



RITTER VON KEMPSKI  
PRIVATHOTELS



## Kunst auf dem Teller

### Gourmetrestaurant Silberstreif im Naturresort Schindelbruch eröffnet - Eine aromatische Reise durch die Region

Für alle Sinne: Ab 1. Februar 2024 bereichert das Gourmetrestaurant Silberstreif im Naturresort 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 - inspiriert von der Natur rund um das Resort. Wie schmeckt der Wald, die Wiese, der Bach? Diese Fragen beantworten die Kreationen im Silberstreif mal avantgardistisch, mal kreativ oder ganz bodenständig. Aber immer mit dem vollen Geschmack der Region. Bereits am Donnerstag, den 25. Januar 2024, hat das Naturresort Schindelbruch zur offiziellen Eröffnung des Gourmetrestaurants eingeladen. Gastgeber Dr. Clemens Ritter von Kempfski und Küchenchef Eric Jadischke durften zu diesem besonderen Anlass Dr. Tillmann Blaschke, Geschäftsführer der Staatlichen Porzellan-Manufaktur MEISSEN, Rechtsanwalt Claas Plesch, Bailli der Bailliage Sachsen-Anhalt der Chaîne des Rôtisseurs sowie Sternekoch Daniel Schmidthaler begrüßen. Ein gemeinsam von Jadischke und Schmidthaler, der mit seinem Restaurant Klassenzimmer im Hotel Alte Schule in Fürstentagen einen Michelin-Stern und einen grünen Stern hält, kreierte Flying-Dinner gab einen ersten Einblick in die Karte, die sich ausschließlich nach Jahreszeiten und Produktverfügbarkeiten richtet. Nach Grußworten der Ehrengäste gab Dr. Clemens Ritter von Kempfski mit den Worten „Silberstreif öffne dich“ den Startschuss für das Gourmetrestaurant, das in elegantem Ambiente Platz für 18 Personen bietet. Es ist von Donnerstag bis Samstag für Hausgäste wie auch externe Besucherinnen und Besucher geöffnet. Die Preise für das Sechs-Gang-Menü beginnen bei 135 Euro. Weitere Informationen finden sich unter [www.silberstreif-restaurant.de](http://www.silberstreif-restaurant.de).

.../2



V.l.n.r.: Claas Plesch, Eric Jadischke,  
Dr. Tillmann Blaschke, Dr. Clemens  
Ritter von Kempfski © Heiko Hellwig



© Heiko Hellwig



© Uwe Köhn



Eric Jadischke, der sich am Eröffnungsabend besonders über die Anwesenheit seines kulinarischen Mentors Richard Huth und zahlreicher Partner freute, experimentiert mit den aromatischen aber auch gesundheitlichen Eigenschaften heimischer Kräuter sowie Wildpflanzen und setzt sie als prägende Komponenten in seiner Küche ein. Aktuell finden sich auf dem Wintermenü unter anderem Lachsforelle mit Petersilienwurzel, Grünkohl und Räucherfischsud sowie Havelberger Wagyu mit Pilz, Spitzkohl, Zwiebel und Apfel.

Im Naturresort Schindelbruch ist Jadischke seit März 2022 als Küchenchef Gourmet tätig; zuvor leitete er drei Jahre lang das Restaurant Martinus im Van der Valk Golfhotel Serrahn nahe seiner Geburtsstadt Rostock. „Unser Ziel ist es, Hotelgästen, Gästen aus der Region und natürlich auch darüber hinaus einen gelungenen Abend auf höchstem kulinarischem Niveau zu bieten. Darauf freuen wir uns alle sehr“, so Dr. Clemens Ritter von Kempfski.

Serviert und inszeniert werden die Gerichte im Silberstreif auf einem exklusiv für das Restaurant entwickelten Tisch- und Tafelservice der Ritter von Kempfski Collection by MEISSEN. Auf diesem sind die feinen Skizzierungen der Porzellantiere und Skulpturen aus Meißen zu sehen, während ein MEISSEN-Kronleuchter Gäste bereits im Eingangsbereich des Restaurants empfängt. Auf diese Weise gehen Kunst und Kulinarik eine unverwechselbare Symbiose ein und zeigen die handwerkliche Präzision zweier Welten par excellence.

Warme Grüntöne, elegante Holzelemente und natürliche Materialien prägen die Einrichtung und unterstreichen damit das kulinarische Erlebnis auf dem Teller. Das zurückgenommene Interior mit strukturierten kalkgespachtelten Wänden und ausgewählten Kunstwerken aus der Sammlung von Dr. Clemens Ritter von Kempfski schafft eine angenehme Atmosphäre mit viel Privatsphäre und spiegelt das Thema Wald elegant wider. Inspiriert vom Schmetterling des Jahres 2022 trägt das Restaurant den Namen Silberstreif. Diese Namensgebung schließt sich an die Tradition der anderen Hotelrestaurants an, die ebenfalls alle nach Schmetterlingen wie Feuerfalter, Waldteufel oder Federgeist benannt sind. Die Flügelunterseiten des Silberstreifs sind mit zwei kurzen und einem längeren Silberstreifen versehen, was ihm seinen charakteristischen Namen verleiht. Genauso vielseitig wie dieser Tagfalter präsentiert sich ab sofort die Küche des Gourmetrestaurants.

Das Imagevideo zum Gourmetrestaurant Silberstreif findet sich [hier](#).



RITTER VON KEMPSKI  
PRIVATHOTELS



3

### Über die Ritter von Kempfski Privathotels

Die Ritter von Kempfski Privathotels mit Sitz in Stolberg im Südhaz wurden von dem Mediziner und Betriebswirt Dr. Clemens Ritter von Kempfski 2003 gegründet. Perfekt vereinen das Naturresort Schindelbruch und das Romantik Hotel FreiWerk die Eigenschaften Beständigkeit, Ruhe, Herzlichkeit und die Kunst des Genießens zu einem Kokon des Wohlfühlens. [www.rittervonkempfski.de](http://www.rittervonkempfski.de)

In idyllischer Alleinlage, umgeben von Buchenwäldern und eingebettet in einem weitläufigen Park besticht das Naturresort Schindelbruch mit naturnahem Urlaub auf gehobenem Niveau. Das Gebäudeensemble aus historischen und modernen Teilen beherbergt 95 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 ISO-zertifizierte Naturresort Schindelbruch ist das erste klimaneutrale und mittlerweile klimapositive Hotel Mitteldeutschlands. [www.schindelbruch.de](http://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 Juli 2024 stehen sieben neugebaute Spa Suiten zur Verfügung. [www.hotel-freiwerk.de](http://www.hotel-freiwerk.de)

München/Stolberg, 30. Januar 2024

Für weitere Informationen:

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

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