

Hotel Jagdhaus Wiese****S, Schmallenberg im Hochsauerlandkreis

Das Refugium am Rothaarsteig

Gastliche Geborgenheit ganz im Süden des Hochsauerlandes offeriert das mit vier Sternen Superior klassifizierte Wohlfühl- und Genusshotel „Jagdhaus Wiese“ von Hoteliersfamilie Wiese-Gerlach im Schmallenberger Ortsteil Jagdhaus. Für die erlesene ländlich-feine Kulinarik zeichnet Küchenchef Clemens Manthey seit bald 30 Jahren verantwortlich. Unsere Notizen zum Erstbesuch dieser seit dem Jahr 1878 bestehenden Adresse.

Bereits die topographische Verortung der gastlichen Einkehr manifestiert ihren landschaftlichen Reiz: Auf einer Kammhöhe von 642 Metern residiert das mit vier Sternen Superior klassifizierte Hotel „Jagdhaus Wiese“ im kleinen Weiler Jagdhaus, der zu Schmallenberg, Nordrhein-Westfalens flächengrößte kreisangehörige Stadt gehört. Doch von städtischer Betriebsamkeit ist man hier im südlichsten Zipfel des Hochsauerlandes im „Land der

tausend Berge“ meilenweit entfernt. Der Ortsteil Jagdhaus mit gerade einmal 70 Einwohnern ist ein beschauliches Idyll inmitten des „Naturpark Sauerland-Rothaargebirge“. Mitten durch den Ort und gleichsam über den Hof des weitläufigen Hotelareals verläuft der „Rothaarsteig“, ein attraktiver und mehrfach prädikatisierter Fernwanderweg mit einer Länge von über 153 Kilometern. Wer den Premiumwanderweg mit insgesamt über 3.500 Höhenmetern wandernd erkun-

det, wird belohnt mit grandiosen Panoramen. Die Freiherren von Fürstenberg waren es, die bei Fleckenberg auf dem Schneisberg in ihrem Jagdrevier im 18. Jahrhundert ein Jagdhaus errichteten, das dem Ort seinen Namen gab. Bis heute sind die Reviere rund um Jagdhaus von artenreicher Vielfalt. Reh-, Schwarz- und Rotwild, ja selbst das seltene Mufflon und der Wisent zählen (wieder) zur Fauna der Mittelgebirgsregion. Nur wenige Wanderkilometer sind es bis zum Siegen-Wittgensteiner Land. Die tiefen Wälder der Familie zu Sayn-Wittgenstein rund um Berleburg wiederum dürfen sich mit dem größten Rotwildbestand in deutschen Landen schmücken. Da nimmt es kein Wunder, dass auch die Speisekarten der Restaurants im Hochsauerlandkreis gerne und bevorzugt Wildgerichte offerieren. Auch im „Jagdhaus Wiese“, unserem Reiseziel im Zeichen erlesener Gastlichkeit, bestimmt die Jagdsaison den Speisezettler der exquisiten Jahreszeitenküche mit. Und mit Clemens Manthey, selbst passionierter Waidmann, verfügt das First-Class Domizil seit bald 30

Jahren über einen versierten, kreativen und weit über die Grenzen des Rothaargebirges hinaus bekannten Küchenchef. Doch dazu später mehr in aller gebotenen Ausführlichkeit.

Gastlichkeit in fünfter Familiengeneration

Erlaubt sei zunächst der Blick in das elegante Hotel von Familie Wiese-Gerlach, die es in fünfter Familiengeneration mit ganz viel Esprit und wegweisender Ausrichtung betreibt. Die Anfänge reichen weit zurück. Es waren Klemens und Ferdinande Wiese, die auf dem landwirtschaftlichen Hof der Eltern im Jahr 1878 eine Konzession für den Betrieb einer Gastronomie beantragten und bereits ein Jahr später mit dem Lehrer Ferdinand Linde den ersten Sommergast begrüßen durften. Heute sind es Stefan Wiese-Gerlach und seine Frau Katia Herrlitz, die die Geschicke des stattlichen Anwesens verantworten. Ihre 15-jährige Tochter Nora könnte eines Tages die sechste Generation sein, die in Jagdhaus weiterführende gastliche Impulse generiert. Das Fun-

dament jedenfalls dafür ist gelegt, dank einer ebenso klugen wie weitsichtigen Unternehmenskultur aus Bewahren und Erneuern. Über bald 150 Jahre ist das Privathotel in traumhaft schöner Walddlage stetig gewachsen und hat dabei doch den Charme früherer Tage ins Hier und Heute transportiert. Wer die behaglichen Restauranträume etwa der „Jagdstube“ mit ihrer tiefen Deckenhöhe betritt, der wird sich augenblicklich in die nostalgische Kulisse aus knarrenden Dielen und Holzvertäfelung verlieben. Das Parkrestaurant wiederum ist von zeitloser Eleganz, lichtdurchflutet und großzügig situiert. Vor zwei Jahren haben Stefan Wiese-Gerlach und seine Frau Katia Herrlitz mutig in die Zukunft des Traditionshauses investiert und das Hotel umfangreich modernisiert. Die neue Lobby ist ein Masterpiece von nahezu urbaner Grandezza geworden, die Restaurants haben bodentiefe Fenster erhalten, damit die prachtvolle Natur noch ein bisschen mehr ins gastliche Haus Einzug erhält. Die neue Hotel-Bar ist längst zum beliebten Treffpunkt der Gäste, darunter ganz viel Stammgäste,

Die feine Landart kultiviert Hoteliersfamilie Wiese-Gerlach (auf dem Foto Stefan Wiese-Gerlach mit Ehefrau Katia Herrlitz und Tochter Nora) in ihrem mit vier Sternen Superior klassifizierten Hotel „Jagdhaus Wiese“. Alle Bereiche wie z.B. die hauseigene Bibliothek sind von einladender Qualität.

avanciert. Die Melange aus Heimeligkeit und stilvoller Eleganz ist im ältesten Haus von Jagdhaus aus dem Gründungsjahr 1842 allorten wohltuend inszeniert. Ein Luxus aus Geborgenheit und ländlich-feiner Noblesse, der wunderbar in Korrespondenz steht mit der familiären Herzlichkeit der Gastgeberchaft und der 65 engagierten Persönlichkeiten, die hier sämtlich beseelte Kümmerer sind und denen ausschließlich das Gästewohl am Herzen liegt. Stefan Wiese-Gerlach und Katia Herrlitz leben die sympathische gastliche Expertise trefflich vor, sie sind omnipräsent und „die“ Gesichter des Familienunternehmens. Stefan Wiese-Gerlach hat den Beruf des Hotelkaufmanns im „Hotel Häcker“ in Bad Ems erlernt, arbeitete später im kaufmännischen Bereich im Luxusho-





Die Kulinarik im „Jagdhaus Wiese“ ist bei Küchenchef Clemens Manthey und seinem Chef-Pâtissier Christof Schulte in allerbesten Händen. Urgemütliche und elegante Restaurträume bilden die perfekte Bühne für ihre ausgezeichnete Jahreszeitenküche.



tel „Excelsior“ in Köln, wo er seine Frau Katia kennenlernte, die dort als Prokuristin arbeitete. Im Jahr 2006 folgte die gemeinsame Rückkehr in den Sauerländer Familienbetrieb. Stetig seitdem die Erweiterung und Verschönerung. Heute sind es 59 zeitlos-elegante Zimmer in verschiedenen Kategorien mit hochwertiger Ausstattung, darunter auch großzügige Suiten mit allem erdenklichen Komfort wie beispielsweise Infrarotsauna. Hinzu kommen zwei Ferienhäuser mit sechs eleganten Ferienwohnungen für jeweils vier bis sechs Personen in direkter Nachbarschaft zum Hotelareal. Insgesamt 40 Hektar umfasst der Grundbesitz inklusive des eigenen Waldes, der gleich hinter dem Hotelportal beginnt. Das Refugium aus Genuss, Stille und Erholung ist auch ein veritables Wellnesshotel. Auf der Gesamtfläche von 500 qm verteilen sich eine Saunalandschaft, ein Innenpool, Ruheräume und ein kleiner Kraftraum mit modernen Fitnessgeräten. Das Angebot an Massagen und Anwendungen wird von professionellen Kräften begleitet. Sommers locken die gastlichen Terrassen

und Freisitze mit dem fabelhaften Blick auf die umgebende Natur.

Von feiner Bodenständigkeit und handwerklicher Exzellenz

Weit über Jagdhaus hinaus bekannt und nachgefragt ist das ortsbildprägende Ferienhotel auch für seine ländlich-feine Kulinarik. Verantwortet wird die regional akzentuierte Jahreszeitenküche seit bald 30 Jahren von Küchenchef Clemens Manthey. Der gebürtige Duisburger listet namhafte Stationen in seiner beruflichen Vita, darunter das „Steigenberger Parkhotel“ in Düsseldorf, das „Intercontinental Hyde Park Corner“ in London, den „Quellenhof“ im schweizerischen Bad Ragaz und das „Hotel Maximilian“ in Bad Griesbach. Der 58-jährige Vollblut-Cuisinier ist Träger des renommierten „Egon Steigenberger-Preises“ und offeriert mit seinem ambitionierten Team, darunter der hochtalentiertere Chef-Pâtissier Christof Schulte (vormals u.a. im Hotel „Traube-Tonbach“ in Baisersbrunn), eine hochlöbliche und stets verlässliche Landküche der feinen Art.

Egal ob Manthey die Kreationen des exzellenten viergängigen Auswahlmenüs im Rahmen der täglich wechselnden Verwöhnspension oder aber in der „Jagdstube“ à la carte serviert, stets werden die Gerichte in schnörkelloser Darbietung, immer produktfokussiert und auf Basis klassisch französischer Kochkunst dargeboten. Das lokale Netzwerk an Qualitätspartnern und Erzeugern ist bestens eingerichtet. Für das schussfrisch in die Hotelküche gelieferte Wild vom Rothaarkamm sorgt der Küchenchef höchstpersönlich, unterstützt wird er dabei von Jägern seines Vertrauens aus dem nahen Latrop. „Landwirt Ax“ aus Schmallenberg liefert Kartoffeln in bester Qualität und vom „Hof Birkenheuer“ aus Fleckenberg stammen die Eier von glücklichen, weil freilaufenden Hühnern. Aus der Teichwirtschaft „Fische Drenk“ aus Schmallenberg stammen die erstklassigen Forellen, aus Niederberndorf wiederum das taufrische Gemüse aus dem Anbau der „Firma Rüssmann“. Die „Bäckerei Heimes“ aus Saalhausen wird ganz zurecht für ihre ausgezeich-

neten Brote und die krossen Frühstücksbrötchen gelobt. Ebenso löblich: Das Frühstück wird ganz im Sinne einer forcierten Nachhaltigkeitsstrategie teilweise als A la Carte-Frühstück mittels Etagèren-Service aufgetragen. Der Service unter Leitung von Restaurantchef Frank Fischer arbeitet umsichtig, versiert und stets nah am Gast. Fischer stammt gebürtig aus Oberhof in Thüringen, arbeitete zuvor langjährig im „Hotel

Hoher Knochen“ und im „Hotel Störmann“, zwei renommierten Hotelbetrieben im Schmallerberger Sauerland. Seit 10 Jahren verantwortet er gemeinsam mit Patron Stefan Wiese-Gerlach als kompetenter Weinberater auch die Weinkarte im „Jagdhaus Wiese“. Die punktet mit ihrem Schwerpunkt Deutschland und rund 100 Positionen, darunter erfreulicherweise auch zahlreiche offene Weine. In der Summe des Gebotenen notierten

wir für Clemens Mantheys Menüfolge in unserer Kategorie „Ländlich-fein“ Gang für Gang Hoherfreuliches, wobei den formidablen Dessert-Kreationen von Christof Schulte ein Sonderlob gebührt. Genießers Glück im Hochsauerland. Im Hotel Jagdhaus Wiese ist es zu finden. Keine Frage: Die Einkehr bei Familie Wiese-Gerlach lohnt jeden Höhenmeter.

Ingo Schmidt

Kostproben von Clemens Manthey und Christof Schulte



Marinierter grüner Spargel | Gebratene ZuchtPilze | Früchtesalsa
Tranchen vom Rauchlachs | Orangen-Feigensenf | Avocado-Wasabi | Passionsfruchtdressing
Spargel-Consommé | Tomaten-Concassée | Spargelköpfe | Kerbel
Beeftes mit Walnussgebäck
Sauerländer Forellenfilet | Blutwurst | Lauch | Seitlinge | Passe Pierre | Beurre Blanc
Medaillons vom Maibock | Boar-Gin-Jus | Wilder Brokkoli mit Bucheckern-Butter | Kartoffelplätzchen | Brombeere
Exotisches Sorbet | Ananas | Kreolische Sauce
Rhabarber & Blätterteig | Himbeere | Rosmarin



Ländlich-fein

Restaurant Jagdstube & Parkrestaurant Hotel Jagdhaus Wiese

Jagdhaus 3, D-57392 Schmallenberg
 Tel.: +49 2972 3060
 info@jagdhaus-wiese.de
 www.jagdhaus-wiese.de

Geschäftsführung: Stefan Wiese-Gerlach & Katia Herrlitz
 Küchenchef: Clemens Manthey
 Chef-Pâtissier: Christof Schulte
 Restaurantleitung: Frank Fischer

Service: Ausgezeichnet
Weine: Sehr gut
Ambiente: Elegantes Home-Living-Flair