



Kulinarischer Höhenflug gleich zum Jahresanfang

Gourmetrestaurant Silberstreif erhält drei Hauben von Gault&Millau - Eric Jadischke als Vorreiter einer „Next Generation“ ausgezeichnet

Mit über 900 Seiten und noch mehr erstklassigen Empfehlungen für Spitzenrestaurants in Deutschland ist der Restaurant-Guide von Gault&Millau ein renommiertes kulinarisches Schwergewicht. Erstmals gehört nun auch das Gourmetrestaurant Silberstreif im Naturresort & Spa Schindelbruch, ein Hotel der Ritter von Kempiski Privathotels, in Stolberg im Südharz zu den besten Restaurants Deutschlands und wurde bei der offiziellen Präsentation am 20. Januar 2025 in München mit drei Hauben ausgezeichnet. Aus dem Stand und weniger als ein Jahr nach der Eröffnung des Restaurants erreicht Küchenchef Eric Jadischke mit seinem Silberstreif-Team drei von fünf möglichen Hauben, was für höchste Kreativität und Qualität sowie bestmögliche Zubereitung steht. Jadischke selbst hat gleich doppelten Grund zur Freude, da er darüber hinaus den Award „Next Generation“ der Gault&Millau-Redaktion erhielt. Er nahm diesen zusammen mit vier weiteren aufstrebenden jungen Köchinnen und Köchen, die als Vorreiter die deutsche Gastronomielandschaft maßgeblich mitgestalten, persönlich in München entgegen - begleitet von Dr. Clemens Ritter von Kempiski, Inhaber und Geschäftsführer der Ritter von Kempiski Privathotels. Das Gourmetrestaurant Silberstreif bietet in elegantem Ambiente Platz für 18 Personen und ist von Mittwoch bis Samstag für Hotelgäste wie auch externe Besucherinnen und Besucher geöffnet. Die Preise für die Menüs liegen zwischen 130 und 175 Euro. Weitere Informationen finden sich unter www.silberstreif-restaurant.de.

In der Beurteilung der Jury wird besonders die Harmonie und die Unaufgeregtheit der Gerichte hervorgehoben, die jedes für sich ein Gruß aus der Natur und ein Quell reinsten Eigengeschmacks seien. „Mein Team und ich fühlen uns unglaublich geehrt, dass das Gourmetrestaurant Silberstreif im neuen Restaurantführer mit drei Hauben empfohlen wird. Zudem war es für mich ein unvergesslicher Moment, zusammen mit fantastischen Kolleginnen und Kollegen als Next Generation deutscher Küchenchefs ausgezeichnet zu werden“, so Eric Jadischke. Dr. Clemens Ritter von Kempiski zeigt sich sichtlich stolz: „Auf Anhieb drei Hauben von Gault&Millau zu erhalten, ist für uns unglaublich wertvoll. Somit zählt das Restaurant Silberstreif nun zu den Besten Deutschlands und ist eines von nur zwei Restaurants in Sachsen-Anhalt mit dieser Bewertung.“



V.l.n.r.: Dr. Hannah Fink-Eder, Verlegerin Gault&Millau Deutschland; Eric Jadischke, Küchenchef Restaurant Silberstreif; Dr. Clemens Ritter von Kempiski, Geschäftsführer Ritter von Kempiski Privathotels

Über die Ritter von Kempiski Privathotels

Die **Ritter von Kempiski Privathotels** wurden von dem Mediziner und Betriebswirt Dr. Clemens Ritter von Kempiski 2003 gegründet. Zu der Hotelgruppe mit Sitz in Stolberg im Südharz zählen das Wellnesshotel Naturresort & Spa Schindelbruch und das Hotel & Spa Suiten FreiWerk. Perfekt vereinen sie die Eigenschaften Beständigkeit, Ruhe, Herzlichkeit und die Kunst des Genießens zu einem Kokon des Wohlfühlens. www.rittervonkempiski.de

In idyllischer Alleinlage, umgeben von Buchenwäldern und eingebettet in einem weitläufigen Park besticht das **Naturresort & Spa Schindelbruch** mit naturnahem Urlaub auf gehobenem Niveau. Das Gebäudeensemble aus historischen und modernen Teilen beherbergt 96 liebevoll gestaltete Zimmer, Suiten und Apartments 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 prämierte Naturresort & Spa Schindelbruch ist seit dem Jahr 2009 das erste Wellnesshotel in Deutschland mit vollständig kompensierter CO₂-Bilanz und führend in Nachhaltigkeit und CSR/ESG. www.schindelbruch.de

Das **Hotel & Spa Suiten 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. Im September 2024 kamen noch sieben hochmoderne neue Private Spa Suiten hinzu. www.hotel-freiwerk.de

Bilder © Ritter von Kempiski Privathotels

München/Stolberg, 21. Januar 2025

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

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