



Klassisch, wild und leicht

Wunderbares aus der Küche des SCHLOSSHOTEL BAD WILHELMSHÖHE



Tradition trifft Avantgarde

„Ein gutes Mahl bewirkt oft Wunder“ – dieses Zitat des irischen Schriftstellers Oscar Wilde, das der Speisekarte des Schlosshotels Bad Wilhelmshöhe vorangestellt ist, jeden Tag erneut mit Leben zu erfüllen, mit ihrer Kochkunst und ihrem Einfallsreichtum täglich ein neues Wunder zu ermöglichen, das ist ihnen Herzensangelegenheit, Beruf und Berufung zugleich: Küchendirektor Harald Kolle und seinen beiden jungen Kollegen Patrick Nickel und Thomas Pfaffenbach. Spitzenkoch Kolle, der als Mitglied der internationalen Gourmet-Köche-Vereinigung „Chaîne des Rôtisseurs“ den seltenen Titel „Maitre Rôtisseur“ tragen darf und mit seinem Namen bereits seit Jahrzehnten für Tafelfreuden in Vollendung steht, weiß mit den beiden „jungen Wilden“ Patrick Nickel und Thomas Pfaffenbach zwei durch und durch ehrgeizige Jungköche an seiner Seite, die es vermögen, mit viel Erfahrung, Esprit und Experimentierfreude immer wieder neue Brücken zu schlagen zwischen den Vorzügen gereifter Tradition und den Verlockungen weltöffener Moderne.

Neue Geschmackserlebnisse

„Meine Linie ist dabei vor allem diese frische, leichte, mediterrane Küche“, sagt Patrick Nickel, der schon in der Gastronomie aufwuchs und, nach Stationen in Hannover, der Schweiz und dem Erzgebirge, seinem ganz im aktuellen Trend liegenden Kochkönnen nun im Schlosshotel Bad Wilhelmshöhe Flügel verleihen darf. „Da werden dann auch mal Komponenten miteinander gemischt, die auf den ersten Blick vielleicht gar nicht zusammen passen. Aber hat man sie erst einmal zusammen im Mund, erlebt man plötzlich, wie überraschend großartig das doch schmeckt.“ Der aktuellen Karte folgend, könnte ein sinnlich in jedem Falle höchst stimulierendes Mahl im Restaurant des Schlosshotels daher zum Beispiel beginnen mit der Vorspeise „Hauchdünn geschnittene Scheiben vom Seeteufel-Lachscarpaccio an Limonen-Sesam-Vinaigrette mit Flusskrebscocktail in der Wan-Tan Blüte“, überleiten zur Suppe „Cappuccino von der Tomate mit Basilikumluft und gebratener Riesengarnele“, zum kulinarischen Höhepunkt gelangen mit dem Hauptgericht „Fangfrisches



Filet von der Lachsforelle aus dem Rosenwasser-Dampf an Zitrusfrüchteschaum auf grünem Thaispargel mit Selleriepüree“ und seinen süßen Abschluss finden mit „Hessischem Schmandmousse mit Himbeerragout und Minzpesto“.

Classic ist modern

Aber auch die Freunde der klassischen Küche werden im Schlosshotel Bad Wilhelmshöhe auf besondere Art und Weise verwöhnt, etwa wenn zum Rumpsteak „Strindberg“, vom argentinischen Angus-Rind, neben frischen Salaten des Marktes statt der üblichen Bratkartoffeln die weitaus raffinierteren Bratkartoffelkroketten serviert werden – hausgemacht. „Das ist absolut einzigartig, und das gibt es auch nur bei uns“, erläutert Thomas Pfaffenbach, der seine gastronomischen Fähigkeiten u. a. im Schlosshotel Spangenberg erworben hat und als Autor des 2009 im Melsunger Jagdverlag Neumann-Neudamm erschienenen Kochbuches „Jetzt wird's Wild“ imstande ist, auch dieser Traditionsküche ganz neue Facetten zu verleihen, etwa für die Restaurant-

Wildkarte, im Herbst. Der obersten Prämisse der Schlosshotel-Küche – absoluter Frische – wird natürlich auch hier gebührend Rechnung getragen: „Wir haben sehr gute Kontakte zu einem Förster der Region, der das Wild dann ganz frisch in unmittelbarer Nähe erlegt“, sagt Thomas Pfaffenbach.

Die Inhaber Monika und Gerhard Jochinger mit dem gesamten Hotelteam haben seit Übernahme dem Schlosshotel zu einem Höhenflug und neuer Strahlkraft weit über Hessen hinaus verholfen – und die „kleinen Wunder“ von Harald Kolle, Patrick Nickel und Thomas Pfaffenbach, seien sie nun klassisch, wild oder leicht, spielen dabei eine ganz große Rolle.

Jan Hendrik Neumann

Restaurant Schlosshotel Bad Wilhelmshöhe

Schlosspark 8 - 34131 Kassel - Telefon +49 (0)561-3088-0
www.schlosshotel-kassel.de

