Restauranttipps

Ilsenburg |

Genuss-Location mit Tradition

Axel Kammerl ist Chef de Cuisine im Landhaus „Zu den Rothen Forellen“ in Ilsenburg. Seinen Stil bezeichnet er als geradlinig. Den Slow Food Gedanken hat er verinnerlicht.

Silke Liebig-Braunholz sprach mit ihm über seine Philosophie und hat sich auch gleich im einzigen 5-Sternehotel in Sachsen-Anhalt umgeschaut, das seinen Namen den Grafen zu Stolberg-Wernigerode verdankt, die in ihrem Wappen rote Forellen führten.

Im Guide Michelin 2011 wurde Axel Kammerl gerade erneut mit einem Michelin-Stern ausgezeichnet. Seine Sterneküche ist in der strukturschwachen Harzer Urlaubsregion eine Seltenheit. Das Gourmetrestaurant „Forellenstuben“ im Landhaus „Zu den Rothen Forellen“ ist das einzige in Sachsen-Anhalt. Der Küchenchef ist stolz darauf und dennoch bescheiden geblieben. Er ist ein Mann der leisen Töne – beschäftigt sich lieber mit seinen Produkten und tüftelt neue Rezeptideen aus.

Foto © Silke Liebig-Braunholz

Auf das Detail kommt es Axel Kammerl (Foto oben) an und auf die Zutaten. Natürlich müssen sie sein und von selbst einen intensiven Geschmack entwickeln können. *„Jedes Gericht soll eine klar definierte Säure haben“*, umschreibt er ein Detail seiner Philosophie. Der 31-Jährige sieht sich eher als Dirigent, der die Mischung zusammenbringt. *„Es geht zunächst um das Produkt. Wenn es frisch ist und richtig zubereitet wird, erledigt sich der Rest von selbst.“* Anregungen für seine Kreationen holt er sich aus der klassischen deutschen Küche, die er schon als Kind lieben gelernt hat.

„Die vielen guten Gasthöfe in meiner bayerischen Heimat trugen dazu bei, dass ich mich sehr früh dazu entschieden hatte, diesen Beruf bestmöglich zu erlernen“, so Kammerl schmunzelnd. Nach Stationen u.a. im „Kempinski Grand Hotel des Bains“ in St. Moritz, im „Bischoff am See“ in Tegernsee und im „Alpenhof“ in Murnau schloss er als Stipendiat der „Johnson & Wales University“ in Providence, Rhode Island (USA) sein Studium mit dem „Bachelor in Culinary Arts“ erfolgreich ab. Seit November 2008 ist er Chef de Cuisine im Landhaus „Zu den Rothen Forellen“. ›

Foto © Silke Liebig-Braunholz

Inzwischen hat er die Harzer Produkte schätzen gelernt, in seine bodenständige saisonale Küche integriert er heute Elemente aus der französischen Küche. *„Die traditionelle Küche hier ist arm und reduziert sich auf die Hausschlachtung. Gerade deshalb gibt es viele Produkte, die noch nach traditioneller Art hergestellt werden. Eine Wurst, die bis in die letzte Pore riecht, ist keine Seltenheit und begeistert mich“*, beschreibt Kammerl die Besonderheiten. Er legt sich deshalb nicht fest und experimentiert mit seinen regionalen Lieferanten aus dem Süd- und Nordharz, die ihm neben Eiern, Kartoffeln und Wild unter anderem die Harzer Vorlandziege liefern. Auf der Karte liest sich das z.B. so: Zweierlei vom Harzer Zicklein mit Trompetenpfifferlingen, Wurzelgemüse und Quittenjus (Foto); Geräucherte Brust von der Bluttaube mit Herbsttrompeten, Biokarotte und Trauben-Speckkrusteln; Rücken vom Hauskaninchen, Venusmuscheln, Iranischer Safran und Artischocken.

Das Gourmetrestaurant mit den 20 Plätzen ist erst 2010 direkt an den Forellenteich verlegt worden: *„So haben die Gourmets einen fantastischen Blick auf das Wasser“*, erklärt Hoteldirektor Sebastian J. Ott seine Intention. Seine Gäste kommen neben dem Genuss auch aufgrund der Sagen und faszinierenden Natur in den Harz. Seit Jahrhunderten fasziniert das Ilsetal mit seinem sprudelnden Bergbach, der Felslandschaft und den Wasserfällen die Menschen. Schon Heinrich Heine schwärmte von der „schönen Ilse“, als er im Herbst 1824 von Göttingen über den Brocken zum 474 Meter hohen Ilsestein wanderte. Seine Eindrücke verarbeitete er in seinem berühmten Reisetagebuch „Harzreise“.

Der etwa 13 Kilometer lange Wanderweg von Ilsenburg hinauf zum Brocken gilt als einer der landschaftlich schönsten und abwechslungsreichsten Wanderwege des Harzes. Deshalb empfängt das Landhaus „Zu den Rothen Forellen“ auch viele Wanderer. Nach den Tagesausflügen schätzen diese vor allem die Annehmlichkeiten des Forellen-Spa. Aufgrund der Nachfrage soll dieser Bereich nun erweitert werden. 4,5 Millionen Euro will der Eigentümer des Hauses, die Privathotels Dr. Lohbeck GmbH & Co. KG. in das Hotel investieren und damit auch die Zimmerkapazitäten erweitern.

Landhaus „Zu den Rothen Forellen“
Marktplatz 2, 38871 Ilsenburg,
Tel 039452. 93 93, www.rotheforelle.de,
www.lohbeck-privathotels.de
Öffnungszeiten „Forellenstube“: Mi bis Sa ab 19 Uhr (außer Juli und August).
Degustationsmenüs: 4 Gänge 70 Euro, 6 Gänge 98 Euro.

Foto © Landhaus „Zu den Rothen Forellen“