

Geschichte trifft Genuss

Exklusive Gastlichkeit und historische Romantik locken nach Nörten-Hardenberg

Von Silke Liebig-Braunholz

Erleben, genießen, entspannen – das ist der Dreiklang des Hardenberg. Hier sind klassische Eleganz und ländliche Idylle, unberührte Natur und moderner Komfort keine Gegensätze, sondern beste Voraussetzung für einen Abstecher in ein norddeutsches Ausflugsziel.

Über 1000 Jahre alt ist die Burg derer von Hardenberg, die als Ruine über das Land ragt. Eines der historischen Gewölbe ist heute Ständesamt und wie geschaffen für Märchenhochzeiten. Im angrenzenden Schlosspark vergessen nicht nur Verliebte die Zeit. Im Winter verwandelt sich dieser



Idylle pur: Das Hardenberg BurgHotel ist eine Symbiose aus Leidenschaft und Verpflichtung.

rituosen. Auf einer Führung durch die Kornbrennerei erschließen sich die Geheimnisse der Gräflichen Brennkunst.

Über die Grenzen des Hardenbergs hinaus bekannt ist auch das Burgturnier um die Goldene Peitsche der Grafen von Hardenberg – ein gesellschaftliches Ereignis, zu dem sich Pferdefreunde aus ganz Europa jedes Jahr treffen. Und unter Golfern hat sich längst das Hardenberg GolfResort mit den beiden 18-Loch Plätzen einen Namen gemacht.

Wer die Einheit von jahrtausend alter Geschichte und dem Komfort der modernen

das unterhalb der Burg gelegene Hotel. Vor 300 Jahren diente das Vier-Sterne-Haus noch den auf dem Gut angestellten Arbeitern als Deputatenwohnung, Viehstall und Lagerraum. Ende des 18. Jahrhunderts etablierte sich eine Burgschänke, die stetig erweitert wurde und schon Anfang

Renovierung im Gourmet-Restaurant Novalis, das seinen Namen einem Vorfahren der gräflichen Familie verdankt, dem Schriftsteller und Dichter der Romantik Georg Philipp Friedrich von Hardenberg, der unter dem Pseudonym Novalis veröffentlichte.

Die geladene Gesellschaft ließ sich mit nehmen auf eine kulinarische Reise durch die gehobene Gastronomie und warf einen Blick hinter die Kulissen der neu erstrahlten Küche. Diese verfügt nun über einen Chef's Table, an dem bis zu acht Gäste mit freiem Blick auf das Küchengeschehen ihr Menü genießen können.

Auch hier hat die gräfliche Sorgfalt bewiesen, dass der Hardenberg eine Mischung aus gediegener Eleganz und kultivierter Zwanglosigkeit, niedersächsischer Bodenständigkeit und aristokratischem

ReiseZeit
Hoteltipp

des 20. Jahrhunderts beliebtes Ausflugsziel der Göttinger Studenten war. 1954 entstanden die ersten Hotelzimmer. Heute genügt das Haus den modernen Anforderungen und wartet dennoch mit dem Charme vergangener Zeiten auf.

Diesen spürte man auch bei der kürzlich veranstalteten

Hardenberg BurgHotel

Das Hotel: Hardenberg Burg-Hotel, Hinterhaus 11 A, 37176 Nörten-Hardenberg, ☎ 05503/9810, Fax: 05503/981-666, Internet: www.hardenberg-burghotel.de

Kategorie: Vier Sterne, Relais & Châteaux-Haus

Drinnen: Die Zimmer sind im Landhausstil mit unterschiedlicher Farbgestaltung eingerichtet. Ein besonderes Schmuckstück ist das Sophienzimmer, dessen Ausstattung den Charme des Geschichtlichen in sich aufgenommen hat.

44 Zimmer, mit insgesamt 81 Betten, Sauna und Solarium, Whirlpool, Fitnessraum, 6 Garagen, 120 Stellplätze, Portier-, Etagen-, Wäsche-, Schuhputzservice, Safe an der Rezeption, Tagungsraum Hoppegarten und Hardenberg Atrium (450 Quadratmeter große Eventhalle)

Draußen: Das Hardenberg BurgHotel ist verkehrsgünstig gelegen mit unkomplizierten Verbindungen beispielsweise nach Göttingen (10 Kilometer) und Kassel (60 Kilometer). Die Universitätsstadt Göttingen bietet eine historische Altstadt, in Ebergötzen (20 Kilometer) befindet sich das Wilhelm-Busch-Museum, außerdem schnell zu erreichen sind das Harz-Weserbergland, Einbeck und Duderstadt.

Preise: DZ/F ab 155 Euro, Kinder im Zimmer der Eltern bis 18 Jahre – auch mit Extrabett – frei, EZ/F ab 105 Euro, Grafensuite/F ab 200 Euro, zahlreiche Angebote, z.B. Kuschel-Arrangement mit 1 Übernachtung für 210 Euro pro Person oder Gräfliches

nachtungen für 315 Euro pro Person.

Küche: Erste Adresse für Feinschmecker ist das Gourmet-Restaurant Novalis. Von den Kritikern des Gault Millau wurde es mit 15 von 20 möglichen Punkten und zwei Hauben sowie vom Feinschmecker mit zwei FFs ausgezeichnet. Küchenchefin Katja Burgwinkel verbindet klassische Kochkunst mit künstlerischer Leidenschaft und Offenheit für Kreativität. Die Weinkarte umfasst über 300 Positionen bester Gewächse von deutschen, französischen und italienischen Hängen. Die Hausbrennerei liefert eine der wichtigsten Ingredienzien für den Hauscocktail: Das Original Danziger Goldwasser mit 22-karätigen Goldblättchen, das mit Champagner und einem kleinen Geheimnis angereichert wird. Im Sommer verfügt das Novalis über eine idyllisch gelegene Außenterrasse.

Und sonst: Das Personal des Hotels bemüht sich um das Wohl jedes Gastes mit äußerster Aufmerksamkeit. Geschenkartikel findet man im stimmungsvoll dekorierten KeilerLaden. Gemütlich ist es auch in der Hardenberg KeilerSchänke.



Gehobener Anspruch: Carl Graf von Hardenberg (von links), Marie-Sabine Gräfin von Hardenberg, Küchenchefin Katja Burgwinkel und die Hoteldirektoren Isabelle und Georg Rosentreter haben ein feines Gespür für Gastlichkeit. FOTO: LIEBIG-BRAUNHOLZ

in ein Eislaufparadies: Die 1200 Quadratmeter große Eisbahn ist die größte der Region. Die über 300 Jahre andauernde gräfliche Tradition lässt sich aber auch unterhalb der Burg entdecken. Seit mehr als drei Jahrhunderten ist das Hardenberg'sche Familienwappen, der Keiler, Marken-