



Silberstreif

Magazin

Winter 2025 / 26

Winterfunkeln



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 Jadischke 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 Perlmuttfalter 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 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 Küchenchef 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.

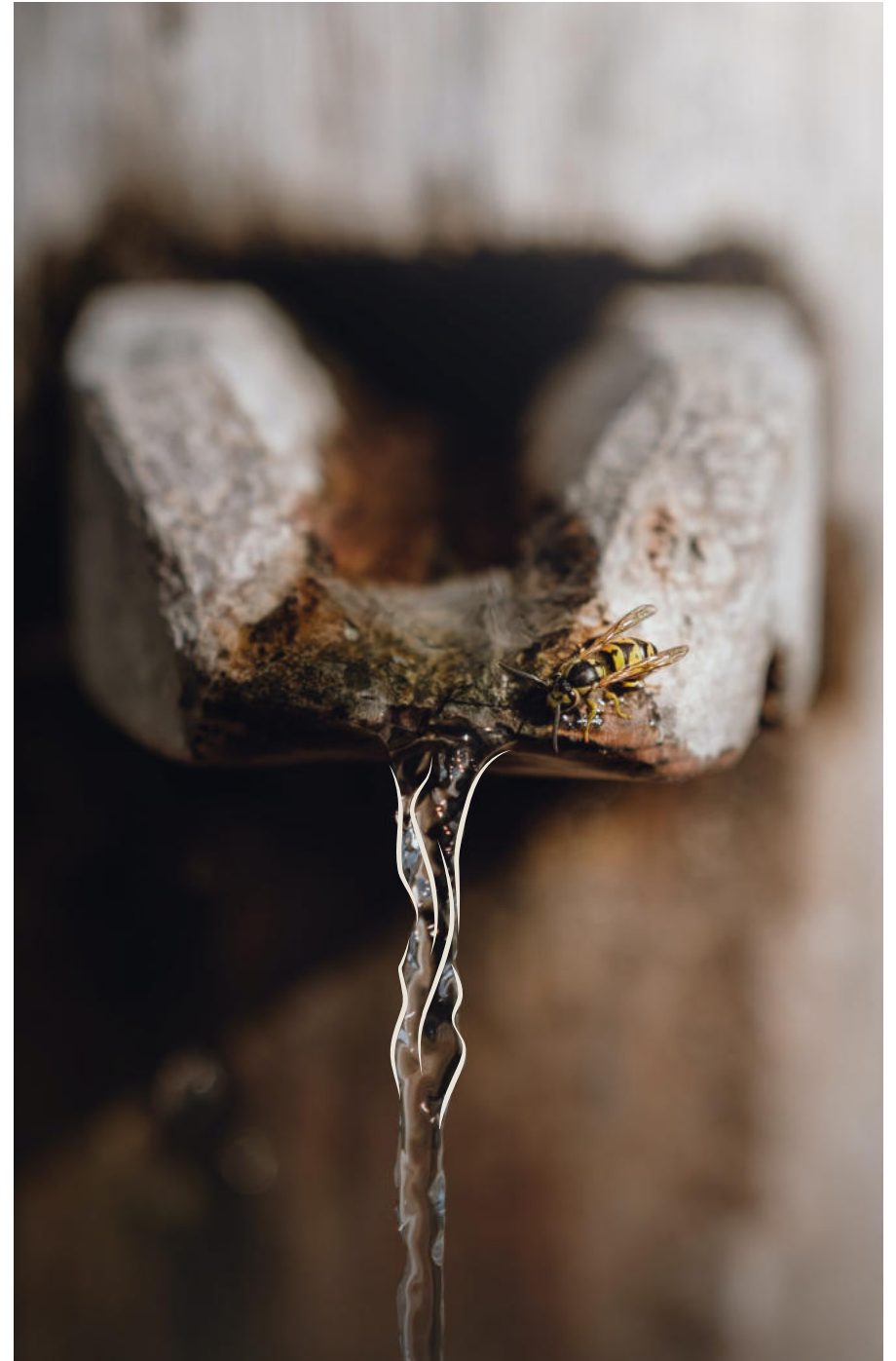
Wasser – ganz klar aus unserer Quelle

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, 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.



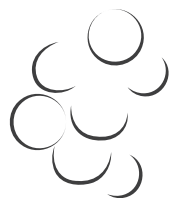
Wein – das ist fein.

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 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 fast genauso wichtig wie das Gericht selbst.

www.restaurant-silberstreif.de





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, bei Gault&Millau, 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.





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, 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.



HERAUSGEBER

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

Bildrechte:

pixabay
freepik
Unsplash
Agentur Grundrausch
Ritter von Kempiski Privathotels
Uwe Köhn
Ingolf Hatz
Räucherei Salmore
generiert mit ChatGPT

Original Wiener Apfelstudel

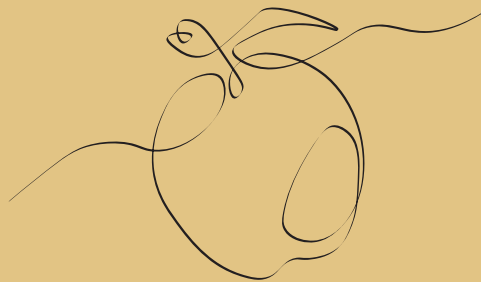
Dieses Rezept entspricht der klassischen Wiener Tradition, wie sie auch von Hofzuckerbäckern in Wien gepflegt wird.

Zutaten für den Strudelteig:

250 g glattes Weizenmehl
1 Prise Salz
1 Ei
100 ml lauwarmes Wasser
20 g neutrales Öl

Zutaten für die Füllung:

1 kg säuerliche Äpfel (z. B. Boskoop)
100 g Semmelbrösel
50 g Butter
140 g Zucker
1–2 TL Zimt
100–170 g in Rum eingelegte Rosinen (nach Geschmack)
Saft einer halben Zitrone
Optional: etwas Rum, Zitronenschale



Zubereitung:

1. Mehl, Salz, Ei, Wasser und Öl zu einem glatten, elastischen Teig verkneten. Zu einer Kugel formen, mit Öl bestreichen, abdecken und mindestens 30 Minuten ruhen lassen.

2. Butter in einer Pfanne schmelzen, Semmelbrösel darin goldbraun rösten und abkühlen lassen.

3. Äpfel mit Zucker, Zimt, Zitronensaft und Rosinen vermengen.

4. Teig auf einem bemehlten Tuch ausrollen und anschließend vorsichtig mit den Händen papierdünn ausziehen.

5. Teig mit flüssiger Butter bestreichen, Brösel darauf verteilen, dann die Apfelfüllung auflegen.

6. Mithilfe des Tuches den Strudel einrollen, auf ein gebuttertes Blech legen und nochmals buttern.

7. Im vorgeheizten Ofen bei 190 °C etwa 35–40 Minuten goldbraun backen.

Servieren:

Den Apfelstrudel etwas abkühlen lassen, mit Staubzucker bestreuen und traditionell warm servieren – klassisch mit Vanillesauce oder Schlagobers.



Salbei

(Lamiaceae)

Vorkommen: Ursprünglich im Mittelmeerraum beheimatet, heute weit verbreitet in Europa, auch im Harz in Gärten und geschützten Lagen.

Wuchshöhe: 30 bis 80 cm

Blütezeit: Juni bis August

Standort: Bevorzugt warme, sonnige Standorte mit gut durchlässigem, trockenen Boden. In geschützten Lagen kann er auch kältere Winter überstehen.

Erkennungsmerkmale:

Blätter: Die Blätter sind grau-grün, lanzettlich, fein behaart und haben einen aromatischen Duft. Sie sind ledrig und unregelmäßig gezähnt.

Blüten: Die Blüten erscheinen in den Sommermonaten und sind meist violett bis bläulich, aber auch in Weiß oder Rosa erhältlich. Sie stehen in ährenartigen Blütenständen.

Duft: Salbei verströmt einen starken, würzigen Duft, der durch die ätherischen Öle in den Blättern verursacht wird.

Verwendung:

Küche: Beliebtes mediterranes Gewürz, passend zu Fleisch, Pasta, Füllungen und für Salbeibutter.

Heilpflanze:

- Antibakteriell & entzündungshemmend: Hilfreich bei Erkältungen und Halsschmerzen, z. B. als Tee.
- Verdauungsfördernd: Unterstützt bei Magenbeschwerden und Blähungen.
- Schweißhemmend: Wird in der Naturheilkunde u. a. in den Wechseljahren eingesetzt.
- Tee: Aus getrockneten Blättern, wohltuend bei Hals- und Rachenbeschwerden.

Besondere Eigenschaften:

Winterhärte: Salbei ist relativ winterhart, benötigt jedoch einen gut geschützten Standort, um in kälteren Regionen wie dem Harz zu überwintern. In sehr strengen Wintern kann es sinnvoll sein, die Pflanze mit einer Abdeckung oder einer frostfreien Wand zu schützen.

Langlebigkeit: Salbei ist mehrjährig und kann über mehrere Jahre hinweg im Garten wachsen, wenn er richtig gepflegt wird.

Symbolik: In der Volksheilkunde gilt Salbei als „Heilpflanze des Lebens“ und wird traditionell verwendet, um die Lebenskräfte zu stärken.



Die Kunst des Räucherns von Richard Huth



PARTNER PORTRAIT

Räucherei Salmore

Die Räucherei Salmore liegt im wunderschönen Allgäu, einer Region, die für ihre unberührte Natur und das frische Bergklima bekannt ist. Hier, fernab von den urbanen Zentren, verfolgt Richard Huth, ein Spitzenkoch aus Franken, eine einzigartige Philosophie des Räucherns. Mit seiner Erfahrung aus vielen Jahren als Küchenchef im überregional bekannten Restaurant Stachel in Würzburg, wo er sich einen Namen in der gehobenen Gastronomie gemacht hat, führt er in der Räucherei Salmore seine Leidenschaft für hochwertige Räucherwaren weiter.

Die Räucherei kombiniert traditionelle Räuchertechniken mit innovativen Ideen, die Richard Huth über die Jahre entwickelt hat. Besondere Bedeutung kommt dabei der nachhaltigen Herstellung und der Verwendung von regionalen Zutaten zu. Die Räucherei ist darauf spezialisiert, Räucherfischspezialitäten zu kreieren, die nicht nur durch ihre hervorragende Qualität bestechen, sondern auch durch ihre geschmackliche Tiefe und Authentizität.

In enger Zusammenarbeit mit Eric Jadischke vom Restaurant Silberstreif hat Richard Huth den Fokus auf nachhaltiges Kochen und die Integration der Natur in den kulinarischen Prozess weiter verstärkt. Eric Jadischke, der viele Jahre an Richard Huths Seite gearbeitet hat, konnte von ihm nicht nur wertvolle

Techniken des kochens lernen, sondern auch die Bedeutung einer respektvollen und natürlichen Herangehensweise an die Zubereitung von Lebensmitteln.

Die Räucherei Salmore selbst hebt sich durch ihre Lage im Allgäu hervor, wo die frische, klare Luft und die ungestörte Natur eine entscheidende Rolle im Räucherprozess spielen. Das kühle, feuchte Klima des Allgäus unterstützt die langsame und gleichmäßige Reifung der Räucherwaren, was den Produkten eine besondere Note verleiht. Der Standort im Allgäu ist nicht nur ein idyllischer Rückzugsort, sondern auch ein wesentlicher Bestandteil des Erfolgs von Salmore, da die Natur hier als wesentlicher Bestandteil des Räucherprozesses betrachtet wird.

Die Räucherei bietet ihren Kunden maßgeschneiderte Produkte, die individuell auf ihre Bedürfnisse abgestimmt werden können. Dies zeigt sich besonders in der exklusiven Zusammenarbeit mit dem Restaurant Silberstreif, für das Salmore ein spezielles Sortiment anfertigt. Diese Produkte können nicht nur von Gastronomiebetrieben bezogen werden, sondern sind auch für Privatkunden erhältlich, die das besondere Erlebnis von hochwertigen Räucherwaren genießen möchten.



Aktivitäten im Winterwald im Harz

Winterwandern:

Verschneite Wälder, klare Luft und stille Natur machen den Harz zu einem idealen Winterwanderziel. Empfehlenswerte Wege sind der Harzer-Hexen-Stieg oder Wanderungen auf den Brocken.

Langlaufen & Skifahren:

Gespurte Loipen und alpine Pisten in Schierke, Bad Harzburg und am Wurmberg bieten Naturgenuss und sportliche Herausforderung.

Schlittschuhlaufen:

Bei sehr kaltem Wetter frieren Seen wie der Oderteich oder die Rappbode-Talsperre zu – ein malerisches Erlebnis auf Natur-Eis.

Schneeschuhwandern:

Abseits präparierter Wege kann man tief in den verschneiten Harzwald eintauchen, z. B. rund um den Brocken oder im Nationalpark Harz.

Rodeln:

Familien- und kinderfreundliche Rodelstrecken gibt es in Braunlage, Schierke und Umgebung – Spaß für Groß und Klein.

Fackelwanderungen:

Geführte Touren durch den verschneiten Wald bei Nacht, mit Geschichten und Legenden, sorgen für eine mystische, romantische Atmosphäre.

Wellness & Entspannung:

Thermen, Spas und Wellnessangebote in Bad Harzburg oder Schierke bieten nach einem aktiven Tag Ruhe und Erholung. www.wvv.de



A misty winter forest scene with snow-covered evergreen trees and distant mountains. The foreground shows a snow-covered ground, and the background features a range of mountains under a hazy sky.

Der Wald im Winter

Im Winter zeigt sich der Wald von einer ruhigen und fast magischen Seite. Die Bäume stehen still und kahl, oder sie tragen eine schwere Schneelast auf ihren Ästen, die sie wie in ein weißes Gewand hüllt. Der Boden ist oft von einer dichten Schneeschicht bedeckt, die alle Geräusche dämpft und eine besondere Stille schafft. Sonnenstrahlen, die durch die Bäume fallen, lassen den Schnee glitzern, als wäre der Wald mit kleinen Kristallen bedeckt. Tierische Spuren im Schnee verraten die heimlichen Bewohner, die vorsichtig durch das Winterwunderland streifen.



Winterbild

Der Winter ist ein rechter Mann,
Er kommt mit starker Hand,
Er treibt uns in das Haus zurück,
Wo wir vor Wärme brennen.

Die Bäume bücken sich und stöhnen,
Der Schnee, er fällt so still,
Und über allen Hügeln wehen
Die Nebel, grau und will.

Die Vögel singen nicht mehr Lieder,
Die Flüsse frieren zu,
Die Winde blasen leise Lieder
Von einer fernen Ruh.

Doch in den Häusern wird es hell,
Der Herd, er brennt so heiß,
Und drinnen an der Fenster Stell
Erzählt man sich den Kreis.

Theodor Storm





Silberstreif

RESTAURANT

2026
I/IV