

Naturresort & Spa Schindelbruch

## **Gourmetrestaurant Silberstreif setzt weiter kulinarische Maßstäbe - Eric Jadischke als „Aufsteiger des Jahres 2026“ vom Der Große Restaurant & Hotel Guide ausgezeichnet**

Große Ehre für das Gourmetrestaurant Silberstreif im Naturresort & Spa Schindelbruch: Küchenchef Eric Jadischke wurde vom Der Große Restaurant & Hotel Guide 2026 als einer von lediglich vier „Aufsteiger des Jahres“ ausgezeichnet. Der Guide würdigt damit insbesondere Köchinnen und Köche, die anspruchsvolle Gäste bereits seit langem begeistern und aufgrund ihrer Leistungen im vergangenen Jahr eine höhere Bewertung verdient haben. Zugleich wird die eindrucksvolle Entwicklung des Restaurants in Stolberg im Südharz sichtbar, das sich einmal mehr unter den spannendsten kulinarischen Adressen Deutschlands positioniert. Mit seiner präzisen und zugleich emotionalen Küche verfolgt Eric Jadischke eine klare Handschrift. Im Fokus stehen hochwertige, saisonale Produkte, die er mit kreativer Leichtigkeit und handwerklicher Finesse interpretiert. Seine Gerichte erzählen Geschichten aus der Region, verbinden Tradition mit Moderne und spiegeln die Philosophie des Naturresort & Spa Schindelbruch wider, Genuss und Nachhaltigkeit gekonnt in Einklang zu bringen. Die aktuelle Auszeichnung reiht sich dabei in die jüngste Serie weiterer hochkarätiger Würdigungen ein. So erhielt das Silberstreif im März 2026 erneut den Green Spoon des Busche Verlags - ein Prädikat für Restaurants, die Nachhaltigkeit von der Produktauswahl bis hin zu ressourcenschonenden Prozessen ganzheitlich in ihr gastronomisches Konzept integrieren. Auch Der Feinschmecker zählt das Restaurant in seiner aktuellen Ausgabe zu den 500 besten Restaurants Deutschlands - eine renommierte Bestätigung für die kontinuierlich hohe Qualität und die kreative Weiterentwicklung der Küche.

Ab dem 2. April 2026 serviert das Silberstreif das neue Frühlingsmenü, das saisonale Produkte, Wildkräuter und klare Aromen in den Mittelpunkt stellt. Gerichte wie Saibling mit Gurke, Meerrettich und Dill, Helgoländer Hummer mit Bärlauch und Fenchel sowie Lamm mit Spargel und Rhabarber zeigen die strukturierte Handschrift des aufstrebenden Küchenchefs und seinem Team. Ergänzt wird das Menü durch Desserts wie gefrorener Ziegenkäse mit Mirabelle und Ostsee Salz oder Joghurt mit Erdbeere und Sauerampfer. Weitere Informationen unter [www.silberstreif-restaurant.de](http://www.silberstreif-restaurant.de).



### Über die Ritter von Kempfski Group

Die Ritter von Kempfski Group mit Sitz in Stolberg im Südhaz wurde von dem Mediziner und Betriebswirt Dr. Clemens Ritter von Kempfski 2003 gegründet. Sie bündelt unter einem gemeinsamen Dach und getragen vom Leitbild „Ankommen. Willkommen. Weiterkommen.“ besondere Orte, Angebote und Kompetenzen. Im Bereich Private Hotels & Resorts vereint die Gruppe exklusive Rückzugsorte wie das Naturresort & Spa Schindelbruch und das Hotel & Spa Suiten FreiWerk. Kulinarisch ergänzt wird das Portfolio durch das Gourmetrestaurant Silberstreif und das Restaurant 20zwanzig sowie durch die Private Spa Suiten „for me & you“.

Der Bereich „Your Health & Personal Growth“ steht für medizinische Kompetenz und persönliche Entwicklung. Neben der UNIVITA Kurklinik auf Gut Holmecke im Sauerland gehört seit 2026 auch die Dr. von Weckbecker Klinik im bayerischen Bad Brückenau zur Unternehmensgruppe.

Erlebnisse, die verbinden, entstehen im Segment Ritter von Kempfski Events - vom Stolberger Schloss-Lauf bis zu den Stolberger Histörchen. Ritter von Kempfski Services sichern im Hintergrund Qualität und Struktur, während Art & Gryf mit der Ritter von Kempfski Collection by MEISSEN der Haltung der Gruppe Ausdruck verleiht. Für die Mitarbeitenden bildet der Unternehmensbereich Ritter von Kempfski People & Culture das Fundament und ein Umfeld, in dem Persönlichkeit zählt und Entwicklung gefördert wird. [www.rittervonkempfski.de](http://www.rittervonkempfski.de)

In idyllischer Alleinlage, umgeben von Buchenwäldern und eingebettet in einen weitläufigen Park, besticht das **Naturresort & Spa Schindelbruch** mit naturnahem Urlaub auf gehobenem Niveau. Das Gebäudeensemble aus historischen und modernen Teilen beherbergt 93 liebevoll gestaltete Zimmer, Suiten und Appartements sowie drei Restaurants. Ein Tagungsbereich für bis zu 100 Personen wurde stimmig integriert. Mit seinem 2.500 Quadratmeter großen Wellnessbereich mit Swimmingpools, Saunadorf und Fitnesscenter zählt es zu den besten Wellnesshotels in Deutschland. Als besonderes Highlight gilt der im November 2025 eröffnete 25 Meter lange Naturstein-Außenpool, der größte Natursteinpool Deutschlands. Dieser verbindet eindrucksvoll das nachhaltige Konzept des Hotels mit dessen Anspruch an Ästhetik und Erholung. Das mehrfach prämierte Naturresort & Spa Schindelbruch ist seit dem Jahr 2009 das erste Wellnesshotel in Deutschland mit vollständig kompensierter CO<sub>2</sub>-Bilanz und führend in Nachhaltigkeit sowie CSR/ESG. [www.schindelbruch.de](http://www.schindelbruch.de)

München/Stolberg, 2. April 2026

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

Melanie Voß-Inanç  
Ritter von Kempfski Group  
Hainfeld 9  
06536 Südhaz OT Stolberg  
m.voss-inanc@rittervonkempfski.de  
T +49(0)34654-808 1447  
rittervonkempfski.de