



LEBENDIGER GENUSS AUF SCHLOSS HUGENPOET

Die Vorburg ist aus ihrem Dornröschenschlaf erwacht. Denn im sorgfältig restaurierten Laurushaus hat Schloss Hugenpoet ein legeres Gourmetrestaurant eröffnet

Der Zeitgeist weht durch die moderne Gourmetküche. Es geht nicht mehr stocksteif und flüsternd wie in der Kirche zu, sondern ungezwungen und unverkrampft. Gäste sehen dem Koch beim Bau seiner Genusswerke zu. Was gleich bleibt, ist die Konzentration auf die exzellenten Gerichte, wie sie Küchenchefin Erika Bergheim seit dem 14. Mai für das Laurushaus kreiert – in ihrem natürlich-klaaren Küchenstil.



Sommelière Carla Veenstra und Köchin Erika Bergheim harmonisieren beim Genuss



Der halbe Hummer wird auf der Schieferplatte angerichtet. Mit frischen Erbsen und Erbspüree, Ravioli und Kardamommilch entsteht ein schmackhaftes Bild



Restaurantleiterin und Sommelière Carla Veenstra ist im Laurushaus Chef in der ersten Louis Roederer Vinothek Deutschlands

Wo im späten Mittelalter die Bauern und Bürger ihre Naturalsteuer abgaben, geht es seit diesem Mai wieder um Naturalien. Allerdings nicht um Getreide und Kartoffeln, Vieh und Wolle für den Lehnsherren, sondern um natürlich-edle Produkte und kulinarisch-innovative Rezepturen, mit denen Küchenchefin Erika Bergheim 20 Gäste verwöhnt. In der ehemaligen Zehntscheune hat das Laurushaus eröffnet – an drei Abenden in der Woche. Das Restaurant unterscheidet sich von allen anderen kulinarischen Orten, mit denen das Schloss Hugenpoet bisher aufwartet: vom Hugenpöttchen mit der bodenständig-guten Brasserie-Küche, von den Festsälen und der Remise mit der Bankettküche sowie von der prunkvollen Baronie mit der kleinen Karte für zwischendurch. Zwar verantwortet Erika Bergheim all diese Genussstätten, doch im Laurushaus pflegt sie als Gastgeberin ihren Feinschmecker-Stil.

In dem Haus mit dem hellem Holzboden, lindgrünen Wänden, dunkelgestreiften Polsterstühlen an weißgedeckten Tischen, mit dem Kamin und der riesigen Röderer Vinothek trifft schlichte Eleganz auf Komfort. Ihr Wohnzimmer nennt Bergheim den Restaurantraum, der ganz nah an ihrem Arbeitsplatz, der kleinen, aber feinen Küche liegt. Direkt vor der offenen Küche, im Wintergarten, gibt es eine Tafel für zehn Gäste. Von dort aus kann man schauen, wie die Köchin Zutat für Zutat schneidet und gart, püriert und anrichtet – so, dass die Aromen sich fein verbinden. An warmen Sommertagen werden die Gäste auf die Terrasse rücken. Außerdem wird in dem Kleinod einer Spezies gedacht, die sich nicht ganz zu Unrecht verfolgt fühlt: die Raucher. Im Obergeschoss gibt es einen Smokers Room – einen gemütlichen, gut belüfteten Raum für exquisite Rauchwaren.



Das süße Dessert birgt säuerlich-würzige Nuancen für den Gaumen: Ziegenquark, Rhabarber und Sauerampfer harmonieren aufs Delikateste mit Baiser und weißer Schokolade



 **LOUIS ROEDERER**
À LA RECHERCHE DE L'ŒUVRE



So werden die Gäste Erika Bergheim in ihrer offenen Küche erleben: aufmerksam und zu kulinarischen Gesprächen aufgelegt

Doch im Mittelpunkt steht die Küche. Erika Bergheim kam 1997 ins Schloss Hugenpoet. Sie beherrschte die traditionellen deutschen Gerichte, bereitete sie aber leichter zu, als es in den althergebrachten Rezepten steht, und drückte ihnen den Bergheim-Stempel auf. Und sie kann die Kriterien der Michelin-Tester erfüllen, die einst das exklusive Restaurant Nero mit einem Michelin-Stern in den Gourmethimmel hoben. Ihre Jacobsmuschel mit Sauerampfer und das Lamm mit Spitzmorcheln überzeugten damals – Zutaten, die die Küchenchefin auch heute zu neuen Rezeptideen inspirieren. Jetzt im Laurushaus, das seinen Namen von *Laurus nobilis* hat – dem Lorbeer. Seine herbstaromatische Würze gehört in deutschen Küchen zum geschmorten Fleisch, ist aber auch unverzichtbarer Teil des französischen Bouquet garni – was der leidenschaftlich-akkuraten Köchin Bergheim alles zum Restaurant-Namenspaten einfällt, wird man sehen. Eine Lorbeerjus zur gebratenen Gänseleber gab

es zur Eröffnung schon auf der Speisekarte und immerhin ist die Küchenchefin im Schlosspark begeisterte Kräutergärtnerin. Gemeinsam mit Erika Bergheim umsorgt Restaurantleiterin und Sommelière Carla Veenstra die Gäste. Früher Chef-Sommelière in Jean-Claude Bourgueils Sternerestaurant „Im Schiffchen“ und im „De Lindenhof“ in Giethoorn 2007 Gewinnerin des Grand Concours Laurent Perrier hat die Niederländerin nun die Weine für das Laurushaus probiert und ausgewählt. Veenstra hat ihre Karte nicht nach Rot, Rosé und Weiß, sondern nach Regionen und Weingütern sortiert. Bekannte Weingüter wie Rebholz und Dr. Loosen ergänzte sie mit Winzern, die es noch zu entdecken gilt wie Wageck in der Pfalz, Daniel im Rheingau und Pawis in Zscheiplitz, das zu Saale-Unstrut gehört. „Ich koche auf die Weine zu“, beschreibt Erika Bergheim die Zusammenarbeit des Genussgepans im Laurushaus. Und die Gäste wählen dann zu den sieben- bis zehn-Gang-Menüs oder à la Carte ihren Lieblingswein.



Laurushaus-Namenspate Lorbeer hier in einer Jus zu gebratener Gänsestopfleber



In diesem Kleinod bewirft das Team um Erika Bergheim Gäste sehr persönlich