



Schmuckes Anwesen mit viel Historie: So präsentiert sich der Lammershof in Birkenau.



REGIONALITÄT

Im Zeichen des Bisons

Mit hochwertigem Fleisch positionieren sich die Restaurants des Hotels Lammershof – der veganen Welle zum Trotz.

Auf eine beachtliche Geschichte blickt der Lammershof in Birkenau zurück. Seit mehr als 500 Jahren gibt es das Fachwerkgebäude nebst Ländereien im Odenwald, idyllisch eingebettet zwischen Wiesen und Wäldern. Für Eigentümer Mathias Berg waren davon die letzten zehn Jahre besonders bewegend. Denn der Doktor der Ingenieurwissenschaften hat das denkmalgeschützte Anwesen zu einem 4-Sterne-Hotel umfunktionierte. Damit hat er sich einen Traum erfüllt: „Ich bin hier aufgewachsen – in elfter Generation.“

Engagiert und auf die allernächste Umgebung ausgerichtet ist die Gastro-

nomie des Hauses: Auf den hauseigenen, 45 Hektar großen Weiden leben mittlerweile 50 Bisons und 50 Hirsche. Einmal im Monat wird ein Bison auf der Weide geschossen und komplett verwertet. Entsprechend liegt der Fokus in den beiden Restaurants des Hauses auf Fleischgerichten.

Intermezzo mit Sterne-Ambitionen

Die „Stuben“ mit ihrer regionalen Landhausküche und 65 Plätzen laufen seit Beginn konstant gut. Doch mit dem kleinen Fine Dining Restaurant WildXberg im ersten Stock hatte Berg in der jüngeren Vergangenheit weni-

ger Glück. Seit Sternekoch Manfred Schwarz als Pächter das Restaurant 2016 verlassen hat, kamen und gingen viele weitere Köche.

2019 hatten sich zum Beispiel Dominik Markowitz und Joachim Jaud gemeinsam vorgenommen, für das WildXberg einen Stern zu erkothen. Erfahrung brachten sie genügend mit aus dem derzeit geschlossenen Gourmetrestaurant Le Corange im Mannheimer Modehaus Engelhorn. Doch es sei, berichtet Mathias Berg, nur ein kurzes, erfolgloses Intermezzo gewesen: „Wir brauchen hier Köche, die auch in der Lage sind, ein ganzes Rind zu zerlegen. Mehr möchte ich nicht dazu sagen. Aber im Moment sind wir

stabil. Wir haben zuverlässige Hotelmanager und Köche gefunden.“

Damit meint er Maik Rosenheinrich, den Küchenleiter der Stuben und Philip Thier, der sich seit 2021 um die Küche des WildXberg kümmert. Das Wort Gourmet mag Thier nicht besonders: „Ich will hohes Niveau anbieten, aber volksnah. Und die Portionsgröße muss vernünftig sein.“ Für Philip Thier wurde neben dem kleinen Gastraum mit gerade mal zehn Plätzen eine offene Küche eingebaut. Eigentümer Berg möchte auf jeden Fall am Fine-Dining-Anspruch festhalten: „Wir brauchen das schon, weil es nachgefragt wird. Außerdem ist es Strategie des Hauses, neben der gemütlichen und rustikalen Stube ein weiteres Angebot auf hohem Niveau zu machen. Auch wegen der geplanten Zimmererweiterung und unserem Wunsch, irgendwann mal Wellness anbieten zu wollen.“

Junge Gäste stehen auf den Bison-Burger

Außerdem gäbe es in der Region immer weniger gastronomische Angebote. Viele Gastronomen hätten nach Corona gänzlich geschlossen. Diese Lücke will er mit seinem kulinarischen Doppel füllen. Das Konzept eines schicken Landhotels mit eigener Bisonherde sei in Deutschland zudem einzigartig.

Maik Rosenheinrich ist mit dem Konzept d'accord: „Wir haben die Möglichkeit, mit tollen Produkten zu arbeiten. Das ist Natur. Wo gibt es das schon, dass man so edles Fleisch verarbeiten kann?“ Für die einmal im Monat angebotene Bisonleber gebe es stets Wartelisten. Die Nachfrage von Fleischkennern sei groß. Jüngere Gäste erreiche man vor allem am Burger-Montag. Da gibt es den Bison-Burger in der Stube zum besonders fairen Preis. Hirsch und Bison werden zudem in eigener Herstellung und aus eigener Räucherammer zu Salami und Schinken verarbeitet.

Mathias Berg, der selbst weder gelernter Hotelier oder Gastronom ist, ist froh, sich auf sein Köche-Duo verlassen zu können. Auch weil er sich lieber um das Innendesign und neue Ideen kümmert. Die Leuchten im Gastraum hat er selbst entworfen, genauso wie die Stubenmöbel. Seit einigen Wochen gibt es eine Bar im Keller. Die hat der Hausherr nicht nur selbst eingerichtet, sondern auch die Polsterbezüge der Barhocker genäht. „Wir haben ein eigenes Team für den

ERÖFFNET: 2015

EIGENTÜMER:

Dr. Mathias Berg

HOTELDIREKTORIN:

Darina Berg

KÜCHENCHEFS: Maik

Rosenheinrich (Stuben),

Philip Thier (WildXberg)

KÜCHENSTIL: Gehobene

Landküche (Stuben), Fine

Dining (WildXberg)

PREISE: Hauptgerichte ab

19 Euro (Stuben); Menü ab

90 Euro (WildXberg)

SITZPLÄTZE: 65 innen, 200

außen (Stuben); 10 innen

(WildXberg)

DURCHSCHNITTSBON:

Stuben 50 Euro;

WildXberg 200 Euro

MITARBEITER: 10

KONTAKT:

www.lammershof.de

Bau nebenan, für die Landwirtschaft und eine eigene Holzwerkstatt“, sagt er stolz.

Stufenweise sollen die nächsten Jahre in einem angemieteten Nebengebäude noch 20 Zimmer hinzukommen. Diese würden auch für die 30 bis 40 Hochzeitsfeiern im Jahr benötigt, die im Lammershof stattfinden und einigen Zusatzumsatz bringen. Wünschenswert sei darüber hinaus, dass dadurch der Tagungsraum noch weiter ausgelastet wäre. Zu den starken Verkaufsargumenten für beide Anlässe gehören im Sommer die Terrasse direkt an der Bison-Weide sowie die Aussichtsterrasse im oberen Stock.

Doch der Lammershof zeichnet sich auch durch sein nachhaltiges Handeln aus. Die artgerecht gehaltenen Tiere benötigen keine Ställe und sind das ganze Jahr draußen. Pestizide und Kunstdünger sind dadurch nicht nötig. Heizung und Warmwasserversorgung erfolgen ausschließlich mit Altholz aus den eigenen Wäldern. Die Küchenabfälle werden wiederum für die eigene Biogasproduktion verwendet. Und viele der Möbel wurden aus Altholz extra für das Hotel angefertigt. Das Natur- und Umweltbewusstsein hat dem Lammershof zuletzt einen grünen Michelinsterne eingebracht.

Nachhaltigkeit gehört zum Haus

Das neue Team hat sich nun gefunden. Und mit dessen Hilfe wird Berg den Lammershof auch weiter als Herzensangelegenheit voranbringen. Schließlich sollen die Ländereien und der Hof auch in zwölfter Generation in Familienhand bleiben. „Meine Kinder sind zwar noch klein, aber ansonsten würde ich den ganzen Einsatz nicht bringen. Wir verdienen hier keine riesigen Summen, sondern reinvestieren alles.“

Antje Urban



Behaglich: Blick in den Gastraum der Stuben. Hingucker ist der Kachelofen.



Küchen-Duo: Maik Rosenheinrich (l.) und Philip Thier (Bild l.)



Beletage: Sitztische im WildXberg.