



Das Relais & Châteaux Hotel Schloss Hohenhaus in Herleshausen-Holzhausen (Werra-Meißner-Kreis) liegt inmitten eines rund 1600 Hektar großen Wald- und Wiesengebiets. Neben dem Schloss und dem Hotel im ehemaligen Pferdestall gehört noch der Gutshof mit Schaf-, Schweine-, Hühner- und Pferdestall zum idyllischen Ensemble

**F**ür Peter Niemann war es Liebe auf den ersten Blick: „Ich habe mir *Schloss Hohenhaus* zweimal angesehen und wusste: Das ist es!“ Der Vollblutgastronom und Sternekoch hat in den vergangenen 20 Jahren sieben Hotels und gastronomische Großprojekte mit aufgebaut. Dazu gehörten u.a. das Dachgartenrestaurant im Deutschen Bundestag, die Gastronomie der Neuen Messe München, das *Grandhotel Binz* oder zuletzt das *Herrenhaus Möckern* in Leipzig. Dass er einmal im beschaulichen Herleshausen zwischen Bad Hersfeld in Nordhessen und Eise-

nach in Thüringen eine neue Herausforderung finden würde, in die er seine ganze Erfahrung einbringen kann, hätte er nicht gedacht – das *Relais & Châteaux Schloss Hohenhaus* war ihm zuvor kein Begriff. „Ich habe ein Haus übernommen, das wenig Auslastung und einen relativ geringen Bekanntheitsgrad hat, aber unheimlich viele Möglichkeiten bietet“, sagt der 43-Jährige.

Seit September 2017 ist er Gastgeber, Küchenchef & Direktor auf *Hohenhaus*. „Als Koch kann ich hier mit meinem Team aus

# AUS DEM DORNROSCHENSCHLAF GEWECKT

Gastgeber, Küchenchef, Hoteldirektor, Bauleiter: Peter Niemann agiert gegenwärtig auf vielen Positionen mit hochgekrempelten Ärmeln. Seit über einem Jahr arbeitet der gebürtige Leipziger mit seinem Team mit Hochdruck daran, das Relais & Châteaux Hotel Schloss Hohenhaus im nordhessischen Herleshausen in der Top 50 der deutschen Hotellerie zu etablieren. Neben der Erweiterung des Hotels um Zimmer und Suiten sowie dem Aufbau des Tagungs- und Eventgeschäfts kommt der Gastronomie eine Schlüsselrolle zu





Farm-to-table in Reinkultur: Ob Hühner, Galloway-Rinder, Braune Schafe oder Schweine – Peter Niemann und sein Team können auf Schloss Hohenhaus aus dem Vollen schöpfen: Das zugehörige Gut und die umliegenden Wiesen und Wälder bieten eine Fülle an hervorragenden Produkten, die Niemann als Alleinstellungsmerkmale für seine Küche dienen

dem Vollen schöpfen, denn das zugehörige Gut und die umliegenden Wiesen und Wälder bieten eine Fülle an hervorragenden Produkten, die wir als Alleinstellungsmerkmale für unsere Küche nutzen können“, betont Peter Niemann. „Außerdem genieße ich hier als Direktor unternehmerische Freiheiten und das Vertrauen des Eigentümers, im Rahmen des gemeinsam erarbeiteten Finanzplans die Modernisierung und Erweiterung des Hotel- und Gastronomiebetriebs sowie den Ausbau des Tagungs- und Veranstaltungsgeschäfts voranzutreiben.“

Das bedeutet konkret: Im bisher privat genutzten Schlossgebäude entstehen 21 Hotelsuiten. Im Haupthaus werden Pool, Wellnessbereich sowie die 21 Zimmer modernisiert. Die Gastronomie mit zwei Restaurants erhielt ein konzeptionelles Facelift, und der Veranstaltungsbereich wird um eine Event-Scheune für bis zu 400 Personen, eine Bankettküche und drei Tagungsräume erweitert.

Eigentümer von *Schloss Hohenhaus* ist seit 1934 die Hamburger Verlegerfamilie Ganske. Das herrschaftliche Anwesen, das im 16. Jahrhundert als Rittergut angelegt wurde und anfangs aus einem Herrenhaus im Fachwerkstil bestand, liegt inmitten eines riesigen Parks mit Blutbuchen, Linden und Tulpenbäumen. Das Schloss im Stil der Neo-Renaissance kam erst 1901 hinzu. Der 1890 entstandene ehemalige Pferdestall wurde in den 1980er Jahren zum Hotel umgebaut, wobei die historische Fassade auf einer Seite voll erhalten blieb. Neben Hotel und Schloss gehört der Gutshof mit Schaf-, Hühner-, Schweine- und Pferdestall zum Ensemble, das von gut 1.600 Hektar Wald und Wiesen umgeben ist.

In dem als Natur-, Vogel- und Wasserschutzgebiet ausgewiesenen Areal leben

Schwarzstörche, Waschbären, Rehe, Wildschweine, Füchse, Wildgeflügel und Greifvögel, aber es gibt auch allerlei Obstbäume und Beerensträucher, Pilze und Wildkräuter. Ob wilde Artischocken, Morcheln, wilde Bachkresse, wilder Salbei, Myrrhe oder Sauerklee – hier finden sich zahlreiche Schätze für die Küche von Peter Niemann. Eigene Bienenvölker erzeugen vier Sorten Honig, die ebenso auf dem Frühstücksbuffet präsentiert werden wie der frisch gepresste Saft aus der eigenen Apfelernte.

Seit Peter Niemann auf *Hohenhaus* die Hotel- und Küchenleitung übernommen hat, arbeiten Hotelbetrieb, Gut und Forstwirtschaft Hand in Hand. „Während ich auf meinen früheren Stationen fast meine gesamte Ware anliefern lassen musste, gehe ich heute mit meinem Team vor die Tür und sammle viele Zutaten für unsere Gerichte einfach selbst.“ In Absprache mit Stefan Boschen, der Gut und Forstbetrieb führt, erhält die Küche Rehe, Wildschweine oder Wildgeflügel, darunter sogar Krähen, die im eigenen Wildschlachthaus zerwirkt werden. Auf dem Gut selbst bzw. bei den Bauern, die *Hohenhaus*-Flächen gepachtet haben, gibt es eigene Hühner, eigene Schweine sowie eine Zucht von Braunen

Schafen, die auf der Roten Liste der bedrohten Nutztierassen stehen. Im nahen Witzhausen züchtet ein Bio-Bauer Galloways für *Hohenhaus*, und auf der großen Ackerfläche vor dem Einfahrtstor zu Hotel und Schloss werden Weizen und Dinkel angebaut – das Getreide ist die Grundlage für das selbstgebackene Vollkornbrot.

Keine Frage, auf *Hohenhaus* bekommt das Thema *From-farm-to-table* eine ganz neue Dimension. Nachhaltiger und lokaler geht es fast nicht. Das spiegelt sich auch auf der Speisekarte wider: Im Hauptrestaurant *Hohenhaus Grill* werden Frühstück, Mittag- und Abendessen serviert. Auf den Tisch kommen klassische Gerichte, die mit den lokalen Produkten zeitgemäß interpretiert werden; zum Beispiel *Hohenhäuser Wildessenz mit Hirschschinken und Schmand*, *Marinierte Werra-Forelle mit Zucchini-Spaghetti*, *Kotelett vom Willershäuser Wollschwein, am Knochen gereift, mit Dinkelrisotto*, *Rücken vom Braunen Bergschaf mit Senfkruste und zweierlei Sellerie* oder *Geeistes Ringgau mit Markershäuser Haselnuss*, *Hohenhäuser Himbeere und Datterroder Kaffeeis*. Das Menü wechselt nach Verfügbarkeit der Produkte und wird im Sommer auf der Terrasse mit Blick ins Tal serviert.

Im Gourmetrestaurant *La Vallée Verte* mit 15 Plätzen bietet Peter Niemann eine besonders aromenintensive, ehrliche Küche mit Zutaten aus der Region und Produkten aus der Bretagne. Peter Niemann hat eine enge Verbindung zu dieser nordfranzösischen Region. Seine Großeltern wohnen

## Hotel, Gut und Forstwirtschaft arbeiten hier Hand in Hand





dort, und als Kind war er oft bei ihnen zu Besuch. Bis heute sind die Kontakte sehr eng: Die Familie kauft für ihn Fisch und Meeresfrüchte auf den lokalen Auktionen und schickt die hochwertige, topfrische Ware per Kurier nach Herleshausen.

Die Speisekarte des *La Vallée Verte* ist zweigeteilt: Das Menü „Hohenhaus edelsauer“ präsentiert acht Gänge, darunter *Gebeizter Rehrücken aus der Hohenhauser Jagd mit Wildpreiselbeeren, Pfifferlingen und Fichtensprossen* oder *Demeter-Eigelb vom Nordhof Udo Zimmermann mit Petersilienwurzel, Morcheln und Quittenessig* oder *Braunes Bergschaf vom Gut mit Möhre, Löwenzahn, Dinkel und Heuschaum*. Das

„Feinschmeckermenü à la breton“ besteht aus neun Gängen, z.B. *Aubrac Tatar mit Bélon Auster, Knäckebrot, Cidre Reserve und Pinie*, *Langustino von der Île de Glénan mit Blumenkohl, Kaffee und Krustentiergel* oder *Violette Artischocke von der Île de Batz in vier Konsistenzen mit Salzzitrone*. Seit Juli bietet Peter Niemann zudem „Die Klassiker meiner Lehrmeister“ – Hans Stucki, Paul Haeberlin, Hans Paul Steiner – an. Ein besonderes Highlight in der Trüffelsaison ist die *Terrine de tête de lion: Geschmorte Hahnenkämme aus eigener Schlachtung unter*

*der Blätterteighaube mit Périgord-Trüffel, Wurzelgemüse und Burgunder*.

Ein gutes Jahr nach seinem Einstieg auf *Hohenhaus* ist ein Etappenziel erreicht, doch Peter Niemann ist noch lange nicht zufrieden: „Es hat sich noch nicht genügend herumgesprochen, dass der Wandel auf *Hohenhaus* eingeleitet wurde.“ Er arbeitet mit seinem Team weiterhin mit Nachdruck an der Wirtschaftlichkeit des Hauses und daran, nicht nur weitgereiste, sondern auch einheimische Gäste zu gewinnen: „Aus der Region kommen unsere Mitarbeiter und Auszubildenden. Da passt es nicht zusammen, dass wir im letzten Jahr keine einzige Weihnachtsfeier von ansässigen Unternehmen hatten. Wir müssen das Haus noch intensiver vermarkten und noch attraktiver für Gäste und Mitarbeiter machen.“

Das Sommerfest im Garten hinter dem Schloss war ein Anfang und mit 200 Gästen ein großer Erfolg. Zum Weihnachtsmarkt 2018 auf *Hohenhaus* rechnet Peter Niemann mit 12 000 Besuchern an zwei Tagen. Mit der Unterstützung für Einrichtung und Betrieb der Küche in einer Kindertagesstätte im Nachbarort beweist das *Hohenhaus-*

Team soziales Engagement. Nicht nur auf regionale Gäste zielen exklusive Literaturlesungen und Club-Konzerte mit internationalen Jazz-Größen wie Viktoria Tolstoy und Till Brönner im Veranstaltungskalender. Durch die Einstellung eines Verkäufers soll das Tagungsgeschäft angekurbelt werden. Und sofern die Auszeichnungen in den einschlägigen Gourmetführern kommen, wird das *La Vallée Verte* bald ins Schloss umziehen und mehr Plätze erhalten.



**„Wir wenden gerade einen Öltanker, und die Karre ist noch nicht rum.“**

Peter Niemann, Gastgeber & Direktor,  
Relais & Châteaux Hotel Schloss Hohenhaus

„Wir wenden gerade einen Öltanker, und die Karre ist noch nicht rum“, resümiert Peter Niemann. „Es braucht Zeit und Geduld.“ Bis Ende 2019 sollen die Umbaumaßnahmen abgeschlossen sein und die neuen Konzepte greifen. Dass es für die Wende auf *Schloss Hohenhaus* neben guten Ideen auch motivierte Mitarbeiter braucht, ist dem Gastgeber & Direktor sehr bewusst. Das Team ist mit 27 Köpfen, davon sieben Köchinnen & Köchen, gut aufgestellt. Mit Wertschätzung für die Arbeit jedes Einzelnen, überdurchschnittlicher Bezahlung und offener Kommunikation, auch zur wirtschaftlichen Situation, hält Peter Niemann die Motivationskurve hoch. „So wie die Mannschaft arbeitet und sich die Zahlen entwickeln, geht es mit *Hohenhaus* wieder kontinuierlich bergauf.“ *Sabine Romeis*

Schloss Hohenhaus bietet reichlich Platz und vielseitige Möglichkeiten für Tagungen, Veranstaltungen und Events, dazu gehört auch das Genußerlebnis vor herrlicher Kulisse in freier Natur. Das diesjährige Sommerfest auf der Wiese hinter dem Schloss war mit 200 Gästen ein großer Erfolg

## Das VarioCookingCenter®

Kochen. Braten. Frittieren.  
Alles in einem Gerät. Bis zu 4-mal schneller  
bei 40 % weniger Stromverbrauch.

Jetzt live erleben:  
[rational-online.com](http://rational-online.com)

**RATIONAL**