

# SUPERIOR HOTEL

HOTELPROJEKTE

## Getreidemühle wird Boutique-Hotel



Marius Tröndle hat am Schluchsee im Hochschwarzwald das Boutique-Hotel Mühle eröffnet. Der 27-Jährige setzt in einer Getreidemühle aus dem Jahr 1603 ein japanisch inspiriertes Konzept um. Bei der Vermarktung verlässt sich Tröndle auf die Romantik-Kooperation.

Das historische Landhaus, einst als Schwarzwaldhof erbaut, der bis ins 18. Jahrhundert Getreidemühle und Lieferant für das Kloster St. Blasien war, liegt unweit des Ufers des Schluchsees, dem größten See des Schwarzwaldes. Nach einem umfassenden Umbau bietet das Romantik-Hotel zehn individuell gestaltete Zimmer, einen Saunabereich, eine Kamin-Lounge und das Gourmet-Restaurant Oxalis. „Ein Aufenthalt in unserem Hause soll durch Ruhe, gutes Essen und Entschleunigung eine genussreiche Pause im Alltag schaffen. Wir möchten einen Ort des Rückzuges bieten, der Freude, Lebendigkeit, Entspannung und außergewöhnliche Kulinarik bietet,“ sagt Marius Tröndle.

Saisonale Küche, japanisch inspiriert

Die Küche von Küchenchef Maximilian Goldberg und seinem Team legt großen Wert auf regionale Erzeugnisse mit Saisonbezug, kombiniert mit dem Handwerk und Aromen der japanischen Esskultur. Sommelière Kerstin Bauer begleitet den Genuss mit ausgewählten Weinen, Sake, Spirituosen und Tees.

Goldberg ist aufgewachsen in der Gastronomie. Neben den Betrieben seiner Familie, kochte er im Opus V von Tristan Brandt, im Emma Wolf by Dennis Maier, im Taubenkobel von Alain Weißgerber und in Benjamin Peifers Restaurant Intense. Die skandinavische Esskultur hat für Goldberg schon durch sein Elternhaus von Kindesbeinen an Bestand. Der Fokus liegt

auf der Region und der Saison, mit der klassisch französischen Küche als Basis. Durch Reisen nach Japan lernte Goldberg Esskultur, Traditionen und Techniken der fernöstlichen Küche und bringt jetzt einen großen Schatz an Inspiration und kreativen Ansätzen in den Schwarzwald.

Auch Tröndle stammt aus einer Gastgeberfamilie und wagt nun, in jungen Jahren, den Schritt in die Selbstständigkeit. Der gelernte Koch und Hotelfachmann besuchte die Hotelfachschule Belvoirpark in Zürich. Mit dem Romantik Boutique-Hotel Mühle kehrt Tröndle an den Ort seiner Ausbildung zurück. Im Wellness-Hotel Auerhahn in Schluchsee lernte Tröndle seinerzeit das Hotelfach und später, im damaligen Sterne-Restaurant Da Gianni in Mannheim den Kochberuf. Zuletzt arbeitete der junge Gastgeber im Boutique-Hotel Regina in Bad Gastein als Direktionsassistent und leitete zusätzlich die Küche in dem bekannten Haus im Salzburger Land. In der Mühle will der junge Gastgeber nun, zusammen mit Kerstin Bauer und Max Goldberg, die gesammelten Erfahrungen umsetzen und Gastfreundschaft und Genuss im Hochschwarzwald neu und anders definieren.