

■■■ PORTRÄTREIHE: ZERTIFIZIERTE QUALITÄTSBETRIEBE

**RÖMISCHE GOURMETKÜCHE TRIFFT MOSELLÄNDISCHE HERZLICHKEIT
BRAUNEBERGER HOF IN BRAUNEBERG**

von Angelika Koch



Die Lage Brauneberger-Juffer ist nicht nur berühmt für ihren exzellenten Rieslingwein. Wer diesen Namen hört, denkt sofort an überdurchschnittlich viel Sonne und Wärme. Denn eine Mess-Station im mehr als 1400 Jahre alten Weinort an der Mittelmosel verkündet regelmäßig die schönsten Wetterdaten im Land.

Einem sehr sonnigen Gemüt begegnen auch die Gäste des Brauneberger Hofes: Hilde Conrad zählt mit ihrem historischen Hotelrestaurant zu den engagiertesten Gastgeber des Mosellandes. Ihr gelingt es, den Wünschen der genussvoll Reisenden immer mit offenen Sinnen zu begegnen und sich darauf einzustellen. Besonderen Gefallen finden die Gäste an dem einmalig schönen Interieur des mehr als 250 Jahre alten Hauses mit Rundgewölben aus dem 18. Jahrhundert und urwüchsiger Fachwerkstruktur: Die Räume bewahren mit ihrem teils antiken Mobiliar und wertvollen Lithografien an den Wänden das warme authentische Flair des Mosellandes. Ein heller Wintergarten erlaubt das Speisen im gemütlichen Innenhof auch bei kühleren Temperaturen. Zugleich werden die Gäste von allem modernen Komfort eines Hotels gehobener Klassifikation verwöhnt. Auf stilsichere Art in unsere Zeiten übertragen ist auch die Philosophie der Kochkunst im Brauneberger Hof. Inspiriert von originalen Rezepten des berühmten römischen Feinschmeckers Apicius sind die Menüs bei speziellen Events, andere Arrangements pflegen eine gesunde und sehr delikate Küche mit Zutaten, die Hildegard von Bingen empfahl. Überhaupt ist die Verbindung von Wein und Gesundheit im Brauneberger Hof eine glückliche „Ehe“ – nicht nur im Hinblick auf das Essen: Ein neues Spa entsteht derzeit in einem neuen Gebäudeteil, der sich harmonisch an die historische Substanz anfügt.

Feste wie das Walnussfest im Spätsommer rücken Leckereien in den Mittelpunkt, die es nur hier gibt: trinkbaren und süffigen Walnuss-Essig etwa oder Ziegenfrischkäse in einer Walnusschülle auf Apfelscheiben, mit Honig und Pfeffer gratiniert. Legendär sind die selbstgemachten Marmeladen: fantasievolle Fruchtkreationen, die das Frühstücksbuffet bereichern. Frische Erzeugnisse von regionalen Bauernhöfen, die Naturnähe und artgerechte Haltung garantieren, sowie die Orientierung an den Werten des „slow food“ bringen dem Brauneberger Hof Anerkennung in den renommierten Fachmedien wie „Der Feinschmecker“ oder „Gault Millau“.



Kurze Wege legen zudem die edlen Tropfen zurück, die sich auf der Weinkarte präsentieren: Das familieneigene Weingut Conrad besteht seit über 400 Jahren und hat seine Rebstöcke auf den nobelsten Lagen Brauneberger Juffer und Juffer-Sonnenuhr. Die Schiefersteilhänge geben den Weinen des Guts Martin Conrad eine unverwechselbare Aromenfülle: „Terroir-Weine aus Leidenschaft“ werden dort angebaut, wo eine römische Kelteranlage aus dem 3. Jahrhunderts bezeugt, wie lange die Genusskultur hier schon zu Hause ist. Die Conrads selbst blicken bereits auf 14 Generationen Winzerkunst und Gastlichkeit zurück.

Diese Gastlichkeit wird groß geschrieben in der Kooperation Landidyll, der sich Hilde Conrad angeschlossen hat: Hier haben sich servicebewusste Hoteliers zusammengefunden, deren Häuser familiär geführt sind, einen unverwechselbaren Charme haben und in einer landschaftlich besonders reizvollen Umgebung liegen: Der Brauneberger Hof ist nur einen Katzensprung entfernt von anspruchsvollen Klettersteigen durch Weinberge, von Radrouten für sanftere Sportsgeister oder von Wanderwegen mit spektakulären Panoramablicken auf die Flusslandschaft.

www.mosel-erlebnis.de