

Burg Abenberg im Fränkischen Seenland

# Passioniertes auf der Parzivalburg

Das Hotel-Restaurant Burg Abenberg in Mittelfranken und das Erfolgs-Patronat von Ilona und Christian Schneider: Erfreuliches zum Thema Genießen, Erleben und Verweilen.

**D**endezvous auf der Parzival-Burg. Der Wiederholungsbesuch aus gegebenem Anlass. Ort der kulinarischen und gastlichen Handlung: Die Burg Abenberg, Fränkisches Seenland, einst von Wolfram von Eschenbach besungen und seit dem 11. Jahrhundert oberhalb des gleichnamigen Ortes, rund 25 Kilometer südwestlich von Nürnberg entfernt, wehrhaft majestätisch thronend. Ein Postkartenmotiv. Schon von Weitem ist der 33 Meter hohe freistehende Schottenturm zu sehen. Benannt nicht nach dem Land der Kiltträger, sondern nach dem Kammer Sänger Anton Schott, dem die Burg irgendwann einmal gehörte. Heute sind hier einige der schönsten Burgzimmer des insgesamt 22 „Kemenaten“ umfassenden Burghotels untergebracht, darunter das wunderbar romantische Hochzeitszimmer. Von hier aus genießt der Gast wie allüberall auf der über 800 Jahre alten Burg faszinierende Ausblicke.

Seit den 1980er Jahren ist die trutzige Steinburg im Eigentum des „Zweckverbandes Burg Abenberg“, der seinerzeit aus dem vor dem Verfall bedrohten Burgareal eine der schönsten Erlebnisdestinationen der Region machte. Neben

dem Hotel und dem imposanten Turnieranger begeistert die mittelalterliche Wehranlage vor allem durch seine heutige Burgherrschaft. Ilona und Christian Schneider haben vor vier Jahren die Seefahrerromantik gegen die Ritterromantik eingetauscht. Gleichsam wie in einem Handstreich eroberte das Hoteliersehepaar die Burg Abenberg, tauschte Planken und wogende Wellen gegen Quadermauerwerk, Zinnen und meterdicke Gewölbe ein. Befuhr das Paar mit großer Passion die sieben Weltmeere, beispielsweise auf den Schiffen der Hapag Lloyd, darunter die „MS Europa“, so hat das sympathische Duo in Mittelfranken von Anfang an aus dem Burgkomplex eine Fluchtburg für anspruchsvolle Genießer gemacht. Burgherr und Hotelmanager Christian Schneider, ein bekennender Weinfex und formvollendeter Gastgeber, ist mit der Verve des Machers angetreten, um die Burg des Minnesangs als Burg der feinen Kulinarik dauerhaft zu etablieren. Die ersten begehrten Auszeichnungen ließen nicht lange auf sich warten. Heuer gilt es einen weiteren Qualitätsschub zu vermelden, denn mit Chef de Cuisine Eric Kämpfer steht nunmehr



Thront seit vielen Jahrhunderten über dem mittelfränkischen Städtchen Abenberg: Die Burg Abenberg. In ihren Mauern zwei Museen und ein erstklassiges Hotel-Restaurant.

ein junger Küchenchef der Burgküche vor, der einschlägige Erfahrungen und handverlesene Referenzen aus haubengekrönten Küchen in deutschen Landen vorzuweisen hat und diese mit spürbarer Bodenhaftung den Feinspitzen offeriert.

## Kämpfers kreatives Kochtalent

Der erst 24-Jährige aus Borna in Sachsen begann seine Kochlaufbahn im „Hotel Bellevue“ im thüringischen Schmöln, einer Traditionsadresse, die seit Jahr und Tag auch im Gault Millau mit Punkten bedacht und als Top-Ten-Adresse des Freistaates gelistet ist. An der Seite von Alexander Niemeyer erkochte sich Eric Kämpfer in den „Schäferstuben“ von „Niemeyers Romantik Posthotel“ in der Lüneburger Heide 16 Gault-Millau-Punkte. Seit 2009 wirkt der talentierte Sachse auf der Burg Abenberg, seit diesem Jahr als Küchenchef. Ihm zur Seite eine junge, ebenfalls hoch motivierte Brigade, die im feinen, modern konzipierten Burg-Restaurant und den anderen stilvollen gastronomischen Outlets eine kreativ-verfeinerte Regionalküche offeriert. Gekonnte lukullische Ausflüge in die Weltläufigkeit des kulinarischen

Kosmos ergänzen das anspruchsvolle Küchen-Repertoire. Ein halbes Dutzend junger Köche, das sich prächtig versteht, offenkundig gesucht und gefunden hat, und die Leidenschaft für Musik, bevorzugt Hard-Rock, miteinander teilt. Gerne auch bei der Arbeit. Der agile Service arbeitet umsichtig und empfiehlt kompetent aus der immer stattlicher werdenden Weinkarte des Burghotels.

Die edle Ambiance ist wie geschaffen für angenehmes Genießen, und die schicke Bar mit ihren hochwertigen Edel-Destillaten, prämierten Weinen, viele davon in Großformat, manifestiert den hohen Anspruch der Gastgeber, ultimativen Qualitätsdenken für den weit gereisten Connaisseur auf das Angenehmste zu realisieren. Eric Kämpfer und sein Team kredenzen im imposanten Gewölbekeller mit seinen Kandelabern und der Ritterornamentik bevorzugt „mittelalterliche Schlemmermahl“. Der Stillasaal, eine namentliche Reminiszenz an die Heilige Stilla aus dem Geschlecht der Grafen von Abenberg, die hier rund 200 Jahre Hausherren waren, ist ein weiterer prächtiger Raum für die Tabulierkunst der talentierten Burgeköche. Sommers lädt der „Rosengarten“ zum genussvollen Verweilen ein. Die hoch noble Vereinigung der „Confrérie de la Chaîne des Rôtisseurs“ hat Christian Schneider vor zwei Jahren als „Maitre Hotelier“ aufgenommen. Am 10. August findet auf der Genuss-Burg das nächste Diner Amical“ statt. Ebenfalls überregionale Reputation genießt die Mannschaft von „Burg Abenberg“ als Catering-Experte sowie als Festivalhotel des „Feuertanzfestivals“, das in diesem Jahr vom 22. bis 23. Juni wieder tausende von Besuchern auf die Burg locken wird. Außerdem ist das Burghotel assoziierter Partner der „Burgenstraße“, die von Mannheim nach Prag reicht und exklusive Adressen vereint.

## Das Zwei-Sonnen-Menü

Im eleganten Burg-Restaurant, dem Fine-Dining-Refugium in Abenberg, genießt Eric Kämpfer viel Spiel- und Freiraum, gleichwohl versucht er stets beste Viktualien aus der Region für seine handwerklich tadellose saisonale Küche zu berücksichtigen. So stammen die Bio-Eier und Kartoffeln vom benachbarten „Hofladen Hofmann“ und im Frühjahr der Spargel vom „Hof Seubelt“ aus dem nahen Wassermungenau. Das Wild liefern heimische Jäger. Zu unserem Menü:

## Kostproben



Kostproben auf zwei-Sonnen-Niveau: Eric Kämpfer schickte u.a.: „Luftig geräucherte Entenbrust“, „Hummerbisque“, „US-Beef“ und „Whiskey und Zigarre“.

Zum Auftakt gleich das erste kulinarische Ausrufezeichen: „Luftig geräucherte Entenbrust auf Rotkohlrösti“. Hinter der vordergründig konventionell klingenden Avance verbarg sich eine exzellent ausbalancierte Entenbrust, die im kongenialen Dialog mit Rotkohlrösti und Feldsalat ein subtil getimtes Aromenspiel ergab. Wunderbar reduziert und geschmacklich konzentriert folgte die „Hummerbisque mit pochierter Jakobsmuschel“. Perfektes Handwerk“. Ein Euphemismus hernach: Der als „Crouton vom Schweinebauch auf Erbsencreme“ deklarierte Zwischengang war eine Surprise in veritaibler Portionsgröße. Textur, Garpunkt, das Zusammenwirken der Komponenten, all das auch hier mit sicherer Hand-



FOOD-FOTOS: LUTZ TINJUS

Der Freisitz der Burg Abenberg wird sommers für alle Open-Air-Genießer zum romantischen Schauinsland.

schrift präsentiert. Superb auch die Qualität des „Rinderfilets vom US-Beef mit frittiertem Ruccola, Tomatenmarmelade und schwarzem Risotto“. Die von Restaurantleiter Toni Smidt dazu gereichte Cuvée „Tohuwabohu“ von Markus Schneider aus Ellerstadt ein trefflicher Begleiter. Zu guter Letzt ein auch in der Optik hinreißend gelungener Schlussakkord: „Whiskey und Zigarre“. Das waren in der Summe der Bestandteile zunächst Whiskey-Mousse mit Whiskey-Gelee, während sich die Zigarre als Strudelteig mit Nussfüllung enttarnte, der weiße Qualm als Trockeneisdampf, die Banderole als „Schwabacher Blattgold und die Asche als gestoßene Kaffeebohnen mit gezogenem Zucker offenbarte. Das erstklassige Finale eines feinen Genießermenüs, das eindrucksvoll anzeigt, dass der kulinarische Höhenflug auf der Höhenburg weiter forciert wird.

Ingo Schmidt ■



## Hotel Burg Abenberg

Burgstraße 16, 91183 Abenberg  
Telefon: 09178 / 98 29 90, Fax: 09178 / 98 29 910  
E-Mail: info@burgabenberg.de  
Internet: www.burgabenberg.de

Inhaber: Ilona und Christian Schneider  
Küchenchef: Eric Kämpfer  
Restaurantleiter: Toni Smidt

Service: Sehr gut  
Weine: Sehr gut  
Ambiente: Burgherrlichkeit

Charmant und kompetent: Das Gastgeberpaar Ilona und Christian Schneider mit Küchenchef Eric Kämpfer.

