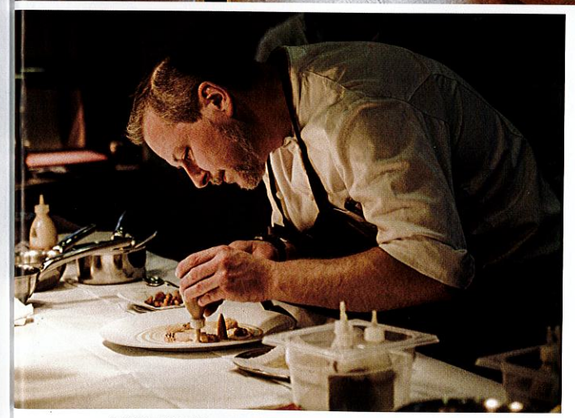
Die Helden des Hideaway

Frank Nagel und sein Küchenchef sind auf dem besten Weg, ihr herrschaftliches Resort im hohen Norden zum besten der Republik zu machen

Text: PATRICIA BRÖHM

ENTSCHLOSSEN
Direktor Frank Nagel (links) und Küchenchef Christian Scharrer (rechts) sind ein eingespieltes Team. Wenn es um die Qualität geht, machen sie keine Kompromisse: Sie wollen Weissenhaus nicht nur auf der Landkarte ganz oben sehen



AKRIBISCH
Opulenter Stuck und historische Lüster, komfortable Sessel und edel eingedeckte Tische – das Ambiente im Gourmetrestaurant „Courtier" bietet den passenden Rahmen für die immer bildschön angerichteten Kreationen von Küchenchef Christian Scharrer

Ich möchte unsere Gäste immer wieder überraschen", sagt Frank Nagel. Das ist kein leeres Versprechen, schließlich ist ihm das in seinem Leben immer wieder gelungen. Einst hat er im Nürnberger Restaurant „Funk" einen ersten Stern erkocht, später 14 Jahre lang die A-Rosa-Hotels geführt, auf Sylt viel beachtete Spitzenrestaurants konzipiert und junge Talente wie Sebastian Zier oder Sarah Henke gefördert. Ende 2015 übernahm Nagel die Leitung des Weissenhaus Grand Village Resort & Spa am Meer. Und verkündete: „Spitzengastronomie ist für mich elementarer Baustein eines erfolgreichen Hotelkonzepts." Das findet Anerkennung. Gault&Millau kürte den Chef nicht zuletzt für sein kulinarisches Engagement zum Hotelier des Jahres 2017.

Genuss findet auf Weissenhaus aber nicht nur im Restaurant statt, sondern auch mitten in der Natur. Weil Nagel auf 75 Hektar Schlossareal aus dem Vollen schöpft, konnte er für seine Gäste viele potenzielle Lieblingsplätze schaffen: Wer mag, lässt sich einen Picknickkorb packen und nimmt ihn mit an den Strand oder an einen der Tische, die etwa unter einer jahrhundertealten Linde oder auf der großen Wiese platziert wurden, von der aus man nicht nur das Schloss, sondern auch das Meer im Blick hat. Bis zu zehn Personen können auch an dem Tisch Platz nehmen, der auf dem Steg mitten im historischen Schlossteich steht. Und pünktlich zum Frühjahr wurde der Open-Air-Yoga-Pavillon fertig, unter dessen Reetdach man seine Übungen in der frischen Ostseeluft machen kann.

Nagel ist angetreten, Weissenhaus zu einem Fixpunkt der Genusskultur in Deutschland zu machen. Als Verstärkung holte er sich im letzten Sommer einen erprobten Weggefährten: Spitzenkoch Christian Scharrer, mit dem er schon im Restaurant „Buddenbrooks" im A-Rosa Travemünde erfolgreich zusammengearbeitet hatte. Der 47-Jährige, zwischenzeitlich im Hotel Giardino am Lago Maggiore tätig, konnte dem Lockruf zurück an die Ostseeküste nicht widerstehen – es warteten eine State-of-the-Art-Küche und eines der schönsten Gourmetrestaurants im deutschen Norden.

Das Ambiente im „Courtier" könnte herrschaftlicher nicht sein: Üppiger Stuck ziert den Bilder- und den Gartensaal im weißen Schloss, von einigen der edel eingedeckten Tische kann man über den grünen Park bis zur Ostsee blicken. Und mit etwas Glück spaziert zum Aperitif eine Wildschweinfamilie über die Lichtung, die Sau voraus, zehn Frischlinge hinterher. Doch sobald die ersten Gerichte aufgetragen werden, hat man keinen Blick mehr für anderes. Denn wenn Scharrer ein Gericht auf der Speisekarte lapidar als „Krabben" ankündigt, dann ist das reinstes Understatement angesichts der unwiderstehlich-meeresfrischen Inszenierung von Königskrabbe, Taschenkrebs, Garnele und Carabinero-Carpaccio.

Der gebürtige Badener ist keiner der derzeit so viel gehypten Regionalextremisten, die sich weigern, in der Küche Olivenöl zu verwenden, bloß weil vor ihrer Haustüre nicht die entsprechenden Bäume wachsen. Zwar bezieht er gerne Wild bei Holsteiner Jägern oder Meeresgewächse bei einem Spezialisten in Lübeck, aber grundsätzlich kauft der Qualitätsfanatiker die „Lebensmittel dort, wo sie am besten sind". Deshalb kommt seine Seezunge aus der Bretagne, das Reh lässt er sich vom niederbayerischen Gutshof Polting schicken und das Wagyu-Beef sogar aus dem japanischen Kobe. Er serviert es zunächst als Tatar mit Imperial-Kaviar, Bete in Texturen und kühl-erfrischendem Meerrettichschnee – ein Vorbote, der „das Herz aufmacht". Dann folgt das Fleisch als hauchdünn aufgeschnittenes Shabu-Shabu, in einem vollmundigen Dashi-Sud mit Shiitake-Pilzen und Aubergine. Scharrer hat ein erstklassiges Team um sich versammelt (Pâtissier Simon Eberhardt kommt direkt von Heston Blumenthal) und noch viele Ideen für Weissenhaus – so möchte er die historischen Gewächshäuser wiederbeleben und selbst Obst und Gemüse ziehen.

Herzstück der idyllisch am Rand eines Naturschutzgebietes gelegenen Anlage ist das weiße Schlösschen, in dem 400 Jahre lang die Familie von Platen-Hallermund residierte. Rundum liegen, eingebettet in eine grüne Parklandschaft und Wälder, 40 kleinere und größere Gebäude aus dem 17. Jahrhundert, allesamt erbaut im für die Region typischen Stil aus roten Backsteinen, mit Fachwerk und reetdeckten Dächern. So unterschiedlich die Häuser, so individuell auch die Gästezimmer: Manche Suiten im Schloss haben offene Kamine; kostbare Antiquitäten und modernes Design ergänzen sich. Auch viele der anderen Häuser verfügen über sehr individuelle Features: im ehemaligen Backhaus gestaltete man einen Raum rund um den alten Steinofen, in dem früher für das ganze Dorf Brot gebacken wurde; Gäste in der Deichkate haben ihren eigenen Garten; im ehemaligen Kutscherhaus ist heute die „Schlosstherme" untergebracht, ein großzügiges Spa auf 1500 Quadratmetern.

UNGEZWUNGEN
Im Restaurant „Kochschule" in der ehemals gräflichen Küche können die Gäste den Küchenchefs am Herd über die Schulter schauen – oder einfach Platz nehmen. Die Speisekarte? Von asiatisch über italienisch bis badisch

Vier mächtige alte Linden stehen noch vor dem großen Backsteinhaus, an ihnen band man früher die Pferde fest. Hinter den restaurierten Mauern können Gäste im orientalischen Hamam, bei einer Hot-Stone-Massage oder einer Behandlung mit Produkten von Babor und St Barth entspannen. Ganz neu ist der 25-Meter-Außenpool mit 35 Grad warmem Wasser, sodass man auch im Winter seine Runden ziehen kann.

Aus rotem Backstein ist auch das historische Kavaliershaus, aus dem es morgens nach Frischgebackenem duftet: Im Frühstücksrestaurant können die Gäste zusehen, wie die Konditorin Croissants formt und sie später warm vom Blech nimmt. Mit der roten „Berkel", dem Rolls-Royce unter den Schneidemaschinen, wird ihr Frühstücksschinken von (ehemals) glücklichen Holsteiner Schweinen frisch aufgeschnitten. Auch beim Kaffee gibt es keine Kompromisse: Die kleine Hamburger Traditionsrösterei Elbgold liefert eine Auswahl ihrer erlesenen Bohnensorten nach Weissenhaus – wie den raren Guatemala-„La Maravilla", ein sortenreiner Espresso, der auf 1800 Metern Höhe wächst und nach Schokolade, Mandel und Kirsche schmeckt. Und weil es für viele Gäste die entspannteste Mahlzeit des Tages ist, sollen sie sich dafür alle Zeit der Welt nehmen können: Das Frühstücksrestaurant bleibt jeden Tag bis 12 Uhr geöffnet.

Im „Bootshaus" schließlich hat Nagel den legeren kulinarischen Außenposten von Weissenhaus installiert. Am Herd steht Christopher Schlang, ein junger Koch, dessen Ambitionen weiter reichen als Wiener Schnitzel oder Fish'n'Chips (obwohl auch die hier köstlich sind). Dass er auch kreative Küche kann, zeigt er beim pflaumenweichen Bauernei mit Pfifferlingstatar und Wiesenkräutern, optisch und geschmacklich ein Schmaus. Oder bei der originellen Neuinterpretation vom Vitello tonnato mit rohem Thunfisch an Sojamarinade und Erdnuss-Kaperncreme zum Kalbfleisch. Ganz schön viel Ideenreichtum für ein Strandlokal. Aber genau das ist bezeichnend für Weissenhaus, das sich nie anfühlt wie ein Hotel, sondern die Atmosphäre des kleinen Dorfes, das es einmal war, bewahrt hat.

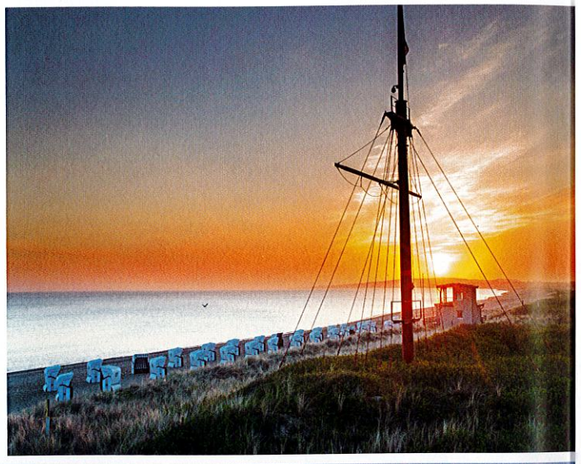
Darf's zur Vorspeise ein hausgebeizter Lachs von den Färöer-Inseln sein? Und dazu den schönsten Sonnenuntergang der Ostseeküste? So ist das hier: Die Terrasse des „Bootshaus" schaut über die ganze Hohwachter Bucht, der weite Himmel ist ständig in Bewegung. Dramatisch-graue Wolkentürme wechseln sich ab mit strahlendem Blau, bis die Sonne schließlich hinter den grün-weiß gestreiften Strandkörben versinkt. Leise Lounge-Musik untermalt die Dämmerung, die ersten Kerzen flackern.

Kürzlich hat sich Nagel mit Christian Scharrer, der für seine Küche im „Courtier" mit 18 Gault & Millau-Punkten und einem Michelin-Stern ausgezeichnet ist, für sein vom „Feinschmecker" als „Hotel des Jahres" geadeltes Resort noch ein weiteres kulinarisches Angebot ausgedacht: die „Kochschule" in der alten Schlossküche. Schon nachmittags öffnet Scharrer hier die Türen für die Gäste, so können sie ihm über die Schulter schauen, wie er den Reis fürs Risotto anschwitzt, und sich ein paar Küchentricks für zu Hause mitnehmen.

Wie alles auf Weissenhaus wurde auch die historische Küche liebevoll renoviert, die schwarz-weißen Fußbodenkacheln blieben ebenso erhalten wie der riesige, steinerne Mörser und der historische Herd aus den 1930er-Jahren – er wurde einfach mit einem Induktionsfeld versehen. Hier rührt Scharrer jetzt goldgelbe Safranfäden ins Risotto, bis der Duft den ganzen Raum füllt: „Am liebsten nehme ich Acquerello-Reis aus Venetien." Später zeigt der Küchenchef, der in den zwei Jahren am Lago Maggiore zum Spezialisten für italienische Lebensart wurde, seinen Gästen noch, wie er Spaghetti alla Chitarra selbst macht, und wer mag, darf Hand anlegen und den Teig durch die Nudelmaschine lassen oder Krustentierfarce in die Ravioli packen. Das kulinarische Programm in der Kochschule wird regelmäßig wechseln – mal italienisch, mal asiatisch, mal deutsch.

Demnächst wird sich Scharrer, der in der elterlichen Gastwirtschaft zwischen Lörrach und Freiburg aufgewachsen ist, einen ganz persönlichen Wunsch erfüllen: Dann gibt es im Restaurant „Kochschule" badische Küche, geschmelzte Maultaschen mit Kartoffelsalat, Blutwurststrudl mit Bohnen und Birne und natürlich sein eigenes Leibgericht: „Einen guten Rostbraten." Hoffentlich auch kein leeres Versprechen. ***weissenhaus.net*** **TW**

WÄHLERISCH
Vom Strandkorb aus den Sonnenuntergang genießen, sich im legeren „Bootshaus" bretonischen Hummer schmecken lassen oder im historischen Schloss residieren – Weissenhaus geizt nicht mit Orten zum Glücklichwerden



Fotos: Oliver Lassen; Michael Poliza; Klaus Lorke