



Silberstreif
RESTAURANT

2024
I/IV



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 Jadischke gerne mit Wildpflanzen und konzipiert Teller, die den Geschmack des Morgentaus oder aber auch verschiedenen Tannennadeln 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 Südarztes, ein 2.500 m² 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 – 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 Schindelbruch 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.

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.

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, 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 – und auch von weiter weg.

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 Produkt, 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
Produkt hat“, sagt Eric Jadischke.

Im Silberstreif bieten wir eine erlesene Auswahl an Craftbieren,
regionalen als auch importierten Bieren an.

Gerne beraten wir Sie hierzu.



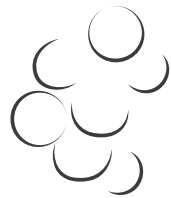
Wein - das ist fein.

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

Nachhaltig und lokal heißt hier aber keineswegs, dass wir nur Weine aus Deutschland anbieten. Vielmehr liegt uns am Herzen, dass die Weine die wir anbieten einen Bezug zu dem Ort haben von dem sie kommen und keine gesichts- und geschichtslosen Produkte 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 ein Gesicht, das 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 eine 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 Mooreiche gehaltene 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 auf ausgesuchten Porzellanen der Staatlichen Porzellan-Manufaktur 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.





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

Ergänzt wird die Kunst im Haus durch Vitrinen, 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 der Landresidenz 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, finden sich auf dem Porzellan der Manufaktur kunstvoll in Szene gesetzt.



Ausgabe Winter 2024

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

HERAUSGEBER

BILDER

Titelbild: Beeren von Toni Kavelj
Pilz im Schnee von Egor Kamelev
Wasser von Elvin Muradzad
Hopfen von Igor Korzh
Wein von Zen Chung
Pralinen von Adrian Frentescu
Kuchen von Polina Tankilevitch



Silberstreif

MAGAZIN



Winter 2024

Kraut & Rüben



Es treibt der Wind im Winterwalde

Es treibt der Wind im Winterwalde
die Flockenherde wie ein Hirt
und manche Tanne ahnt, wie balde
sie fromm und lichterheilig wird,
und lauscht hinaus;
den weißen Wegen streckt sie die Zweige hin,
bereit und wehrt dem Wind
und wächst entgegen
der einen Nacht der Herrlichkeit.

Rainer Maria Rilke



Der Harz im Winter

Der Winter im Harzer Wald verwandelt die Landschaft in eine märchenhafte Kulisse. Unter der schneebedeckten Pracht verbergen sich essbare Schätze, die die kalte Jahreszeit auf köstliche Weise bereichern. Die Wälder bieten eine Fülle von Wildbeeren wie Preiselbeeren und Heidelbeeren, die auch im Winter ihre Aromen bewahren. Tiefer im Wald verstecken sich Pilze wie der Maronenröhrling und der Wintersteinpilz, die den Gerichten eine einzigartige Note verleihen. So wird der Winter im Harzer Wald nicht nur zu einer visuellen Freude, sondern auch zu einem kulinarischen Abenteuer durch die Vielfalt regionaler, essbarer Schätze.

KULINARISCHE WALDAKTIVITÄT

SCHLEHDORN – IM SCHNEE VORN...

Essbare Schätze: Begeben Sie sich auf die Suche!

Im Winter sind die Schwarzdorn Beeren, auch als Schlehdorn bekannt, ein weiteres Juwel im Südharz. Diese kleinen, blauschwarzen Früchte sind reich an Vitaminen und Antioxidantien. Schwarzdorn Beeren können zu Marmelade oder Sirup verarbeitet werden. Die Marmelade eignet sich als süßer Brotaufstrich oder als Zutat für Backwaren. Der Sirup kann als natürlicher Süßstoff für Getränke verwendet werden.

Es ist wichtig, darauf hinzuweisen, dass bei der Ernte und Verwendung dieser Naturprodukte im Winter im Südharz Vorsicht geboten ist. Nur gesunde, reife Früchte sollten gesammelt und die Umwelt dabei respektiert werden. Darüber hinaus ist es ratsam, sich über lokale Gesetze und Regulierungen zu informieren, um sicher zu stellen, dass das Sammeln im Einklang mit den Umweltschutzbestimmungen erfolgt. In jedem Fall bietet das Sammeln von Hagebutten, Tannennadeln und Schwarzdorn Beeren im Südharz im Winter nicht nur eine sinnvolle Beschäftigung, sondern auch die Möglichkeit, von den natürlichen Ressourcen der Region zu profitieren.



PARTNER PORTRAIT

Goethe Chocolaterie

Die 2005 gegründete Manufaktur „Café Goethe“, entstand aus Karin Fingers leidenschaftlicher Vision, begann mit handgefertigten Fruchtaufstrichen und Chutneys für die Hotellerie. Feinkost Käfer wurde rasch der erste Kunde. Nach zwei Jahren erweiterte das Unternehmen erfolgreich in den Schokoladenbereich, der nun das Hauptstandbein ist. Die Pralinen und Schokoladen, produziert in einer über 15 Jahre alten Chocolaterie in Leipzig und einer Erlebniswelt in Oldisleben, überzeugen mit individuellen Kundenwünschen und dem Leitgedanken von besten Rohstoffen und exzellenter Verarbeitung.

Seit 2015 gehört auch die Kaffeeröstung zum Repertoire. Café Goethe begeistert Kaffeeliebhaber mit selbstgeröstetem Kaffee und außergewöhnlichen Kaffeesorten, die ideal zu den hausgemachten Schokoladen und dem handgekochten Eis passen. Der Leitgedanke des Unternehmens zeigt sich in erstklassigen Rohstoffen, höchsten Qualitätsstandards und fairer Beschaffung. Die Produktion erfolgt frisch nach Auftragseingang oder in kleinen Mengen für die Ladengeschäfte, ohne Konservierungsstoffe und künstliche Zusätze.

Besonders hervorzuheben ist die maßgeschneiderte Kaffeemischung exklusiv für den „Silberstreif“, die Café Goethes Engagement für individuelle Kundenwünsche im Kaffeesegment unterstreicht. Die Manufaktur bleibt ihrer Tradition treu und erweitert das kulinarische Angebot, vor allem in Zusammenarbeit mit Partnern wie dem „Silberstreif“. Die Verbindung von handgefertigten Schokoladen, maßgeschneidertem Kaffee und einer breiten Produktpalette macht Café Goethe zu einer unverzichtbaren Adresse für Genießer und Feinschmecker in ganz Deutschland. Die Bio-Zertifizierung betont das Engagement für nachhaltige Produkte, während Handarbeit, Qualität und die Freude am Genuss deutschlandweit Kunden begeistern.



Schafgarben Achillea millefolium

Die Schafgarbe ist eine robuste, mehrjährige Pflanze, die auch im Winter im Harz heimisch ist. Sie zeichnet sich durch ihre fein gefiederten Blätter und ihre charakteristischen doldenförmigen Blüten aus, die in verschiedenen Farben von Weiß bis Rosa erscheinen.

Die Pflanze ist bekannt für ihre Anpassungsfähigkeit und kann in verschiedenen Umgebungen gedeihen. Sie wächst in verschiedenen Lebensräumen, einschließlich Wiesen, Feldrändern und Trockenstandorten. Im Harz ist sie in verschiedenen Höhenlagen anzutreffen. Die Pflanze kann auch unter Schnee oder leichtem Frost gedeihen und behält oft während des Winters ihre Blätter.

Schafgarben sind essbar, und sowohl die Blätter als auch die Blüten können in der Küche verwendet werden. Die Blätter haben einen leicht bitteren Geschmack und können roh in Salaten oder als Garnierung verwendet werden. Die Blüten verleihen Speisen eine angenehme, würzige Note und können ebenfalls für dekorative Zwecke verwendet werden.

Die Schafgarbe hat gesundheitsfördernde Eigenschaften und wird in der traditionellen Kräuterheilkunde wegen ihrer potenziell entzündungshemmenden, beruhigenden und verdauungsfördernden Eigenschaften geschätzt. Sie enthält ätherische Öle, Flavonoide und andere bioaktive Verbindungen. Die Blätter und Blüten der Schafgarbe können zur Zubereitung von Tee verwendet werden. Die Pflanze wird auch in ätherischen Ölen, Salben und anderen Präparaten genutzt.



FÜR ZUHAUSE

Winterliches Wildragout mit Haselnussspätzle & Rosenkohl

Zutaten für das Wildragout

500 g Wildfleisch
(z.B., Reh, Hirsch), gewürfelt
2 Zwiebeln, gehackt
2 Karotten, gewürfelt
2 Selleriestangen, gewürfelt
2 Knoblauchzehen, gehackt
250 ml Rotwein
500 ml Wildfond
2 EL Tomatenmark
2 Lorbeerblätter
1 Zweig Rosmarin
Salz und Pfeffer nach Geschmack
2 EL Rapsöl zum Braten

Zubereitung

Das Wildfleisch in einem großen Topf in Rapsöl anbraten, bis es braun ist. Dann aus dem Topf nehmen und beiseite stellen.

Zwiebeln, Karotten, Sellerie und Knoblauch im selben Topf anbraten, bis sie weich sind.

Das Tomatenmark hinzufügen und kurz anschwitzen.

Das Wildfleisch wieder in den Topf geben, mit Rotwein ablöschen und kurz köcheln lassen.

Wildfond, Lorbeerblätter und Rosmarin hinzufügen. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Das Ragout abdecken und bei niedriger Hitze für 1,5 - 2 Stunden köcheln lassen, bis das Fleisch zart ist.



Zutaten für den gebackenen Rosenkohl:

500 g Rosenkohlröschen
2 EL Rapsöl
Salz und Pfeffer

Zubereitung

Den Rosenkohl halbieren und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech legen. Mit Rapsöl beträufeln, mit Salz und Pfeffer würzen und im vorgeheizten Ofen bei 200°C für ca. 20-25 Minuten rösten, bis er goldbraun und knusprig ist.

Servieren

Das Wildragout auf den Haselnussspätzle anrichten und den gebackenen Rosenkohl dazu servieren. Garnieren Sie nach Belieben mit frischen Kräutern, zum Beispiel Petersilie. Guten Appetit!



Zutaten für die Haselnussspätzle

300 g Mehl
4 Eier
100 ml Milch
50 g Haselnüsse, gemahlen und angeröstet
Salz, Muskatnuss

Zubereitung

Mehl, Eier, Milch, gemahlene Haselnüsse, Salz und Muskatnuss in einer Schüssel zu einem glatten Teig verrühren.

Den Teig portionsweise in kochendes Salzwasser schaben oder drücken, bis die Spätzle an die Oberfläche steigen.

Mit einem Schaumlöffel herausnehmen und kurz in kaltem Wasser abschrecken.

