

Ausgezeichnete Aussichten

Gourmetrestaurant Silberstreif im Südharz bereits mehrfach geehrt - Fünf Auszeichnungen in nur vier Monaten für exzellente Kulinarik

Große Freude in Stolberg: Das Gourmetrestaurant Silberstreif, das im Februar 2024 im Naturresort & Spa Schindelbruch im Südharz eröffnete, ist seitdem auf der kulinarischen Überholspur. So wurde das Team um Küchenchef Eric Jadischke bis dato bereits mit fünf Auszeichnungen renommierter Gastronomieführer und -magazine geehrt. Den Anfang machte dabei rund vier Wochen nach der Eröffnung das GreenSpoon-Siegel, das das umfassende Engagement für Nachhaltigkeit würdigt. Das Restaurant kommt hier auf einen ermittelten SDG-Nachhaltigkeits-Score von 75 Prozent. Darauf folgten dann 3,5 von fünf möglichen Schlemmeratlas Kochlöffeln sowie drei Diamanten des Varta-Führers, der als unabhängiger und wichtiger Wegweiser für die besten Hotel- und Restaurantadressen in Deutschland dient. Auch der Große Guide würdigte die hervorragenden Leistungen des Silberstreif-Teams Ende Mai mit drei von fünf Hauben, ehe dann Der Feinschmecker das Restaurant mit 2,5 von fünf möglichen Feinschmeckern bedachte. „Diese fantastischen Auszeichnungen zeigen, dass wir definitiv auf dem richtigen Weg sind und dass unsere Arbeit große Anerkennung findet. Das motiviert uns, die eingeschlagene Richtung weiter zu verfolgen, unsere Leidenschaft für erstklassige Kulinarik unseren Gästen weiterhin auf diesem Niveau nahezubringen und noch besser zu werden. Wir sind außerordentlich stolz und freuen uns sehr“, so Geschäftsführer Dr. Clemens Ritter von Kempfski. Das Gourmetrestaurant bietet in elegantem Ambiente Platz für 18 Personen und ist von Donnerstag bis Samstag für Hausgäste wie auch externe Besucherinnen und Besucher geöffnet. Die Preise für das Sechs-Gang-Menü beginnen bei 145 Euro. Weitere Informationen finden sich unter www.silberstreif-restaurant.de.

Seit dem 1. Februar 2024 bereichert das Gourmetrestaurant Silberstreif im Naturresort & Spa Schindelbruch nicht nur den Südharz, sondern die kulinarische Landkarte Deutschlands als neue Adresse für Feinschmecker. Küchenchef Eric Jadischke und sein Team bringen hier eine sinnliche, nachhaltige und saisonale Aromaküche auf die Teller. Wie schmeckt der Wald, die Wiese, der Bach? Diese Fragen beantworten die saisonal wechselnden Sechs- bis Acht-Gänge-Menüs im Silberstreif mal avantgardistisch, mal kreativ oder ganz bodenständig. Aber immer mit dem vollen Geschmack der Region. So finden sich auf dem kommenden Sommermenü ab 11. Juli beispielsweise geräucherter Waller und Jessener Kaviar, sowie als Dessert eine Kreation aus Ziegenkäse, Sauerrahm, Erdbeeren und Meersalz.

Über die Ritter von Kempski Privathotels

Die **Ritter von Kempski Privathotels** wurden von dem Mediziner und Betriebswirt Dr. Clemens Ritter von Kempski 2003 gegründet. Zu der Hotelgruppe mit Sitz in Stolberg im Südharz zählen das Wellnesshotel Naturresort & Spa Schindelbruch und das Romantik Hotel FreiWerk. Perfekt vereinen sie die Eigenschaften Beständigkeit, Ruhe, Herzlichkeit und die Kunst des Genießens zu einem Kokon des Wohlfühlens. www.rittervonkempski.de

In idyllischer Alleinlage, umgeben von Buchenwäldern und eingebettet in einem weitläufigen Park besticht das **Naturresort & Spa Schindelbruch** mit naturnahem Urlaub auf gehobenem Niveau. Das Gebäudeensemble aus historischen und modernen Teilen beherbergt 96 liebevoll gestaltete Zimmer, Suiten und Appartements sowie drei Restaurants. Ein Tagungsbereich für bis zu 120 Personen wurde stimmig integriert. Mit seinem 2.500 Quadratmeter großen Wellnessbereich mit Swimmingpools, Saunadort und Fitnesscenter zählt es zu den besten Wellnesshotels in Deutschland. Das mehrfach prämierte Naturresort & Spa Schindelbruch ist seit dem Jahr 2009 das erste Wellnesshotel in Deutschland mit vollständig kompensierter CO₂-Bilanz und führend in Nachhaltigkeit und CSR/ESG. www.schindelbruch.de

Das **Romantik Hotel FreiWerk** in Stolberg wurde 1894 als Sommerresidenz eines Bremer Schiffsmagnaten errichtet und begeistert als feines, kleines Hideaway seine Gäste. Repräsentativ und gelungen in der Kombination aus historischer Fachwerkvilla mit einem modernen Anbau, bietet es 30 Zimmer und Suiten, das Restaurant 20zwanzig sowie einen kleinen Wellnessbereich. Ab September 2024 kommen noch sieben neue Private Spa Suiten hinzu. www.hotel-freiwerk.de

Bilder © Ritter von Kempski Privathotels

München/Stolberg, 21. Juni 2024

Für weitere Informationen:

Bettina Siller / Laura Hofbauer
STROMBERGER PR GmbH
Kistlerhofstraße 70, Haus 5, Gebäude 188
81379 München
siller@strombergerpr.de
T +49 (0)89 18 94 78-87
strombergerpr.de

Veronika Raguse
Ritter von Kempski Privathotels
Hainfeld 9
06536 Südharz OT Stolberg
v.raguse@rittervonkempski.de
T +49(0)34654-808 1448
rittervonkempski.de