

Silberstreif

Magazin



Frühling 2025
Blühender Harz



Herzlich willkommen,

in der sinnlichen Aromaküche des Gourmetrestaurants Silberstreif im Naturresort & Spa 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 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.

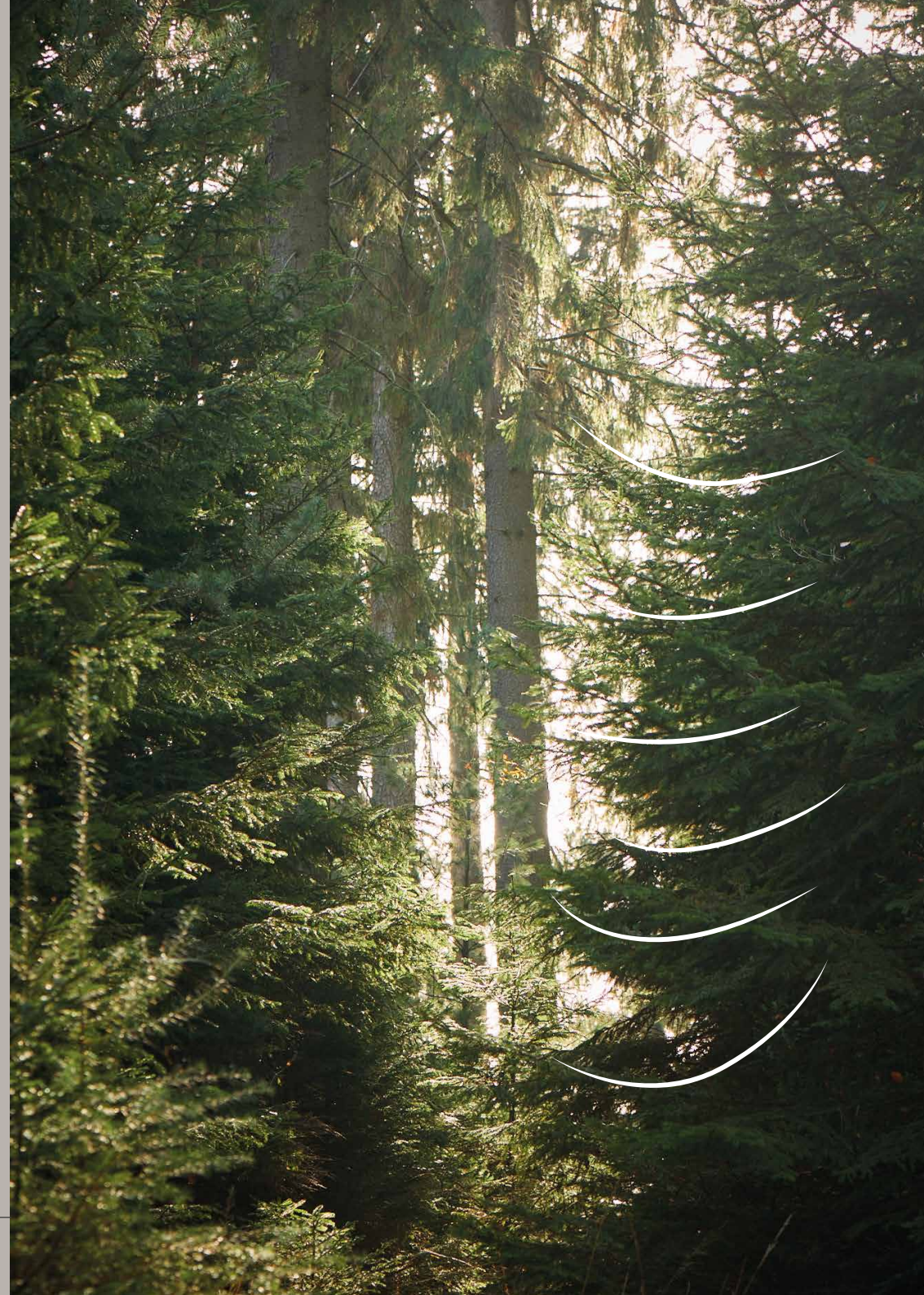
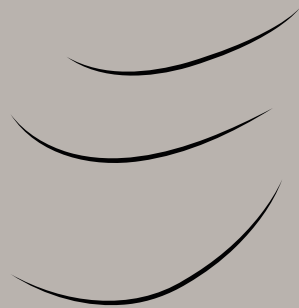
Wir servieren ausschließlich ein saisonal wechselndes Menü, mit 5 bis 7 Gängen. Bitte bedenken Sie, dass ein Aufenthalt bei uns bis zu 4 Stunden dauern kann.

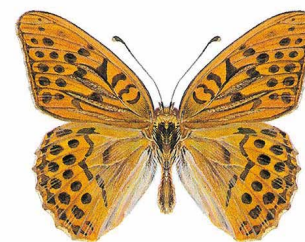


Wie schmeckt der Harz?
Wie der Wald, eine Wiese
oder ein Bach?

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 Perlmuttfalter 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 & Spa 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.“



Eric Jadischke – der Chefkoch im Portrait

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.

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.

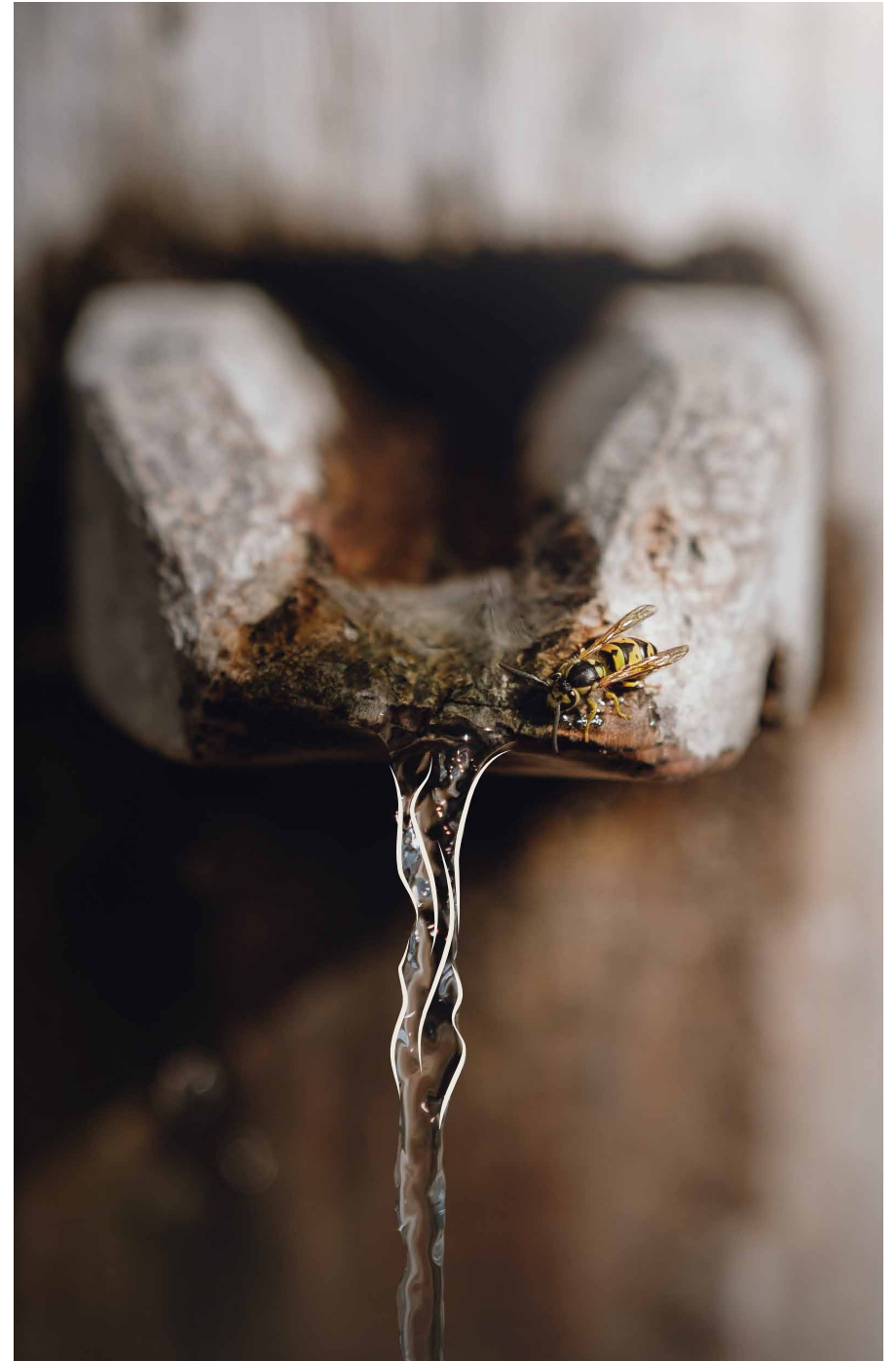
Wasser – ganz klar aus unserer Quelle

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 aufwendigen 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

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.



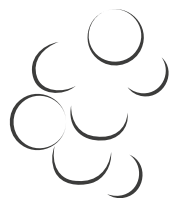
Wein – das ist fein.

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.



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 Art Kulisse für diese Frage und das damit verbundene Erlebnis fungiert – eine warme und einladende Atmosphäre als Ausgleich zu den lebhaften Gerichten.

Der 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, 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

Die Einzigartigkeit dieser Tisch- und Tafelkultur wurde begründet durch die „Jahrhunderthochzeit“ von Kronprinz Friedrich 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 unserer 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 & Spa 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 Kaendler, dem Meister der Porzellan-Großfiguren, bekannt.





Bildrechte:

pexels.com

Freepik

Ritter von Kempski Privathotels

Uwe Köhn

HERAUSGEBER

Naturresort & Spa Schindelbruch
Schindelbruch 1
06536 Südharz / OT Stadt Stolberg
+49 (0) 34654 808-0
reservierung@schindelbruch.de
www.schindelbruch.de
Ausgabe Frühling 2025



Bärlauchpesto

Zutaten:

100 g frischer Bärlauch (ca. 2 Handvoll)
50 g Pinienkerne (alternativ Walnüsse oder Sonnenblumenkerne)
50 g geriebener Parmesan oder Pecorino
100 ml Sonnenblumenöl
(je nach gewünschter Konsistenz mehr oder weniger verwenden)
1-2 Knoblauchzehen (optional)
Salz und Pfeffer nach Geschmack
Etwas Zitronensaft (optional, für eine frische Note)

Zubereitung:

Bärlauch vorbereiten: Die Bärlauchblätter gut waschen und trocknen. Es ist wichtig, dass keine Erde oder Schmutz an den Blättern haftet.

Nüsse rösten (optional): Falls Sie Pinienkerne verwenden möchten, können Sie diese in einer trockenen Pfanne leicht rösten, um den Geschmack zu intensivieren. Achten Sie darauf, dass sie nicht verbrennen.

Pesto mixen: Geben Sie den Bärlauch, die Pinienkerne (oder alternativ Nüsse), den Parmesan und den Knoblauch (falls gewünscht) in einen Mixer oder eine Küchenmaschine. Pürieren Sie alles grob, bis eine gleichmäßige Paste entsteht.

ÖL hinzufügen: Gießen Sie langsam das Sonnenblumenöl hinzu und pürieren Sie weiter, bis das Pesto die gewünschte Konsistenz erreicht. Es sollte eine dicke, aber gut streichfähige Paste sein. Wenn es zu dick ist, fügen Sie noch etwas mehr Sonnenblumenöl hinzu.

Abschmecken: Schmecken Sie das Pesto mit Salz, Pfeffer und eventuell ein paar Spritzern Zitronensaft ab.

Lagerung: Das Bärlauchpesto lässt sich gut in einem Glas im Kühlschrank aufbewahren. Decken Sie es mit einer dünnen Schicht Olivenöl ab, damit es länger frisch bleibt.

Verwendungsmöglichkeiten:

Bärlauchpesto ist unglaublich vielseitig und lässt sich auf viele Arten genießen:

Mit Pasta
Als Brotaufstrich
Für Pizza
Mit Gemüse
Als Dip
In Suppen
Für Salate
Zu Fisch oder Fleisch
Zu Kartoffeln

Guten Appetit!



Tipp von Küchenchef Eric Jadischke:

Bärlauchpesto kann auch wunderbar mit anderen Kräutern wie Petersilie, Basilikum oder Schnittlauch kombiniert werden, um verschiedene Geschmackserlebnisse zu schaffen. Experimentieren Sie mit den Mengen und finden Sie Ihre bevorzugte Kombination!
Das Pesto lässt sich schnell zubereiten und bringt einen wunderbaren, frischen Frühlingsschmack in viele Gerichte.

Bärlauch (*Allium ursinum*)

Familie: Amaryllidaceae (Amaryllisgewächse)
Synonyme: Wilder Knoblauch, Waldknoblauch, *Allium* Bärlauch

Bärlauch wächst in feuchten, schattigen Wäldern, bevorzugt an Bachläufen und in Laubwäldern. Er ist in ganz Deutschland verbreitet, vor allem in den gemäßigten Regionen.

Er wächst vor allem im Frühling, von März bis Mai, und ist bis Juni zu finden. Später verblasst er und zieht sich zurück.

Die Blätter sind glänzend, breit, lanzettlich und haben eine typische „Knoblauch“-Form. Sie sind tiefgrün und erreichen eine Länge von etwa 20 cm. Die Blüten sind kleine, weiße Sternblüten in dichten Dolden, die von Mai bis Juni erscheinen. Beim Zerreiben der Blätter verströmt Bärlauch einen starken Knoblauchgeruch.

Bärlauch ist eine ausdauernde Pflanze, die bis zu 30 cm hoch werden kann. Er bildet in den ersten Jahren kleine Kolonien aus und breitet sich mit Hilfe von unterirdischen Ausläufern aus.

Die Blätter des Bärlauchs sind eine beliebte Zutat in der Küche und werden roh oder gegart verwendet. Sie eignen sich hervorragend für Pesto, Kräuterbutter, Salate, Suppen oder zum Würzen von Gerichten.

Bärlauch hat antiseptische, entzündungshemmende Eigenschaften. Er wird traditionell zur Unterstützung der Verdauung, bei Bluthochdruck, zur Förderung der Entgiftung und als natürliches Antibiotikum genutzt.

Bärlauch sollte vor der Blüte (also im Frühling) geerntet werden, da die Blätter dann am meisten Geschmack und die besten Nährstoffe enthalten. Die Blätter sind sehr empfindlich, daher ist es wichtig, sie vorsichtig zu pflücken. Bärlauch kann leicht mit giftigen Pflanzen wie dem Maiglöckchen oder der Herbstzeitlosen verwechselt werden. Ein deutlicher Unterschied ist der Knoblauchgeruch, den Bärlauch bei leichtem Zerreiben der Blätter verströmt. Bärlauch wächst bevorzugt in feuchten und schattigen Bereichen, ist aber in Wäldern und an feuchten Stellen relativ weit verbreitet.



Was ist im Frühling im Harz zu finden?

Bärlauch (*Allium ursinum*)

Der Harzer Wald ist bekannt für seine Bärlauchbestände. Im Frühling bedeckt Bärlauch große Flächen und verströmt seinen charakteristischen, knoblauchartigen Duft. Die weißen Blüten erscheinen etwa von April bis Mai.

Maiglöckchen (*Convallaria majalis*)

Maiglöckchen sind ein weiterer typischer Frühlingsblüher im Harzer Wald. Ihre weißen, duftenden Blüten erscheinen meist ab Mai. Achtung: Maiglöckchen sind giftig, aber wunderschön anzusehen.

Anemonen (*Anemone nemorosa*)

Die Buschwindröschen oder Anemonen blühen in hellen Wäldern und verschönern den Frühling. Ihre weißen Blüten sind besonders auffällig und erscheinen in den Monaten März bis Mai.

Veilchen (*Viola*)

Im Frühling findet man auch eine Vielzahl von Veilchenarten, die mit ihren violetten und blauen Blüten den Waldboden schmücken. Sie sind zart und duften leicht.

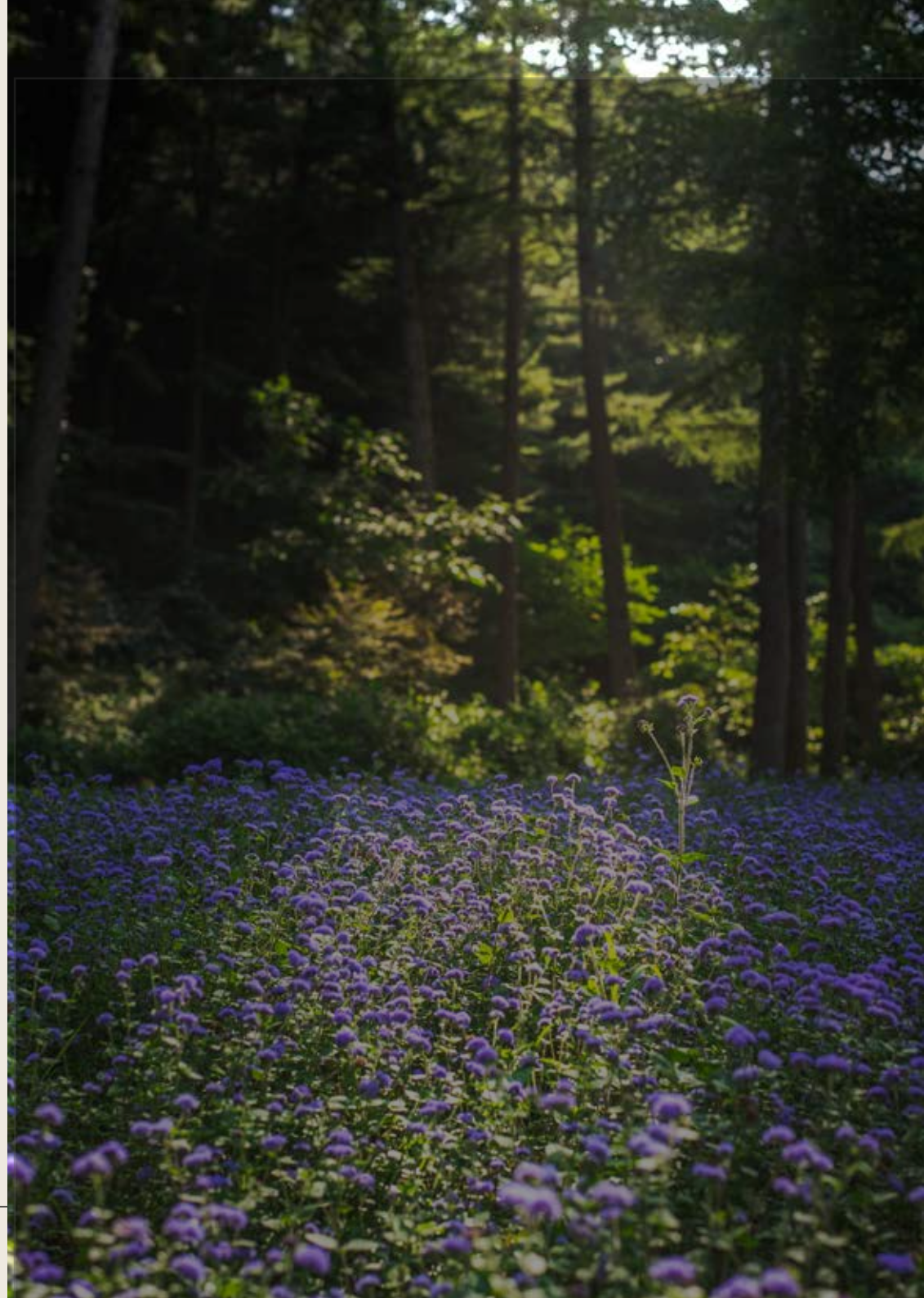
Lärchen (*Larix decidua*)

Auch wenn Lärchen keine typischen Frühjahrsblumen sind, sind sie im Harzer Wald zu finden. Ihre hellgrünen, weichen Nadeln und die zarten, gelben Blüten im Frühling machen sie zu einem schönen Anblick.

Schlüsselblume (*Primula veris*)

Diese gelben Frühlingsboten sind weit verbreitet und blühen in Wäldern, auf Wiesen und in Grasflächen. Ihre leuchtenden Blüten bringen Farbe in die noch grauen Frühlingstage.

Der Harzer Wald ist ein Paradies für Naturfreunde, die im Frühling die Vielfalt an Blumen und Pflanzen genießen möchten. Besonders Wanderungen durch die lichten Wälder oder entlang von Bächen und Wiesen zeigen die Schönheit der Region zu dieser Jahreszeit.



Kräuter von A bis Z: Entdecken und Genießen

A - Ackerschachtelhalm: Ein robustes Kraut, das vor allem bei Entzündungen und zur Förderung der Wundheilung verwendet wird.

B - Brennessel: Weit verbreitet und bekannt für ihre heilenden Eigenschaften bei Entzündungen, als Entwässerungsmittel und zur Unterstützung des Haarwuchses.

C - Chicorée: Ein Kraut, das in deutschen Gärten wächst und besonders bei Verdauungsproblemen und Lebererkrankungen verwendet wird.

D - Dost: Verwendet in der Küche und als Heilpflanze, besonders für die Verdauung und zur Behandlung von Atemwegserkrankungen.

E - Echinacea [Sonnenhut]: Wird häufig zur Unterstützung des Immunsystems, insbesondere bei Erkältungen, eingesetzt.

F - Fenchel: Ein Kraut, das bei Verdauungsproblemen hilft und beruhigend auf den Magen wirkt.

G - Gänseblümchen: Verwendet in Tees zur Förderung der Verdauung und als beruhigendes Mittel.

H - Huflattich: Ein bewährtes Kraut bei Husten und Atemwegserkrankungen, besonders bei verschleimten Bronchien.

I - Isländisches Moos: Wächst vor allem auf feuchten Böden und wird traditionell bei Husten und Halsschmerzen genutzt.

J - Johanniskraut: Bekannt für seine Wirkung bei leichten Depressionen und Hautbeschwerden.

K - Kamille: Weit verbreitet und bekannt für ihre beruhigenden und entzündungshemmenden Eigenschaften.

L - Lavendel: Beruhigt das Nervensystem und hilft bei Schlafstörungen, Nervosität und Hautproblemen.

M - Minze: Verwendet bei Magen-Darm-Beschwerden und Kopfschmerzen, auch für erfrischende Tees.

N - Nachtkerze: Eine Pflanze, die bei hormonellen Schwankungen und Hauterkrankungen eingesetzt wird.

O - Oregano: Ein Heil- und Gewürzkraut, das entzündungshemmend wirkt und besonders bei Atemwegsbeschwerden hilfreich ist.

P - Pfefferminze: Bekannt für ihre kühlende Wirkung und verwendet bei Magenbeschwerden, Kopfschmerzen und Erkältungen.

Q - Quendel [Wilder Thymian]: Verwendet bei Husten und Erkältungen, hat antibiotische Eigenschaften.



R - Rosmarin: Fördert die Durchblutung, stärkt die Verdauung und ist bekannt für seine geistige Wachsamkeit.

S - Salbei: Hervorragend bei Halsentzündungen und als natürliches Antiseptikum.

T - Thymian: Stark antibakteriell und hilfreich bei Erkältungen und Atemwegserkrankungen.

U - Usambaraveilchen: Ein wenig bekanntes Kräutlein, das hierzulande auch in einigen Gärten wächst und bei Husten eingesetzt wird.

V - Veilchen: Verwendet für Tees zur Linderung von Husten und als beruhigendes Mittel.

W - Wermut: Hilft bei Verdauungsproblemen und wird oft als Appetitanreger genutzt.

X - Xanthium [Klette]: Kletterpflanzen, die auch in Deutschland heimisch sind und bei Hautproblemen helfen können.

Y - Yarrow [Schafgarbe]: Verwendet als Heilpflanze bei Menstruationsbeschwerden und zur Förderung der Wundheilung.

Z - Zitronenmelisse: Beruhigt das Nervensystem, fördert den Schlaf und wird auch in der Küche verwendet.



Der Wald im Frühling

Mit den ersten warmen Sonnenstrahlen erwacht der Wald. Zarte Knospen öffnen sich, und das frische Grün leuchtet in der Sonne. Vogelgesang erfüllt die Luft, während Eichhörnchen flink durch die Bäume huschen und Rehe vorsichtig aus ihren Verstecken treten. Auf dem Waldboden blühen Veilchen, Buschwindröschen und Schlüsselblumen, während Bienen summend von Blüte zu Blüte fliegen. Die Bäche plätschern über moosige Steine, und das wachsende Blätterdach taucht den Wald in sanftes Licht. Der Frühling bringt neues Leben – ein leises Versprechen auf Wachstum und Neuanfang.

Frühling

von Johann Wolfgang von Goethe

„Überall blüht's und duftet's,
Die Bäume tragen Blätter,
Die Blumen blühen in den Wiesen,
Und die Vögel singen Lieder.“

„Die Sonne lacht vom blauen Himmel,
Und die Luft ist weich und mild,
Frühling, du bist eine Freude,
Die das Herz erfüllt.“

„O du schöner Frühlingsmorgen,
Wie du uns erfrischst, beglückst!
Deine Strahlen, deine Lieder
Lassen uns das Leben fühlen.“





Silberstreif

RESTAURANT

2025
II / IV