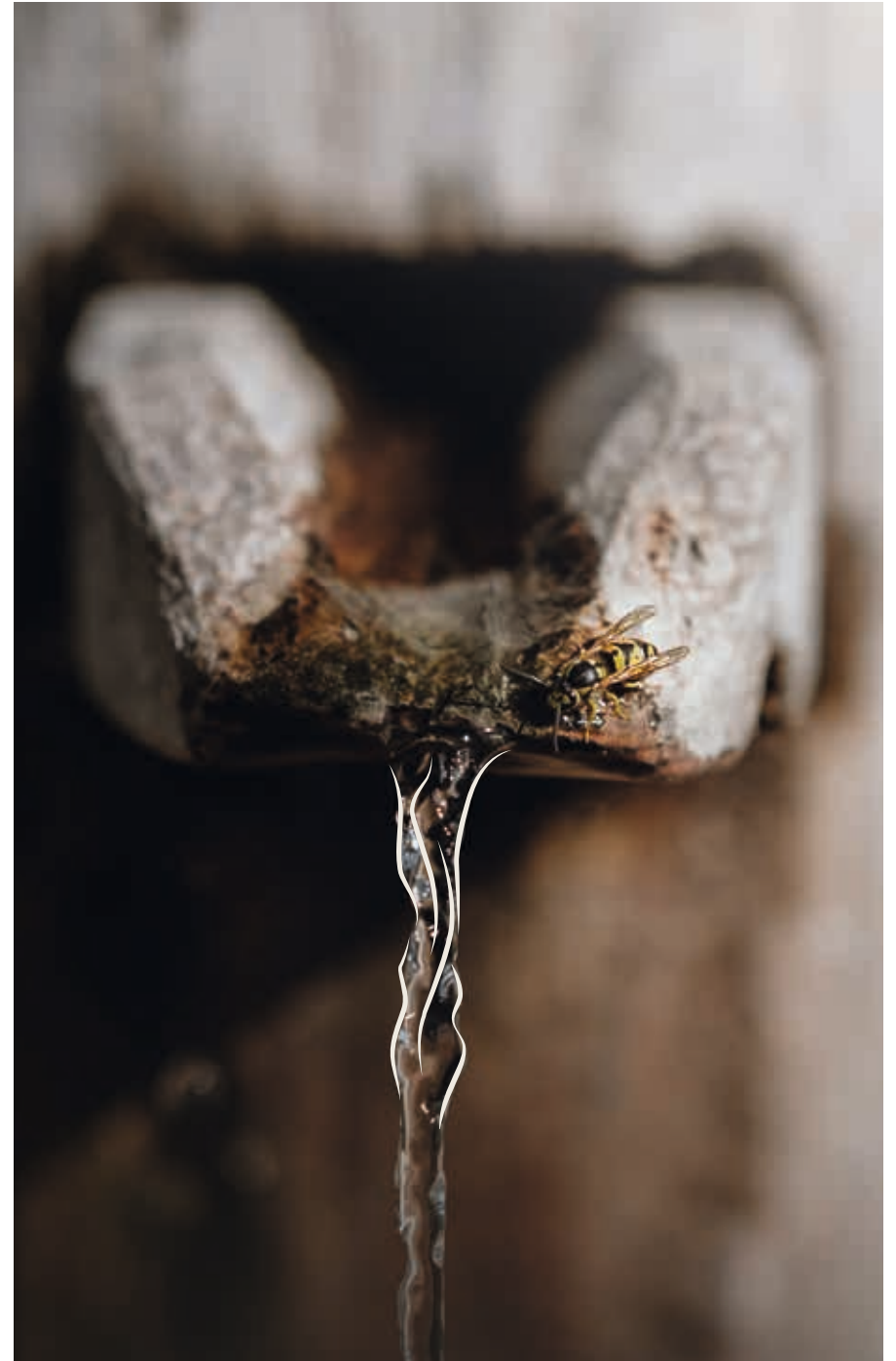
Wasser – ganz klar aus unserer Quelle

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, kohlegefiltertes 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.



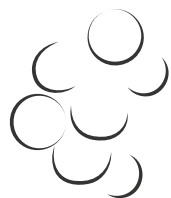
Wein – das ist fein.

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 anbieten.

Wir haben eine abwechslungsreiche Auswahl an internationalen Weinen. Es liegt uns am Herzen, dass sie einen Bezug zu dem Ort haben, von dem sie kommen und nicht geschichts- 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 mooreichegehaltene 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 geht um mehr als nur gutes Essen. Die Inszenierung des Essens, sei es durch die Architektur, die Natur oder den Teller, von dem man isst, gehört ebenso dazu.

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

www.restaurant-silberstreif.de





AUSZEICHNUNGEN

Anerkannt von Beginn an

Seit der Eröffnung im Februar 2024 wird das Gourmetrestaurant Silberstreif kontinuierlich von führenden Restaurantführern und Fachmedien ausgezeichnet. Bewertungen im Guide MICHELIN, Falstaff, DER FEINSCHMECKER, Schlemmer Atlas und weiteren renommierten Guides bestätigen die konstante Entwicklung auf hohem Niveau.

Auch das ganzheitliche Konzept findet Anerkennung: Mehrfach ausgezeichnet für Nachhaltigkeit und zeitgemäße Gastronomie, unter anderem durch den We're Smart® Green Guide und das GreenSpoon-Siegel.

Diese Auszeichnungen stehen für Qualität, Haltung und einen klaren Weg – von Beginn an.

 Erwähnung im GUIDE MICHELIN	 91 Punkte und 3 Gabeln im Falstaff	 7+ Pfannen und 3 Bestecke im Gusto	 3,5 F Punkte im Feinschmecker
 4 Spoons, Nachhaltigkeitskonzept des Jahres 2025, Top 50 Köche im Schlemmer Atlas	 4 Hauben und Aufsteiger des Jahres im Großen Restaurant & Hotel GUIDE	 4 Radieschen und Discovery Award Germa- ny 2025 im We're Smart Green Guide	 4 Diamanten, VARTA-TIPP Service, VARTA-TIPP Küche im Varta-Führer



ITTER 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, älteste 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:

Agentur Grundrausch
Fabian Haars
generiert mit ChatGPT
Magnific
pixabay
Ritter von Kempinski Privathotels GmbH
Unsplash
Uwe Köhn



Harz x Alpen

Beide Regionen verfolgen dieselbe kulinarische Philosophie: Natur, Herkunft, Saisonalität, Handwerk und höchste Produktqualität stehen im Mittelpunkt. Dadurch lassen sich Zutaten und Traditionen beider Regionen glaubwürdig miteinander verbinden, ohne ihre jeweilige Identität zu verlieren.

Die Verbindung von Harz und Alpenregion wirkt nicht konstruiert, sondern natürlich. Beide Landschaften stehen für eine Küche, die aus ihrer Umgebung lebt, hochwertige regionale Produkte in den Mittelpunkt stellt und Tradition mit moderner Kochkunst verbindet. Dadurch entsteht eine kulinarische Handschrift, die authentisch, nachhaltig und zugleich spannend ist.

Warum beide Regionen kulinarisch perfekt harmonieren

WALD & WILD

Der Harz bringt Waldaromen, Wild, Kräuter, Pilze, Forellen und bodenständige Produkte mit.

KÄSE & BERGLANDWIRTSCHAFT

Die Alpen ergänzen diese Vielfalt durch eine außergewöhnliche Käsekultur, hochwertige Milchprodukte, alpine Kräuter, luftgetrocknete Spezialitäten sowie eine ausgeprägte Berglandwirtschaft.

LANDSCHAFT & SAISON

Beide Regionen sind von einer beeindruckenden Mittel- oder Hochgebirgslandschaft geprägt, wodurch die Küche eng mit der Natur und den Jahreszeiten verbunden ist.

SAMMELN & BEWAHREN

Pilze, Waldkräuter und Beeren werden in beiden Regionen gesammelt und traditionell in der Küche verarbeitet. Die Wälder prägen den Geschmack beider Regionen.

KLARE GEWÄSSER

Forellen und andere Süßwasserfische stammen in beiden Regionen aus klaren Bächen und Gebirgsgewässern und gehören zu den klassischen regionalen Produkten.

RÄUCHERN & PÖKELN

Das Räuchern, Pökeln und Haltbarmachen von Lebensmitteln ist in beiden Regionen historisch gewachsen. Diese Techniken entstanden aus der Notwendigkeit, Lebensmittel über den Winter verfügbar zu machen.

ECHTES HANDWERK

Beide Regionen legen großen Wert auf handwerkliche Herstellung. Ob Käse, Wurst, Brot oder Spirituosen – traditionelle Verfahren werden bis heute gepflegt.

Südtiroler Speck x Harzer Wild

- Luftgetrockneter Speck ist ein Klassiker der Alpen.
- Im Harz kann dieses Aroma durch geräuchertes Wild oder luftgereiften Hirschschinken aufgenommen werden.
- Fichtennadeln aus dem Harz verbindet beide Komponenten geschmacklich und unterstreicht die Waldaromen



CHARTA

Unsere kulinarische Haltung

Im Restaurant Silberstreif ist der Harz mehr als eine Herkunft. Er ist die Grundlage unserer kulinarischen Handschrift.

Regionale Produkte aus dem Südharz und seinem Umland stehen im Mittelpunkt jedes Menüs. Sie geben unseren Gerichten Identität und erzählen von ihrer Herkunft.

Von diesem Fundament aus richtet sich unser Blick jedes Quartal auf eine andere kulinarische Region Europas.



UNSERE GRUNDSÄTZE

Wofür wir stehen

01 HARZ IM HERZEN

Regionale Produkte aus dem Südharz und seinem Umland bilden den Mittelpunkt jedes Menüs.

02 EUROPA QUARTALSWEISE

Jedes Quartal widmen wir uns einer anderen kulinarischen Region Europas.

03 BEWUSSTE AUSWAHL

Wir wählen Produkte nach Herkunft, Qualität und Handwerk, nicht nach Exklusivität.

04 HANDWERK & ZEIT

Fermentieren, räuchern, trocknen, beizen und konservieren prägen unsere Küche.

05 AROMATISCHE BRÜCKEN

Gemeinsame Aromen verbinden den Harz mit Europa. Jeder Einfluss wird vom Harz aus gedacht.

06 KOMPROMISSLOSE QUALITÄT

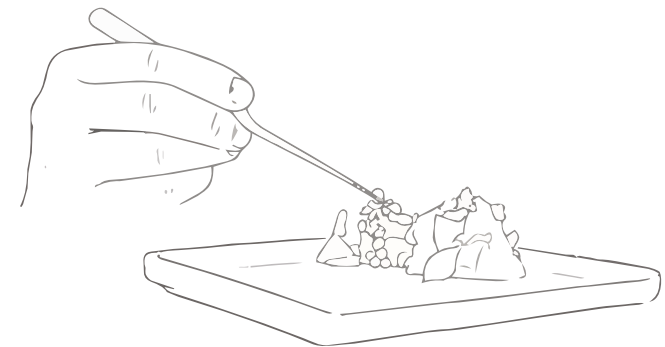
Saisonal, transparent und verantwortungsvoll, mit Respekt vor Natur, Tier und Produkt.

07 NEUE GESCHICHTEN

Jedes Menü erzählt von einer neuen kulinarischen Reise. Der Harz bleibt dabei in jedem Gang präsent.

08 AUTHENTISCH & OFFEN

Verwurzelt in der Heimat, offen für neue Perspektiven und die kulinarischen Traditionen Europas.



Beizen & Kalträuchern

Das Beizen und Räuchern haben im Harz und in der Alpenregion dieselben historischen Wurzeln: Beide Methoden wurden entwickelt, um Lebensmittel haltbar zu machen und ihren Geschmack zu veredeln. Das raue Klima, lange Winter und begrenzte Möglichkeiten zur Frischhaltung machten diese Techniken über Jahrhunderte unverzichtbar.

Beizen

- Beim Beizen werden Fisch oder Fleisch mit Salz, Zucker und Gewürzen einge-rie-ben oder in eine Beize eingelegt.
- Das Salz entzieht dem Lebensmittel Wasser und hemmt das Wachstum von Mikroorganismen.
- Gleichzeitig verändert sich die Struktur des Fleisches oder Fisches – es wird fester und entwickelt ein feines, ausgewogenes Aroma.
- Kräuter, Wacholder, Pfeffer, Zitrus oder Fichtennadeln verleihen zusätzlich regionale Geschmacksnoten.
- Im Harz wie auch in den Alpen wurde diese Methode genutzt, um Wild, Forellen oder Fleisch länger haltbar zu machen und gleichzeitig geschmacklich zu verfeinern.

Kalträuchern

- Beim Kalträuchern wird das Lebensmittel über viele Stunden oder Tage bei Temperaturen von etwa 15 bis 25 °C geräuchert.
- Das Räuchergut gart dabei nicht, sondern nimmt langsam die Aromen des Rauchs auf.
- Der Rauch wirkt leicht konservierend, reduziert Feuchtigkeit und schützt die Oberfläche.
- Verwendet werden überwiegend Hölzer wie Buche, Erle oder Wacholder; regional können auch Fichtenzweige oder Fichtennadeln für dezente Waldnoten eingesetzt werden.
- Das Ergebnis sind feine Raucharomen, eine längere Haltbarkeit und ein charaktervoller Geschmack.



Warum eigentlich.....

... schmecken Pflanzen je nach Jahreszeit unterschiedlich?

Aromen sind nicht statisch. Licht, Wärme, Wachstum und Blüte verändern die Zusammensetzung einer Pflanze im Verlauf des Jahres.

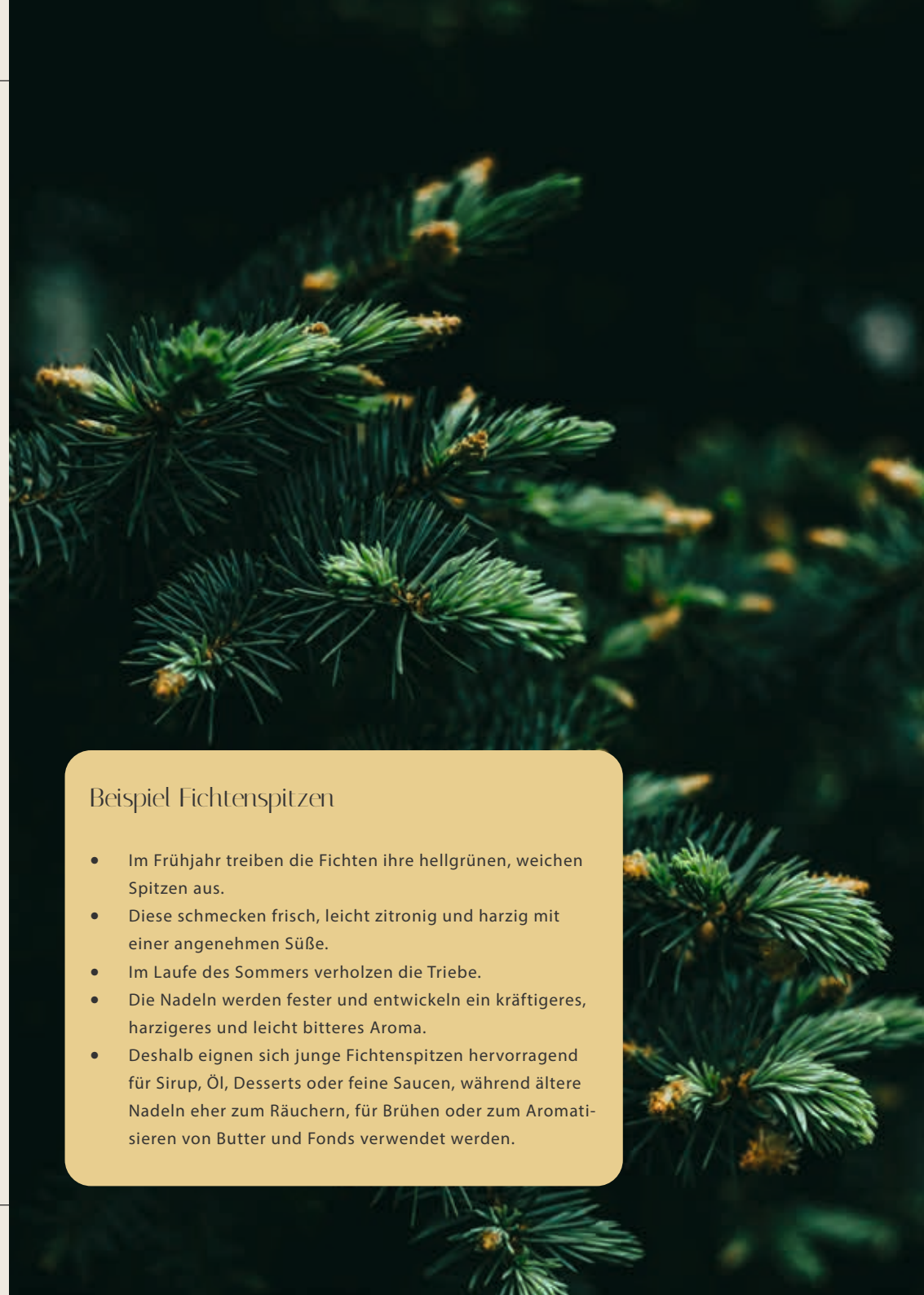
- Im Frühjahr bilden Pflanzen zarte, junge Triebe mit einem milden und frischen Geschmack.
- Während des Wachstums nehmen ätherische Öle und Bitterstoffe zu, um die Pflanze vor Fraßfeinden und Krankheiten zu schützen.
- Im Sommer sorgen Sonne und Wärme für eine höhere Konzentration an Aromastoffen.
- Gegen Ende des Sommers werden Blätter häufig kräftiger, würziger und teilweise deutlich bitterer.
- Auch die Blüte verändert den Geschmack vieler Kräuter, da die Pflanze ihre Energie in die Samenbildung investiert.



Jede Jahreszeit schenkt derselben Pflanze ein neues Geschmacksbild.

Beispiel Fichtenspitzen

- Im Frühjahr treiben die Fichten ihre hellgrünen, weichen Spitzen aus.
- Diese schmecken frisch, leicht zitronig und harzig mit einer angenehmen Süße.
- Im Laufe des Sommers verholzen die Triebe.
- Die Nadeln werden fester und entwickeln ein kräftigeres, harzigeres und leicht bitteres Aroma.
- Deshalb eignen sich junge Fichtenspitzen hervorragend für Sirup, Öl, Desserts oder feine Saucen, während ältere Nadeln eher zum Räuchern, für Brühen oder zum Aromatisieren von Butter und Fonds verwendet werden.





Spätsommer

Noch schenkt der späte Sommer Tag um Tag
Voll süßer Wärme. Über Blumendolden
Schwebt da und dort mit mildem Flügelschlag
ein Schmetterling und funkelt sammetgolden.

Die Abende und Morgen atmen feucht
Von dünnen Nebeln, deren Naß noch lau.
Vom Maulbeerbaum mit plötzlichem Geleucht
Weht gelb und groß ein Blatt ins sanfte Blau.

Eidechse rastet auf besonntem Stein,
Im Blätterschatten Trauben sich verstecken.
Bezaubert scheint die Welt, gebannt zu sein
In Schlaf, in Traum, und warnt dich, sie zu wecken.

So wiegt sich manchmal viele Takte lang
Musik, zu goldener Ewigkeit erstarrt,
Bis sie erwachend sich dem Bann entrang
Zurück zu Werdemut und Gegenwart.

Wir Alten stehen erntend am Spalier
Und wärmen uns die sommerbraunen Hände.
Noch lacht der Tag, noch ist er nicht zu Ende,
Noch hält und schmeichelt uns das Heut und Hier.

Hermann Hesse





Silberstreif

RESTAURANT

2026
III / IV