

# Silberstreif

Magazin

Winter 2024 / 25

Winterlicher 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 Jadische 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.

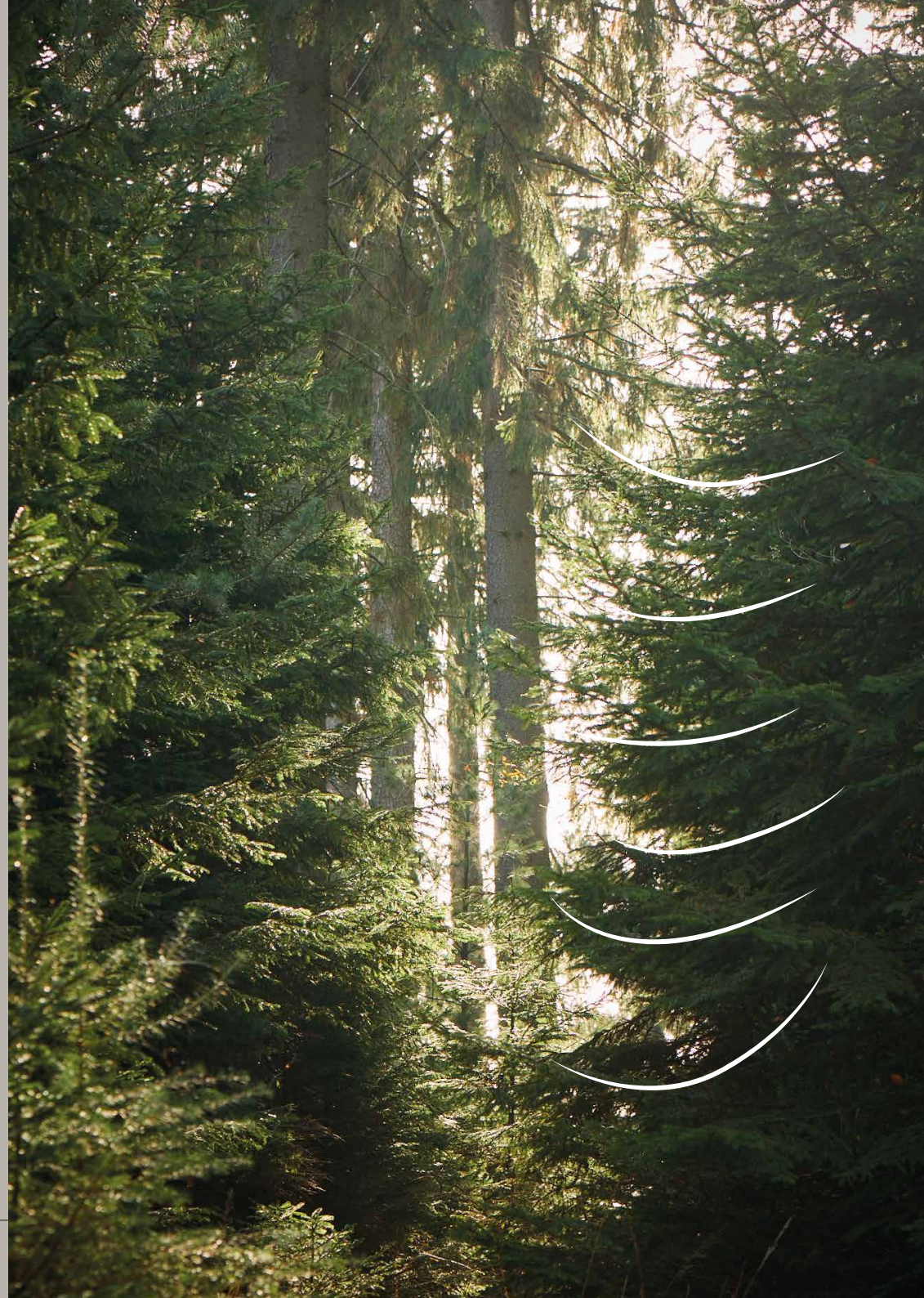
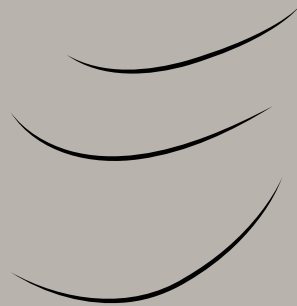


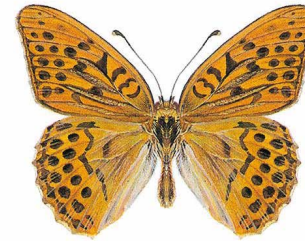
Wie schmeckt der Harz?  
Wie der Wald, eine Wiese  
oder ein Bach?



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 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 & 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 2.500m<sup>2</sup> 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](http://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.

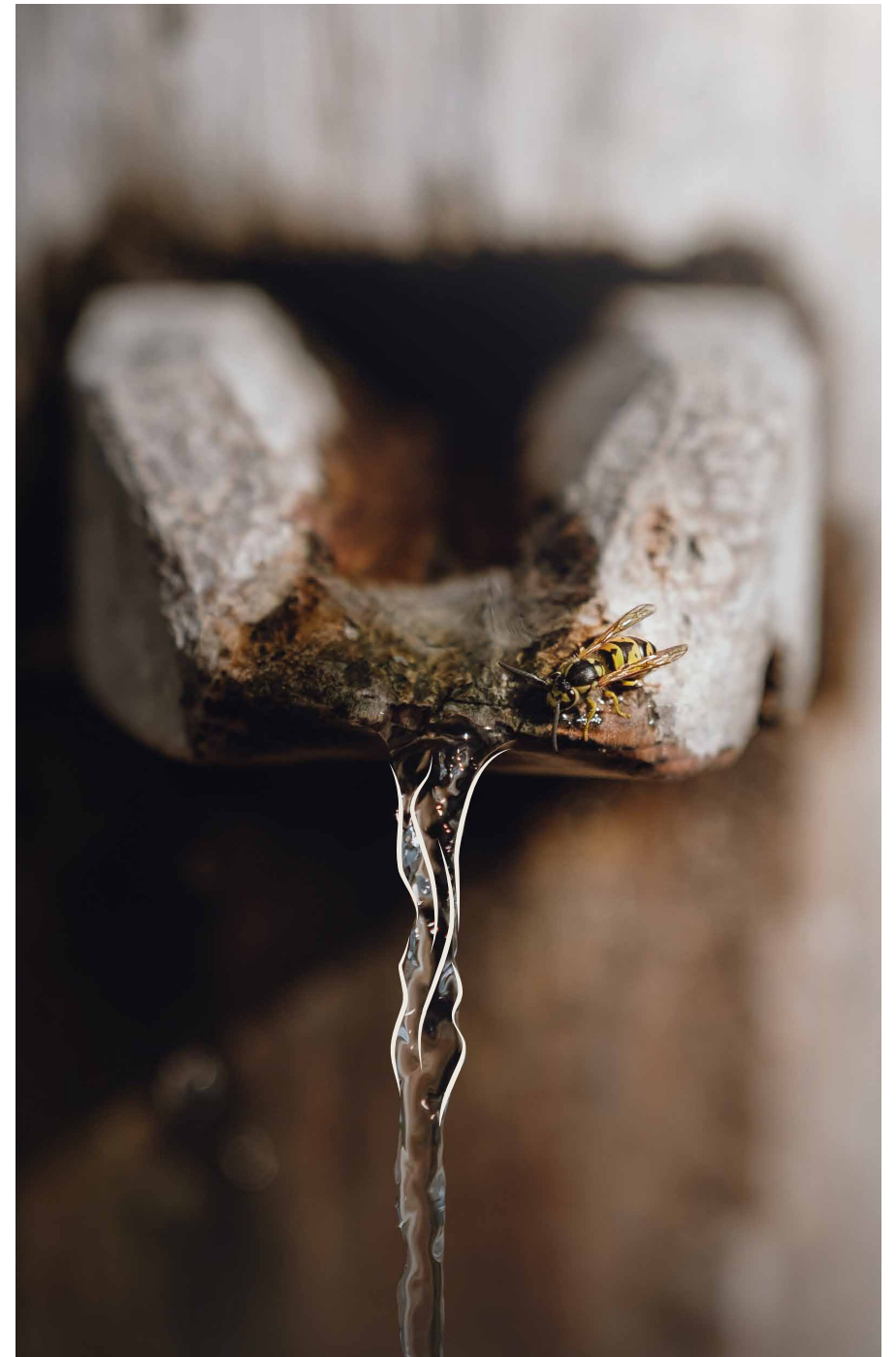
# Wasser – ganz klar aus unserer Quelle

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.



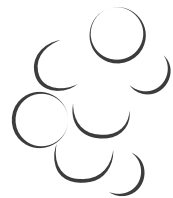
## Wein - das ist fein.

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 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.

[www.restaurant-silberstreif.de](http://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 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 & 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.



Naturresort & Spa Schindelbruch  
Schindelbruch 1  
06536 Südharz / OT Stadt Stolberg  
+49 (0) 34654 808-0  
reservierung@schindelbruch.de  
www.schindelbruch.de  
Ausgabe Winter 2024 / 25

HERAUSGEBER

Bildrechte:

pexels.com

Freepik

Ritter von Kempiski Privathotels

Uwe Köhn

Bergfischzucht Gunzesried

WINTERREZEPT FÜR ZUHAUSE

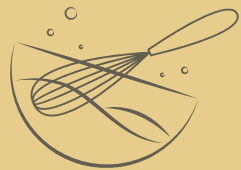
# Kaiserschmarrn mit Apfelkompott (für 4 Personen)

## Zutaten Kaiserschmarrn:

6 Eier (trennen in Eiweiß und Eigelb)  
200 ml Milch  
150 g Mehl  
1 TL Vanillezucker  
1 Prise Salz  
2 EL Zucker  
30 g Butter  
2 EL Rosinen (optional)  
1 EL Rum (optional, für die Rosinen)  
Puderzucker (zum Bestreuen)

## Zutaten Apfelkompott:

1 kg Äpfel (Sorte Boskoop)  
100 ml Weißwein  
100 ml Wasser  
50 g Zucker  
1 Zimtstange  
3 Nelken  
Saft und Abrieb einer Zitrone



## Zubereitung des Apfelkompotts:

**Äpfel vorbereiten:** Die Äpfel schälen, entkernen, in kleine Stücke schneiden.

**Weißweinsmischung ansetzen:** In einem großen Topf den Weißwein, Wasser und Zucker vermengen und erhitzen, bis der Zucker sich vollständig aufgelöst hat.

**Gewürze hinzufügen:** Zimtstange, Nelken und Zitronensaft sowie den Zitronenabrieb in die Flüssigkeit geben und aufkochen lassen.

**Äpfel kochen:** Die vorbereiteten Apfelstücke hinzufügen und bei mittlerer Hitze ca. 10-15 Minuten köcheln lassen, bis die Äpfel weich sind und die Flüssigkeit zu einem leichten Sirup geworden ist.

**Abschmecken:** Das Apfelkompott nach Wunsch mit zusätzlichem Zucker oder Zimt abschmecken. Die Nelken und Zimtstange entfernen. Wenn gewünscht wird, kann das Apfelkompott auch in einem Mixer fein püriert werden.

## Zubereitung Kaiserschmarrn:

**Eier trennen:** Die Eier in Eiweiß und Eigelb trennen. Das Eiweiß mit einer Prise Salz steif schlagen.

**Teig vorbereiten:** Die Eigelbe mit der Milch, dem Vanillezucker und dem Zucker in einer großen Schüssel gut verrühren. Das Mehl hinzufügen und zu einem glatten Teig rühren.

**Rosinen (optional):** Falls Sie Rosinen verwenden möchten, können Sie diese in Rum einweichen und anschließend zum Teig geben.

**Eiweiß unterheben:** Das steif geschlagene Eiweiß vorsichtig unter den Teig heben, bis dieser schön fluffig ist.

**Kaiserschmarrn braten:** In einer großen Pfanne 1 EL Butter bei mittlerer Hitze schmelzen lassen. Den Teig in die Pfanne geben und bei mittlerer Hitze ca. 3-4 Minuten braten, bis die Unterseite goldbraun ist.

**Teig wenden:** Den Teig mit einem Spatel in Viertel teilen und vorsichtig wenden. Weitere 2-3 Minuten braten, bis der Kaiserschmarrn durch ist. Dabei mit einer Gabel oder einem Messer den Teig in kleine Stücke reißen, sodass der Kaiserschmarrn seine typische "Schmarrn"-Textur bekommt.

**Fertigstellen:** Den Kaiserschmarrn nach Wunsch mit Puderzucker bestäuben und noch heiß servieren.



## Tipp von Küchenchef Eric Jadfischke:

Für eine noch fluffigere Konsistenz können Sie den Teig etwas ruhen lassen, bevor Sie ihn braten. Auch das Schlagen des Eiweißes zu festen Spitzen ist wichtig, damit der Kaiserschmarrn seine luftige Textur bekommt.

# Der gemeine Wacholder

## Eigenschaften

**Robust und anpassungsfähig:** Der Wacholder gedeiht in kühlen bis kalten Regionen und kommt gut mit nährstoffarmen Böden klar. Er ist winterhart und verträgt Frost und Schnee.

**Langsam wachsend:** Wacholder wächst langsam und kann in idealen Bedingungen sehr alt werden (bis zu 600 Jahre).

**Nahrung und Schutz für Tiere:** Die Beeren und das dichte Nadelwerk bieten Schutz und Nahrung für zahlreiche Tiere, darunter Vögel und kleine Säugetiere.

## Aussehen

**Wuchsform:** Wacholder ist meist als Strauch zu finden, kann jedoch auch zu einem kleinen Baum (bis zu 10 Meter hoch) heranwachsen.

**Blätter:** Die Nadeln sind dunkelgrün und stechend, oft wachsen sie in kleinen Büscheln, wodurch der Strauch sehr dicht wirkt.

**Beeren:** Die weiblichen Pflanzen tragen kleine, bläulich-schwarze Beeren (eigentlich Zapfen), die mit einer leichten Bereifung überzogen sind und nach zwei bis drei Jahren reifen. Die Beeren sind kugelig und haben eine leicht würzige Note.

## Standort und Vorkommen im Harz

**Standorte:** Der Wacholder wächst gerne an sonnigen, offenen Standorten mit gut durchlässigem Boden und ist oft auf Heideflächen, in Wiesen und an Waldrändern im Harz zu finden.

**Höhenlagen:** Er kommt sowohl in mittleren als auch höheren Lagen vor, oft auf mageren Böden, die kalk- oder sandhaltig sind.

## Besonders bekannt im Harz

Der Wacholder ist in Teilen des Oberharzes und im Südharz verbreitet. Der „Wacholderwald“ bei Altenau im Oberharz ist ein bekanntes Gebiet, in dem man größere Bestände dieser Pflanze sehen kann. Die Beeren des Gemeinen Wacholders sind grundsätzlich essbar und werden oft als Gewürz verwendet, zum Beispiel in Gin und Wildgerichten. Allerdings dürfen sie nur in geringen Mengen konsumiert werden, da sie bei Überdosierung giftig wirken können. Wacholderbeeren enthalten ätherische Öle und Terpene (wie Thujon), die in hohen Dosen Übelkeit, Erbrechen und Magenprobleme hervorrufen können.



# Was ist im Winter im Harz zu finden?

## Hagebutten

**Beschreibung:** Die Früchte der Wildrosen bleiben oft bis in den Winter hinein an den Zweigen hängen und leuchten rot aus dem winterlichen Dickicht.

**Verwendung:** Sie können nach dem ersten Frost geerntet und zu Hagebuttenmarmelade, Tee oder Hagebuttenmus verarbeitet werden. Die Früchte sind reich an Vitamin C und wärmend für kalte Wintertage.

## Wacholderbeeren

**Beschreibung:** Die bläulich-schwarzen Beeren des Wacholders sind oft auch im Winter zu finden. Sie haben einen harzigen, würzigen Geschmack.

**Verwendung:** Sie eignen sich wunderbar zum Würzen von Wildgerichten, Sauerkraut oder Eintöpfen. Auch in Marinaden und als Tee sind sie beliebt. Wacholder sollte sparsam verwendet werden, da er in größeren Mengen giftig wirken kann.

## Fichtennadeln oder Tannennadeln

**Beschreibung:** Immergrüne Nadelbäume bieten auch im Winter frische Nadeln, die ein intensiv-würziges Aroma besitzen.

**Verwendung:** Die Nadeln lassen sich zu einem aromatischen Tee aufbrühen, der reich an Vitamin C ist und gut gegen Erkältungen hilft. Man kann sie auch zum Würzen oder für Sirup verwenden.

## Harz und Baumrinde

**Beschreibung:** Manchmal findet man Harz an Bäumen wie Kiefern oder Fichten. Baumrinde kann man bei gefälltten Bäumen vorsichtig sammeln.

**Verwendung:** Harz kann in kleinen Mengen als natürliches Räucherharz verwendet werden und verströmt einen waldigen Duft. Fichten- oder Tannenzapfen eignen sich wunderbar als Dekoration oder für selbstgemachte Kräutersalze.





### Nachhaltigkeit und Qualität in der Fischzucht

Die Bergfischzucht in Gunzesried nutzt das frische Quellwasser aus den umliegenden Bergen, das für die Saiblinge ideale Lebensbedingungen schafft. Das Wasser ist nicht nur sauerstoffreich, sondern auch besonders sauber, was den Fischen zugutekommt. Durch eine geringe Besatzdichte wird sichergestellt, dass die Tiere ausreichend Platz haben und in einem natürlichen, artgerechten Umfeld gedeihen können. Die Zucht dauert etwa drei Jahre, was dem Saibling genügend Zeit gibt, seine volle Größe zu erreichen und ein reichhaltiges, zartes Fleisch zu entwickeln. Um die Umwelt zu schonen, wird ein nachhaltiges Konzept verfolgt: Ein innovativer Ansatz ist die Züchtung von Maden auf dem Betriebsgelände, die als Futter dienen. So wird der CO<sub>2</sub>-Ausstoß der Fischzucht deutlich reduziert.

### PARTNER PORTRAIT

## Bergfischzucht Gunzesried

Nachhaltige Fischzucht im Allgäu



Im malerischen Allgäu, in der Ortschaft Gunzesried, betreibt Petra Bindseil die Bergfischzucht, einen Familienbetrieb, der sich auf die nachhaltige Zucht von Saiblingen spezialisiert hat. Umgeben von der frischen Luft und den klaren Gewässern des Nagelfluh-Gebirgessetzt der Betrieb auf umweltbewusste und natürliche Methoden der Fischzucht.

### Der Betrieb als Familienprojekt

Petra Bindseil und ihre Familie haben die Fischzucht mit viel Hingabe aufgebaut. Nach Jahren der Planung und Genehmigungsprozesse wurde der Betrieb erfolgreich etabliert. Heute steht die Bergfischzucht für einen hohen Qualitätsstandard und einen respektvollen Umgang mit der Natur. Der Betrieb setzt nicht nur auf Nachhaltigkeit, sondern auch auf Transparenz und Verantwortungsbewusstsein gegenüber der Umwelt. Die Fischzucht erfolgt in modernen Durchströmungsbecken, die eine hygienische und gesunde Aufzucht der Fische ermöglichen. So wird nicht nur ein hoher Standard bei der Produktion erreicht, sondern auch ein Beitrag zur ökologischen Landwirtschaft geleistet.

### Das Angebot der Bergfischzucht

Neben der Fischzucht bietet die Bergfischzucht Gunzesried eine „Brotzeitstube“ an, in der Gäste die frisch zubereiteten Saiblinge genießen können. Das Lokal ist ein beliebtes Ziel für Ausflügler, die neben der hohen Qualität des Fisches auch die wunderschöne Berglandschaft des Allgäus erleben möchten. In der Brotzeitstube wird den Gästen eine Vielzahl von Gerichten aus frischem Saibling serviert, was das kulinarische Erlebnis rund um den Fisch perfekt abrundet.

### Fazit

Die Bergfischzucht Gunzesried steht für Nachhaltigkeit, Umweltbewusstsein und höchste Qualität in der Fischzucht. Petra Bindseil und ihr Team setzen auf artgerechte Tierhaltung und innovative Konzepte, um den CO<sub>2</sub>-Ausstoß zu reduzieren und gleichzeitig exzellente Produkte zu liefern. Wer auf der Suche nach einem nachhaltigen, regionalen Genuss ist, sollte die Fischzucht im Allgäu unbedingt besuchen.



A photograph of a winter forest landscape. The foreground is a smooth, snow-covered slope. In the middle ground, several evergreen trees are heavily laden with snow, their branches drooping under the weight. The background shows a vast, misty forest extending to distant, hazy mountains under a pale, overcast sky. The overall atmosphere is quiet and serene.

# Der Wald im Winter

Im Winter zeigt sich der Wald von einer ruhigen und fast magischen Seite. Die Bäume stehen still und kahl, oder sie tragen eine schwere Schneelast auf ihren Ästen, die sie wie in ein weißes Gewand hüllt. Der Boden ist oft von einer dichten Schneeschicht bedeckt, die alle Geräusche dämpft und eine besondere Stille schafft. Sonnenstrahlen, die durch die Bäume fallen, lassen den Schnee glitzern, als wäre der Wald mit kleinen Kristallen bedeckt. Tierische Spuren im Schnee verraten die heimlichen Besucher, die vorsichtig durch das Winterwunderland streifen.



# Ein Winterabend

von Georg Trakl

Wenn der Schnee ans Fenster fällt,  
lange Glockenklänge läuten,  
vielen ist der Tisch bereitet  
und das Haus ist wohlbestellt.

Mancher auf der Wanderschaft  
kommt ans Tor auf dunklen Pfaden.  
Goldne Blumen sind im Garten,  
milder Glanz von Kerzen traf.

Nun entschlief der weiße Plan,  
Wind ist still, es sinkt der Mond,  
und es leuchtet der Kristall  
an der toten Schwelle schon.





Silberstreif  
RESTAURANT

2025  
I/IV