



Silberstreif

Magazin



Herbst 2024

Pilz, Kürbis & Co.



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 6 bis 8 Gängen. Bitte bedenken Sie, dass ein Aufenthalt bei uns bis zu 4 Stunden dauern kann.

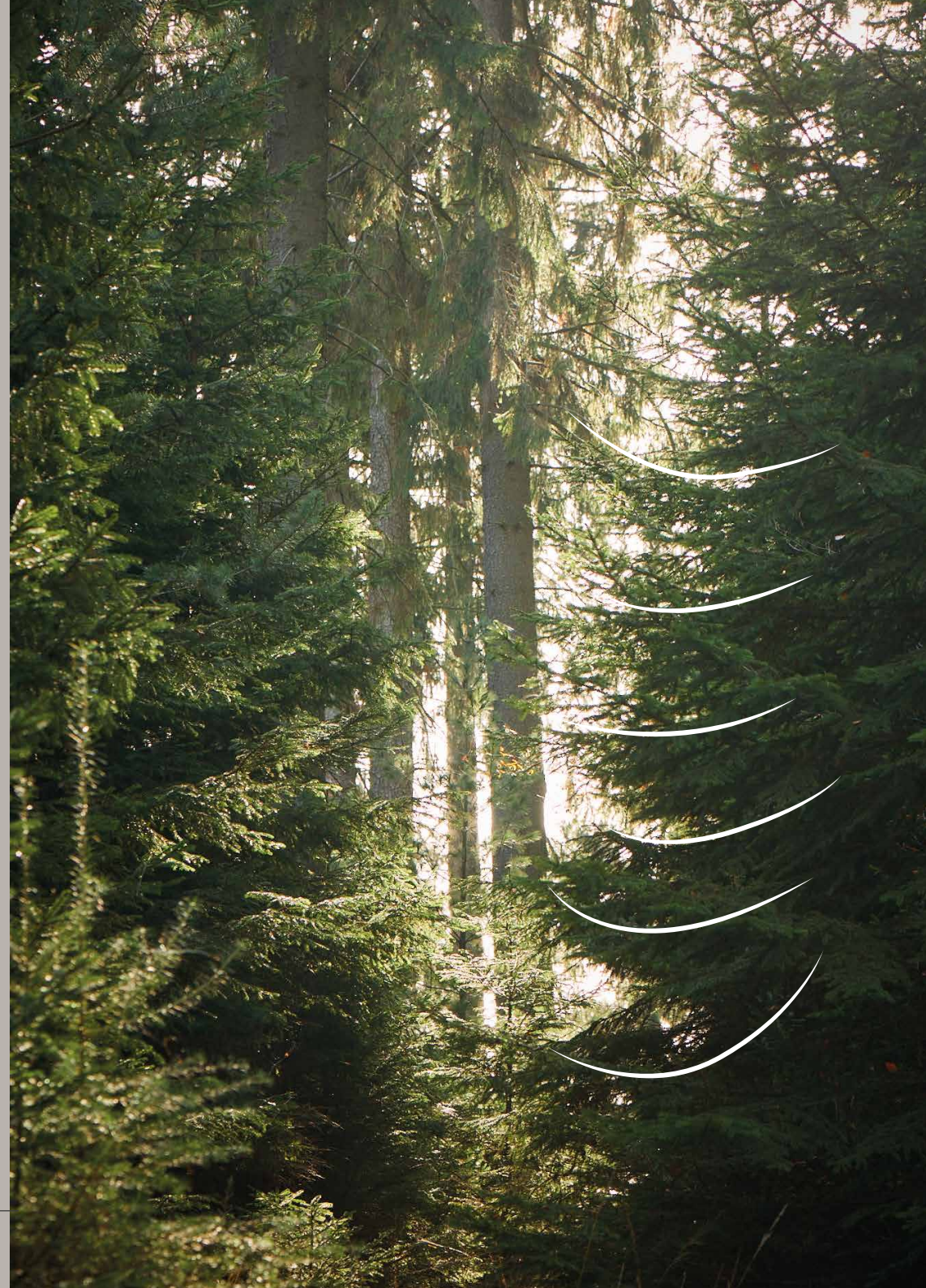


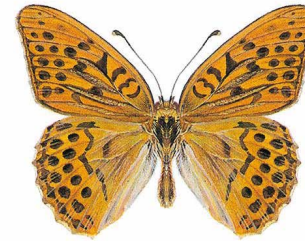
Wie schmeckt der Harz?
Wie der Wald, eine Wiese
oder ein Bach?



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 2.500m² 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.

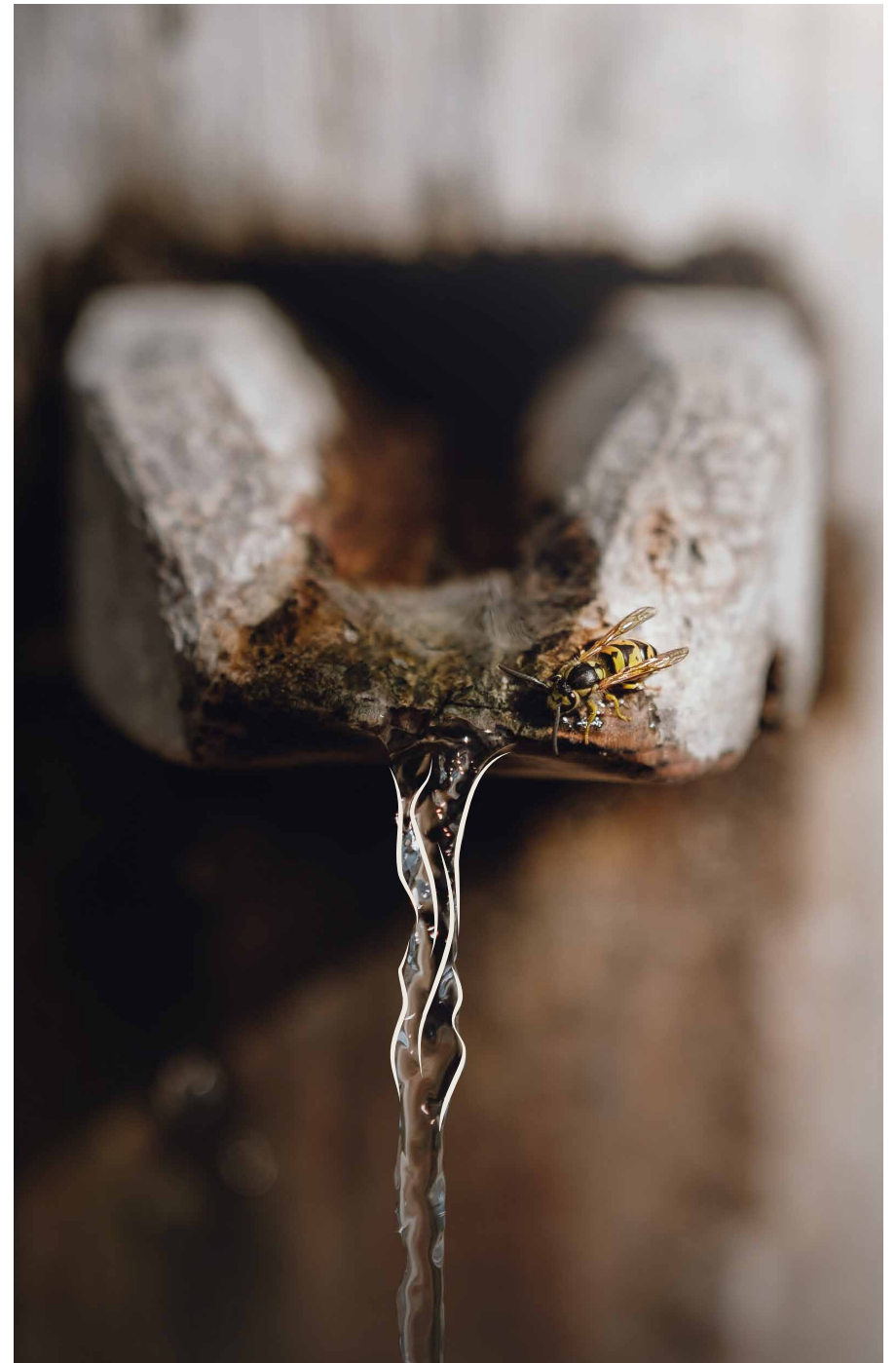
Wasser – ganz klar aus unserer Quelle

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.



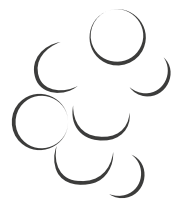
Wein - das ist fein.

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.

Das 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





RITTER VON KEMPSKI COLLECTION BY MEISSEN

„Von der Wand auf den Tisch“

Dr. Julia Weber,
Direktorin der Porzellansammlung der Staatlichen Kunstsammlungen Dresden

Im Restaurant Silberstreif wird zumeist auf ausgesuchten Porzellanen der Manufaktur MEISSEN serviert. 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 Herbst 2024

HERAUSGEBER

Titelbild Pilze:
pexels.com leeloo-thefirst

Herbstwald:
pexels.com repo-2020
pexels.com josh-withers

Wasser:
pexels.com elvin-muradzad

Hopfen:
pexels.com markus-spiske

Wein:
pexels.com zen-chung

Pilz A-Z:
Freepik

Hotel & Restaurant:
Ritter von Kempiski Privathotels

FÜR ZUHAUSE

Herbstlicher Kürbis Eintopf mit Mettenden

aus der Wohlfühlküche von Oma Ilse

Zutaten:

2 Möhren
½ Selleriekopf
400 g Kartoffeln
100 g Bauchspeck
1 Stange Lauch
1 kleiner Kürbis (Hokkaido)
2 Zwiebeln
3 Mettenden oder andere Räucherwurst
1 L Hühner- oder Gemüsebrühe
2 Lorbeerblätter
Salz, Pfeffer und Majoran

Zubereitung:

Den fetten Speck sehr fein würfeln und in den kalten Topf geben. Die Zwiebeln schälen und in kleine Würfel schneiden.

Die Kartoffeln, Sellerie und die Möhren schälen. Kürbis, Sellerie, Möhren und Kartoffeln in größere Würfel schneiden. Den Lauch längs halbieren, waschen und in Ringen schneiden.

Den Topf mit dem fetten Speck erhitzen und diesen richtig gut auslassen zusammen mit den Zwiebeln. Dann die Kartoffeln und den Sellerie mit dazugeben und kurz andünsten, Kürbis hineingeben und ebenfalls zwei, drei Minuten andünsten.

Dann die Möhren und den Lauch hinzufügen. Die Brühe hineingießen, einen halben Teelöffel Salz hinzugeben, das Lorbeerblatt dazu tun. Die Mettenden entweder als Ganzes oder klein geschnitten zufügen, Deckel drauf und 45 Min. leicht köcheln lassen. Abschmecken, Lorbeerblatt entfernen und dann servieren.



Gundermann *Glechoma hederacea*

Früher war der Gundermann eine „Allerweltpflanze“. Das bedeutet, er wurde zu Heilzwecken, zum Würzen und zur Ernährung verwendet.

Er riecht und schmeckt aromatisch und wird auch „Wilde Petersilie“ genannt und kann genau so vielfältig verwendet werden. Dressings, Salate, Butterbrote und Co. lassen sich mit dem Gundermann aufpeppen.

Der Gundermann wächst in Bodennähe und kriecht die Erde entlang. Man findet ihn in lichten Wäldern, auf feuchten Wiesen und an Mauern. Er versteckt sich gern und manchmal müssen Sie etwas nach ihm suchen.

Beim Pflücken kann man das typische Gundermannaroma riechen. Die Pflanze ist das ganze Jahr über zu finden und wächst auch unter der Schneedecke weiter.

Der Gundermann ist im Harz häufig anzutreffen. Nicht mehr so häufig wie vor ein paar hundert Jahren, denn er liebt Laubmischwälder mit feuchtem und mäßig feuchtem Boden, die es nicht mehr in der Ausbreitung wie damals gibt.



Willkommen im Pilzgebirge

Im Spätsommer und Frühherbst lockt der Harz mit seinem einzigartigen Pilzreichtum unzählige Pilzsammler an. Zurecht, denn die Vielfalt der Pilze im Harz ist einmalig: Sommersteinpilz, Gold-Röhrling und Rotkappe sind neben dem Pfifferling nur einige Pilzarten, die jedem Pilzliebhaber die Lust am Sammeln vergolden.

Aber Achtung, das Sammeln von Pilzen ist im Nationalpark Harz nicht erlaubt. Dieser macht jedoch gerade einmal 10% der Fläche des Harzes aus, der restliche Harz steht allen Pilzsammlern zur Verfügung. Dennoch ist auch im Harz bei der Pilzsuche Vorsicht geboten: Nicht alle Arten sind essbar – es empfiehlt sich daher immer, einen fachkundigen Begleiter bei der Pilzsuche an seiner Seite zu wissen.



Pilze von A bis Z: Entdecken und Genießen

Pilze sind ein Geschenk der Natur und bereichern jede Küche. Hier sind einige beliebte Speisepilze von A bis Z, inklusive ihrer Merkmale, Verwendungszwecke und Fundorte.

Austernseitling:

Der Austernseitling hat eine muschelförmige, graue Erscheinung und wächst auf abgestorbenem Laubholz. Er ist vielseitig und wird in Pfannengerichten verwendet.

Birkenpilz:

Mit seinem braun-grauen Hut wächst der Birkenpilz unter Birken. Sein fester Geschmack eignet sich besonders für Suppen.

Champignon:

Ob weiß oder braun, Champignons haben einen kugeligen Hut und wachsen auf Wiesen. Sie sind vielseitig in der Küche einsetzbar.

Fichtenreizker:

Dieser orangene Pilz wächst in Fichtenwäldern. Sein nussiger Geschmack ist ideal für Bratgerichte.

Herbsttrompete:

Die dunkelgraue Herbsttrompete wächst in Laubwäldern. Sie hat ein intensives Aroma, das Saucen verfeinert.

Krause Glucke:

Dieser gelbliche Pilz, der wie ein Schwamm aussieht, wächst auf Kiefernstümpfen. Er ist knackig und eine köstliche Beilage.

Maronenröhrling:

Mit seinem kastanienbraunen Hut gedeiht dieser Pilz in Nadelwäldern. Er verfeinert Eintöpfe und Pfannen.



Parasol:

Der Parasol hat einen großen, schirmartigen Hut und wächst an Waldrändern. Paniert und gebraten wird er wie ein Schnitzel zubereitet.

Rotkappe:

Mit ihrem orangefarbenen Hut ist die Rotkappe in Mischwäldern zu finden. Gedünstet entfaltet sie ein intensives Aroma.

Steinpilz:

Der Steinpilz mit dickem Fleisch wächst in Laub- und Nadelwäldern. Er gilt als Delikatesse, besonders in Risottos.

Ziegenlippe:

Dieser milde Pilz mit gelbbraunem Hut wächst in Nadelwäldern und eignet sich gut für Pfannengerichte.

Fazit: Pilze bieten eine beeindruckende Vielfalt und sollten nur mit fundierter Kenntnis gesammelt werden.



Der Wald im Herbst

Die Tage werden kürzer und im Herbst beginnt emsiges Treiben, denn die Waldbewohner bereiten sich auf den Winter vor. Mutter Natur hat vorgesorgt. Im Herbst gibt es eine Fülle an Früchten, Nüssen und Pilzen, mit denen sich die Tiere den Bauch vollschlagen können. Auch bei den Bäumen kann man Veränderungen betrachten. Die Blätter von Laubbäumen tränken den Wald und seine Umgebung in warme Gelb-, Orange- und Rottöne, denn vor dem Blattabwurf entziehen die Bäume den Blättern die Nährstoffe und lagern sie bis zum nächsten Frühling ein.



Ein Herbsttag

Herr: Es ist Zeit. Der Sommer war sehr groß.
Leg deinen Schatten auf die Sonnenuhren,
und auf den Fluren lass die Winde los.

Befiehl den letzten Früchten voll zu sein;
gib ihnen noch zwei südlichere Tage,
dränge sie zur Vollendung hin und jage
die letzte Süße in den schweren Wein.

Wer jetzt kein Haus hat, baut sich keines mehr.
Wer jetzt allein ist, wird es lange bleiben,
wird wachen, lesen, lange Briefe schreiben
und wird in den Alleen hin und her
unruhig wandern, wenn die Blätter treiben.

Rainer Maria Rilke





Silberstreif
RESTAURANT