



Hotel Burg Abenberg

Erlesenes auf der Genießerburg

Der freistehende Schottenturm ist das bauliche Wahrzeichen der Burg Abenberg. Er beherbergt kuschelig-romantische Refugien, darunter das bei Brautpaare beliebte Hochzeitszimmer.

Auf der Burg Abenberg in Mittelfranken befindet sich unter der Patronage von Ilona und Christian Schneider das romantische Burghotel mit seiner exzellenten Kulinarik weiter auf Höhenflug. Der neue Küchenchef Clemens Roesler begeistert weit gereiste Gourmets mit seiner finessenreichen Küche auf Drei-Sonnen-Niveau.

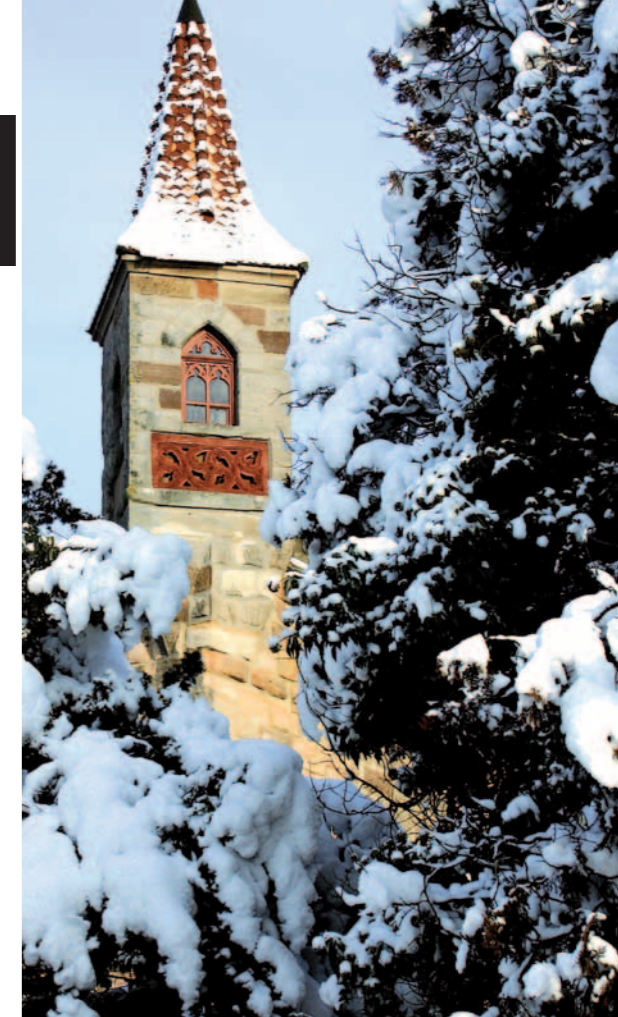
Burg Abenberg, Tor zum Fränkischen Seenland. Gerühmt als Parzivalburg, weil auf ewige Zeiten verbunden mit Wolfram von Eschenbach, dem mittelalterlichen Minnedichter, der die trutzige Höhenburg aus dem 11. Jahrhundert einst besang. Ein wehrhaftes steinernes Bauwerk, seit über 30 Jahren im Besitz des „Zweckverbandes Burg Abenberg“ und seit nunmehr fast sieben Jahren gastlich erobert und als Trutzburg des guten Geschmacks etabliert von Ilona und Christian Schneider. Das Pächterehepaar des mit vier Sternen klassifizierten Burghotels, rund 25 Kilometer südwestlich von Nürnberg gelegen, hat aus dem stolzen Schmuckstück eine gastliche Pretiose gemacht, wie sie der Metropolregion Nürnberg kaum besser zu Gesicht stehen könnte. Der äußere Rahmen mit freistehendem Schottenturm, verborgenen Wehrgängen, Schießscharten, Gewölbekeller, Turnieranger, tiefen Verliesen und stimmungsvollen Kemenaten (22 Zimmer und Suiten, darunter ein wunderschönes Hochzeitszimmer) und Veranstaltungsräumen kann romantischer kaum sein.

Christian Schneider ist ein mit allen Wassern der Weltmeere gewa-

Festlich eingedeckt. Im Vier-Sterne-Domizil gibt es zahlreiche kleinere gastronomische Rückzugsorte, in denen die feine Tafelkultur zelebriert wird.



Der Luginsland der Burg Abenberg im winterlichen Kleid. Draußen die Kälte, innen die gastliche Wärme eines stilvollen Refugiums.



schener Gastgeber. Jahrelang fuhr er in verantwortlichen Positionen auf den schönsten Kreuzfahrtschiffen der Welt, darunter die „MS Europa“. Die Liebe zur Seefahrt ist geblieben, die leidenschaftlichen Geschichten, die der „Burgherr“ davon zu erzählen weiß, künden davon. Und doch sind er und seine aus Holland stammende Ehefrau Ilona mit den beiden gemeinsamen Töchtern längst angekommen auf der Genießerburg. Und wenn dem formvollendeten Hotelmanager einmal die Sehnsucht nach Weite und Horizont packt, dann besteigt er den 33 Meter hohen Schottenturm der über 800 Jahre alten Burg Abenberg und genießt den atemberaubenden Weitblick ins Land, das ihm inzwischen zur Heimat geworden ist. Verwöhnen mit allen Sinnen auf ausgezeichnetem Niveau, die Messlatte des Patrons ist hoch gelegt, auch was die Kulinarik anbelangt. Die lohnt seit Jahr und Tag den medial andersorts gerne zitierten Umweg (nach Abenberg). Heuer sind wir bereits zum dritten Mal bei Familie Schneider zu Gast. Zuletzt weilten wir vor zwei Jahren im Viersternedomizil unweit von Roth, dem Triathlon-Paradies. Beken-

nende Genießer hatten uns seit dem Sommer 2014 gleich mehrfach auf den neuen Küchenchef und dessen tadellose Kochkunst verwiesen. Wir folgten diesem Lockruf der verheißungsvollen kulinarischen Tat, machten uns erwartungsfroh auf nach Mittelfranken und reihen uns nach erfolgter lukullischer Inspektion gerne in den Chor derer ein, die Küchenchef Clemens Roesler als einen der Hochtalentierten der weißen Zunft in Franken betrachten.

Genusstriumvirat: Schneider, Roesler und Altenkamp

Von der regionalen Presse mit Vorschusslorbeeren wie „Meisterkoch“ und „Gewinn für die Spitzengastronomie in Franken“ rasch bedacht und von Drei-Sterne-Kochlegende Dieter Müller anlässlich eines Besuchs im Sommer 2014 mit Komplimenten bedacht, erlebten wir anlässlich unseres Testbesuchs einen wohlthuend bescheidenen, in sich ruhenden und hoch motivierten Herdkünstler, dessen Vollmundigkeit sich erfreulicherweise auf den Tellern in grazilen, fein-aromatisch austarieren Gerichten manifestierte und nicht in PR-tauglicher Verbalakrobatik, die

manche Kollegen so meisterhaft beherrschen. Und doch könnte Küchenmeister Clemens Roesler, gebürtig aus Rostock stammend, eine ganze Menge erzählen, beispielsweise von namhaften Stationen seiner Kochkarriere, die im Jahr 2000 mit der Ausbildung im Maritim-Hotel „Reichshof“ in Hamburg begann und in deren Folge sich die berufstypische „Tour d’horizon“ durch hoch dekorierte Adressen anschloss. Zu nennen etwa sind das „Le Royal Meridien“ in Hamburg, das mit zwei Michelin-Sternen bedachte „Louis C. Jacob“ unter Spitzenkoch Thomas Martin, ebenfalls in Hamburg beheimatet, und zuletzt das Heidelberger Schloss, das unter Küchendirektor Martin Scharff inzwischen zum Gourmetschloss avanciert ist.

Wer bei „Burgherr“ Christian Schneider „anheuert“ hat in der Regel auch eine „Seefahrtsvergangenheit“. Bei Clemens Roesler ist das nicht anders. Er fuhr und kochte auf dem Fünfsterneflussschiff „River Cloud“ und auf der Luxusyacht „Sea Dream 2“ sowie auf dem Kreuzfahrtschiff „Sea Goddess“, das heute als „Sea Dream“ die sieben Weltmeere bereist. Und weil der bekennende Genießer und Weinfex Schnei-



Gastgeber in Vollendung: Ilona und Christian Schneider sind im siebten Jahr Pächter des Hotels Burg Abenberg.



Im Bild eine der gastlichen Outlets des Burghotels, die zum Genuss der feinen Kulinarik der Burgküche einladen.



Im Sommer 2014 gab sich **Drei-Sterne-Kochlegende Dieter Müller (m.)** die Ehre und weilte als Gast auf der mittelfränkischen Burg.



Ihm gelang aus dem Stand der kulinarische Coup, sich drei SAVOIR-VIVRE-Sonnen zu erkochen: Der 32-jährige Küchenchef Clemens Roesler.

Kostproben



Sieben von acht Gängen, die dem Autor vorzüglich mundeten: „Vor den Toren der Burg“, „Kalt geräuchertes Hirschfilet“, „Variation vom Kürbis“, „Tagliatelle mit schwarzer Trüffel“, „Duett vom Kalb“, „Mousse von Cassisbeeren“ und „Gratiniertes Picandou mit Senffrüchten“.

der kein Mann der halben Taten ist und auf seinem Weg die kulinarische Poleposition im Fränkischen Seenland dauerhaft zu besetzen, kompromisslos auf Qualität setzt, wurde auch der Service hochkarätig neu besetzt. Ihm steht nun Dominik Altenkamp als versierter und hoch motivierter Maitre vor. Zuvor im Hotel „Colosseo“ im Europa-Park Rust und im Schwarzwald tätig, bringt der gebürtige Duisburger ganz viel Passion zum Thema Wein und Genuss mit. Die vinologische Handschrift des 26-Jährigen weist ihn als Köhner seines Metiers aus. Die Karte ist mit rund 50 Positionen bestückt, darunter Trouvaillen aus Italien, Deutschland und Südafrika. Auch Aficionados von edlem Whisky und Zigarren sind beim jungen Restaurantchef in guten Händen.

8 Gänge und 3 Sonnen

Wie überhaupt zu unterstreichen ist, dass dem gesamten Team die pure Lust an exquisiter Gastlichkeit und unkompliziert dargebotener Tafelkultur spürbar anzumerken ist. Gemeinsam setzt das Triumvirat Schneider-Roesler-Altenkamp auf dem Abenberger Burgberg zielführend zum kulinarischen Steilflug an. Dies untertrich beeindruckend das in acht superben Gängen dargebotene Degustationsmenü, das mit einer optisch und geschmacklich hinreißenden kulinarischen Petiteses namens „Vor den Toren der Burg“ begann und auf einem stattlichen Sandstein „Estragongel mit aufgeschlagenem Schmand, Thymianeis, Dillmoos, Asconakresse, getrocknete Austernpilze und schwarze Erde“ (gebröselter Mür-

beteig in Sepiatinte) versammelte. Köstlich! Dominik Altenkamp kredenzte dazu einen Bierchampagner „Infinium“ aus dem Portfolio der Brauerei Weihenstephan. Eine erstklassige und frische Menüöffnung! Es folgte „Kalt geräuchertes Hirschfilet mit Cranberries“. Roesler spielt auch hierbei virtuos mit den Texturen der Grundprodukte und schmeckt subtil ab. Perfekte Balance aus Süße und Schärfe charakterisiert überhaupt seine pointierte Küche. Auf exzellentem Niveau präsentierte er hernach eine „Variation vom Kürbis mit eigenen Kernen und Öl“, deren Grundprodukt der 32-Jährige durchdeklinierte und als Macaron, Sorbet, Gel und Mousse fassettenreich präsentierte. Ein sicherer Drei-Sonnen-Gang. Ihm folgte auf eben diesem exquisiten Niveau „Crème de volaille“ (= Geflügelcème, hier auf Entenbasis) mit Rotkohl-Ravioli“. Großes Gaumenkino bot zudem die „Tagliatelle aus dem Parmesanlaib mit schwarzer Trüffel“, deren Finish Küchenchef und Maitre direkt am Gast gekonnt darboten. Meisterhaft ging es mit dem „Duett vom Kalb“ weiter. Clemens Roesler und seine kleine Brigade servierten Filet und Bäckchen in einer wundervoll aromatischen Jus, die von einer Hummerbisque begleitet wurde. Das dazu gereichte Markgemüse war perfekt glasiert und der geschmorte Sellerie à point gegart. Die ideale liquide Ergänzung zu diesem betörenden Genusserebnis bot der süditalienische „Feudi Di San Marzano Sessantanni Primitivo di Manduria“, der aus den extravaganen Gläsern aus der kollektion „Edi The Noise“ ausgeschenkt wurde.

Ein Wein mit nicht enden wollendem Nachklang. Den Schlusspunkt unter eine formidable Küchenleistung setzte die Pâtisserie mit einem gleich doppelten Ausrufezeichen. Zunächst brillierte sie mit „Gratiniertes Picandou“ (= französischer Ziegenkäse), der eskortiert wurde von Senffrüchten, Feigen und Pumpernickelais“. Ein Feuerwerk der Aromenvielfalt! Glanzvoll endete das Testmenü mit „Mousse von Cassisbeeren mit Milchreisschnitte, Tonkabohneneis und Valrhona-Schokolade“. In der Summe des Gebotenen eine großartige kulinarische Performance, die wir, in der Hoffnung, dass die Burgmannschaft diese Leistung auf Dauer konsolidiert, mit drei Sonnen, der Höchstbenennung von SAVOIR-VIVRE, belohnen. Unser Glückwunsch geht nach Abenberg, auf die Parzival-Burg, einer standhaften Feste des erlesenen Geschmacks.

Ingo Schmidt ■



Restaurant Burg Abenberg
Hotel Burg Abenberg

Burgstraße 16, 91183 Abenberg
Tel: +49 (0) 9178 98 29 90
Fax: +49 (0) 9178 98 29 910
E-Mail: info@burgabenberg.de
Internet: www.burgabenberg.de

Inhaber: Ilona und Christian Schneider
Küchenchef: Clemens Roesler
Restaurantleiter: Dominik Altenkamp

Service: Herausragend
Weine: Sehr gut
Ambiente: Romantische Burgherrlichkeit