

Der Ketschauer Hof in Deidesheim

Wir hätten gern einen kleinen Maked gefunden, allein um der Kritik willen – aber leider keinen entdecken können. Das Freundstück ist dank Jens Fischer eine echte, makellose Perle in der Pfälzischen Genusslandschaft.



Mitten in dem überaus romantisch verwinkelten, kleinen Städtchen Deidesheim an der Weinstraße versteckt, liegt das historische Anwesen der Familie von Bassermann-Jordan. Im April 2009 nach ein- einhalb jähri- ger Bauzeit neu eröffnet, besticht es durch gekonnt eingesetzte, harmonische Akzente, welche hochmoderne Technik und Zeigeschmack einfließen ließen, jedoch ohne dass dabei der unverkennbare Charakter der einwü- digen Gebäude verloren gegangen wäre.



Wir betreten das Hotel – und sind sogleich ange- tan von dem einzigartigen Flair des Anbrennes. Zum Kaffee werden wir geladen in die Lounge- Raum ist das ehemalige Esszim- mer der Familie von Bassermann-Jordan. Die faszinierende Kirschholzverkleidung konnte komplett erhalten werden und scheint von vergangenen Jahr- hunderten erzählen zu wollen (siehe großes Bild auf der rechten Seite). In starkem Gegensatz hierzu stehen die betont hell gehalte- nen Hotelzimmer und -Suiten, welche zeitgemäßen, jedoch ver- haltenen Luxus ausstrahlen. Die großzügigen, hohen Räume, in Verbindung mit der hellen Einrichtung, verbreiten auf sehr ange- nehme, Weise viel Luft, Wärme und Raum. Kein Wunder also, dass es das Hotel in die aktuelle „Hot List“ der 66 interessantesten Hotels der Welt geschafft hat. Das renommierte Reisema- gazin Conde Nast Traveler empfiehlt in seiner diesjährigen Hot List nur zwei deutsche Hotel- adressen. Eines davon ist also der Ketschauer Hof.



Jens Fischer, Ketschauer Freundstück

eigenlichen Sieben-Gänge-Menü wurde, das übliche Amuse-Gueule, nebst Fleur-de-seil und ver- schiedenen Brotkranchen noch gar nicht mitge- rechnet. Zu diesem Fürst-Erbschuldigung-Sie- ben-Gänge-Menü entschieden wir uns für die Weinbegleitung der Sommerreife, welche aus namentlich recht bekannten Weingütern und -Lagen zusammen gestellt war. So wurde buch- stäblich zu jedem Gang ein eigens ausgesuchter Wein ausgeschenkt, der auf allerhöchstem Niveau war und die einzelnen Gänge auf das vor- trefflichste köhnte.

Die einzelnen Gänge von „Kaisergarnat mit Pflä- zer Spargel“, über „Steinbutt mit handgeschlit- teter Pasa mit Limonensalati- gen und Olivenölhänge“, gipfel- ten dann im Hauptgang mit „Knauspriger Maibockbraten auf Spinatcreme und Marini- chern“. Diese kulinarische Ent- deckungstour wurde mit einem „Vordesser“ und schließlich mit „Cassis- Schritten mit Birne und Torro- ne-Eis“ beendet. Zum ab- schließenden Kaffee wurde –ebenfalls überraschend– ein mehrschichtiger, großer Servi- erwagen vorgefahren, vollgepackt mit Trüffelka- riatonen und sonstigen Desserts – aus eigener Herstellung, versteht sich.

Wenn ich alle einzelnen Gänge jetzt beschei- ben müsste, würde der Platz hier nicht ausrei- chen. Daher erlaube ich Sie mit bitte, mich auf das Fazit zu beschränken.

Der Ketschauer Hof setzt mit seiner Leistung völlig neue Maßstäbe. Wir gewinnen durch unsern ethisch kritischen Besuch den Ein- druck, dass sich die gehobene Gastronomie und Hotellerie mit ihrer Sittlichkeit und Abgeho- benheit, die man so oft in dieser Klasse erlebt, mit dem Ketschauer Hof neu messen muss.



Der Ketschauer Hof bietet dem anspruchsvollen Gast, der ein stilvolles Ambiente schätzt und seine wohlverdiente Ruhe erleben möchte, Luxus pur – zu angemessenen, moderaten Preisen.

BERICHT
NR 2
ANOGAST
DER ANONYME GASTHOFFESTER



Ich gehe zu, mit gewissen Vorurteilen gekommen zu sein. Ich wurde aber überrascht durch ein jun- ges Team von keineswegs geschäftsnaßig steifen, sondern netten und lockeren, gleichsam aber vor- trefflich geschulten Personal. Die Beratungsquali- tät ging weit über das von mir gewohnte Maß hin- aus, obwohl ich gewiss schon oft in Häusern dieser Klasse umgesehen war. Ich war begeistert.

TS

Fazit: Preis-Leistungs-Verhältnis, trotz hohem Preisniveau sehr angemessen und sehr zu emp- fehlen.

ketschauer-hof.com | Tel.: 06326-70000

ANOGAST SKALA



nicht zu empfehlen – empfehlenswert – sehr zu empfehlen



Picture: das.weltweites 5-Gänge-Menü (left), 7-Gänge-süher-Tischservice (55.-dt.-Mehlspeisung) (6.-pro Person). Das beschriebene, überaus geschäftige und funktionale Doppelzimmer kostet 220.-pro Nacht (einschl. Allg. gerech. Nebenkosten)

Text: Berichte und -Ergänzungen mit dem ANOGAST-Logo sind garantiert ohne kommerziellen Zusammenhang