



Frühjahr 2024

Winter ade



Herzlich willkommen,

in der sinnlichen Aromaküche des Gourmetrestaurants Silberstreif im Naturresort 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.

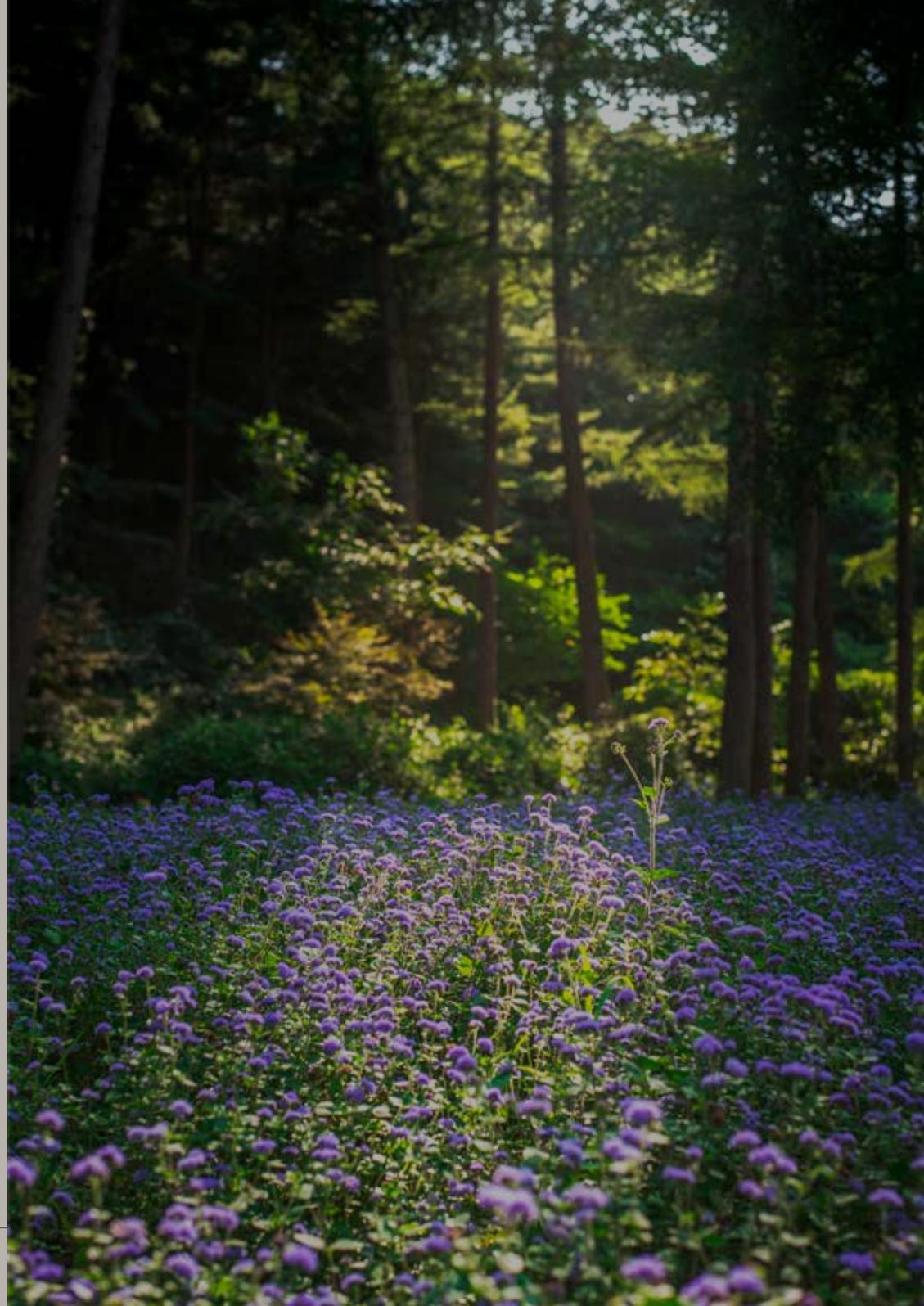
Wir servieren ausschließlich ein saisonal wechselndes Menü, mit 6 bis 8 Gängen. Bitte bedenken Sie, dass ein Aufenthalt bei uns bis zu 4 Stunden dauern kann.

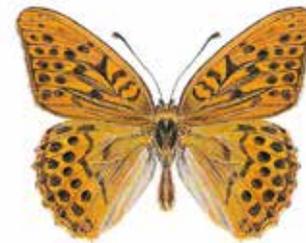


Wie schmeckt der Harz?
Wie der Wald, eine Wiese
oder ein Bach?

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 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 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.“

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.



Eric Jadischke – der Chefkoch im Portrait

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 aufwändigen Verfahren zusätzlich aufbereitet. Wir erhalten ein ionisiertes, kohle gefiltertes 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.



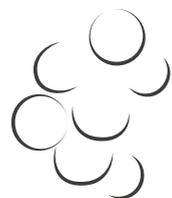
Wein - das ist fein.

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.

Nachhaltig und lokal ist unsere Auswahl an Weinen aus Deutschland, die wir Ihnen anbieten. 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.



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.

Das „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 oder 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

Im Restaurant Silberstreif wird zumeist auf ausgesuchten Porzellanen der Manufaktur MEISSEN serviert. Die Einzigartigkeit dieser Tisch- und Tafelkultur wurde begründet durch die „Jahrhunderthochzeit“ von Kronprinz 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 der 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 Porzellan-Manufaktur MEISSEN und die Ritter von Kempiski Privat-hotels haben für das Wellnesshotel Naturresort 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 Kändler, dem Meister der Porzellan-Großfiguren, bekannt.



Naturresort Schindelbruch
Schindelbruch 1
06536 Südharz / OT Stadt Stolberg
+49 (0) 34654 8080
reservierung@schindelbruch.de
www.schindelbruch.de
Ausgabe Frühling 2024

HERAUSGEBER

BILDER
Uwe Köhn
Elvin Muradzad
Igor Korzh
Zen Chung
Freepik
Attilus Kaviar
Ritter von Kempiski Privathotels

FÜR ZUHAUSE

Gebratene Lachsforelle mit glasierter Bete, Kartoffelcreme und Bete-Blatt-Salat

Zutaten für die Lachsforelle

2 Lachsforellenfilets
Salz und Pfeffer nach Geschmack
1 EL Butter

Zutaten für die Kartoffel- creme

2 mittelgroße Kartoffeln, geschält
und gewürfelt
1 Knoblauchzehe, fein gehackt
50 ml Milch
1 EL Butter
Salz und Pfeffer nach Geschmack

Zubereitung

Die Kartoffelcreme zubereiten:

Die gewürfelten Kartoffeln in einem Topf mit leicht gesalzenem Wasser zum Kochen bringen und etwa 15 Minuten kochen, bis sie weich sind. Abgießen und zurück in den Topf geben. Milch, Butter und Knoblauch hinzufügen. Mit einem Kartoffelstampfer oder einem Handmixer zu einer cremigen Konsistenz pürieren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Warm halten.

Die Lachsforelle braten:

Die Lachsforellenfilets mit Salz und Pfeffer würzen. In einer Pfanne 1 EL Butter erhitzen und die Lachsfilets mit der Hautseite nach unten hineinlegen. Etwa 3-4 Minuten braten, bis die Haut knusprig wird. Dann vorsichtig umdrehen und auf der anderen Seite weitere 2-3 Minuten braten, bis der Lachs durchgegart ist. Warm halten.

Zutaten für die glasierte Bete

2 große rote Beten oder auch gelbe
Bete, geschält und in dünne Scheiben
geschnitten
2 EL Honig
2 EL Birnenessig
1 EL Butter
100 ml Gemüsebrühe

Zubereitung

Die glasierte Bete zubereiten:

Die dünnen Betenscheiben in einer Pfanne bei mittlerer Hitze mit 1 EL Butter anbraten, bis sie weich werden. Fügen Sie den Honig und den Birnenessig hinzu und lassen Sie die Bete weiter köcheln, bis sie glasiert sind. Gelegentlich umrühren. Gemüsebrühe hinzufügen und die Bete für weitere 5-7 Minuten köcheln lassen, bis die Flüssigkeit reduziert ist. Vom Herd nehmen und warm halten.

Servieren

Verteilen Sie die Kartoffelcreme auf zwei Teller und legen Sie die gebratenen Lachsforellenfilets darauf. Die glasierte Bete daneben anrichten. Den Bete-Blatt-Salat als Beilage servieren. Mit frischen Kräutern garnieren und sofort servieren.



Zutaten für den Bete-Blatt-Salat

1 Bund Bete-Blätter, gründlich
gewaschen und trocken getupft
1 EL Birnenessig
2 EL Rapsöl
1 TL Senf
1 TL Zucker
Salz und Pfeffer nach Geschmack
Frische Kräuter zum Garnieren
(z. B. Petersilie oder Schnittlauch)

Zubereitung

Den Bete-Blatt-Salat vorbereiten:

Die Bete-Blätter in eine Schüssel geben. Für das Dressing 1 EL Birnenessig, Salz, Pfeffer, Zucker und Senf vermengen, danach das Öl zügig unterrühren und über die Blätter gießen. Vorsichtig vermischen, um die Blätter gleichmäßig zu bedecken.



WISSEN: WILDPFLANZE DER SAISON

Das Harzer Lungenkraut

Das Harzer Lungenkraut, wissenschaftlich bekannt als ***Pulmonaria obscura***, ist eine mehrjährige Pflanze, die in den Wäldern des Harzgebirges in Deutschland beheimatet ist. Diese Pflanze gehört zur Familie der Raublattgewächse und zeichnet sich durch ihre charakteristischen weiß gefleckten Blätter aus, die an die menschliche Lunge erinnern. Darüber hinaus ist das Harzer Lungenkraut auch eine beliebte Zierpflanze in Gärten.

Anwendung: Das Harzer Lungenkraut, eine mehrjährige Pflanze des Harzgebirges, wird traditionell zur Linderung von Atemwegserkrankungen wie Husten und Bronchitis eingesetzt. Die enthaltenen Wirkstoffe, darunter Saponine und Schleimstoffe, sollen entzündungshemmend wirken und helfen, Schleim in den Atemwegen zu lösen. Die Blüten und Blätter werden zu diesem Zweck genutzt.

Jahreszeit: Das Harzer Lungenkraut blüht im Frühling, typischerweise zwischen März und Mai. Zu dieser Zeit zeigen sich seine charakteristischen blauen Blüten, die die Pflanze in ihrer vollen Pracht erscheinen lassen.

Aussehen: Das Harzer Lungenkraut zeichnet sich durch seine weiß gefleckten Blätter aus, die an die menschliche Lunge erinnern. Es ist eine attraktive Pflanze mit blauen oder rosa Blüten, die im Frühling erscheinen und Bienen sowie andere Bestäuber anlocken.



PARTNER PORTRAIT

Attilus Kaviar

Attilus Kaviar aus Jessen, Deutschland, ist ein herausragendes Beispiel für hochwertigen Kaviar aus nachhaltiger Zucht. Die Firma, gegründet von Alexander Spiegel, hat sich der Produktion von Kaviar höchster Qualität verschrieben.

In Jessen, in der Region Sachsen-Anhalt, betreibt Attilus eine moderne Aquakultur, die höchsten Standards gerecht wird. Die Störe werden in großen, sauberen Becken gehalten, wo sie unter optimalen Bedingungen aufwachsen. Dabei wird besonderes Augenmerk auf das Wohlergehen der Tiere gelegt, was sich positiv auf die Qualität des Kaviars auswirkt.

Der Kaviar von Attilus wird sorgfältig von Hand geerntet und verarbeitet, um die zarte Struktur und den unverwechselbaren Geschmack zu bewahren. Dank modernster Technologien und strenger Qualitätskontrollen ist jeder Kaviar von Attilus von höchster Güte und Reinheit.



Was Attilus Kaviar besonders auszeichnet, ist nicht nur die exzellente Qualität, sondern auch das Engagement für Nachhaltigkeit und Umweltschutz. Die Aquakultur von Attilus ist darauf ausgelegt, die Belastung für die Umwelt so gering wie möglich zu halten und die natürlichen Ressourcen zu schonen. Mit seinem Engagement für höchste Qualität und Nachhaltigkeit hat sich Attilus Kaviar einen erstklassigen Ruf erworben, sowohl bei Feinschmeckern als auch bei Gastronomen weltweit.

Attilus Kaviar steht für unvergleichlichen Genuss und Verantwortungsbewusstsein gegenüber der Umwelt.



KULINARISCHE WALDAKTIVITÄT

Kräutersammeln

Im Frühlingwald des Harzes erwacht die Natur zu neuem Leben. Beim Kräutersammeln entdeckt man die ersten zarten Blüten und die frischen grünen Blätter der Heilpflanzen. Begleitet vom Duft wilder Kräuter und dem Gesang der Vögel streift man durch den Wald, auf der Suche nach Baldrian, Beifuß und anderen wertvollen Gewächsen. Jeder Schritt offenbart neue Schätze der Natur, während man sein Wissen über die Heilkraft der Pflanzen vertieft und die Vielfalt des Harzer Waldes in vollen Zügen genießt.



Der Harz im Frühling

Im Frühlingwald des Harzes erwacht die Natur zu neuem Leben. Die klare Luft ist erfüllt von frischem Grün und dem Duft blühender Blumen. Bäche plätschern leise durch das Unterholz, begleitet vom fröhlichen Zwitschern der Vögel. Die Bäume strecken ihre zarten Knospen der wärmenden Sonne entgegen, während der Waldboden von einem Teppich aus bunten Blüten überzogen ist.

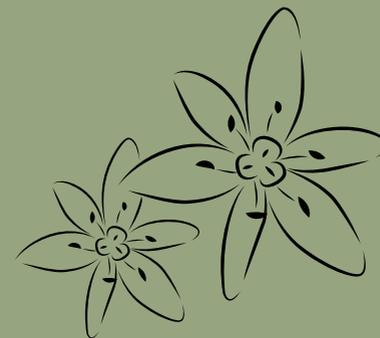
Ein Spaziergang durch diesen Wald ist eine wahre Wohltat für die Sinne und lässt den Alltag schnell vergessen.



Frühling lässt sein blaues Band / Er ist's

Frühling lässt sein blaues Band
Wieder flattern durch die Lüfte;
Süße, wohlbekannte Düfte
Streifen ahnungsvoll das Land.
Veilchen träumen schon,
Wollen balde kommen.
- Horch, von fern ein leiser Harfenton!
Frühling, ja du bist's!
Dich hab ich vernommen!

Eduard Mörike





Silberstreif
RESTAURANT

2024
II/IV