

Haut(e) Cuisine



« Jörg Sackmann, Sternekoch
und Inhaber des Hotel Sackmann
in Baiersbronn/Schwarzwald »

Jörg Sackmann, Luxushotel-
Inhaber und leidenschaftlicher
Koch mit Michelin-Stern, steht für
eine ganz besondere Spa Cuisine.
Sein Motto: Gutes aus der Küche
ist auch gut für den Körper



Im Dampfbad werden echte Kräuter wie Kamille, Lavendel oder
Rosenblüten frisch aufgegossen

■ In Ihrem „Sackmann Spa“ spielen Aromen die Hauptrolle. Wie darf man sich das vorstellen?

Genau wie meine Küche ist auch das Spa „inspirierend aromatisch“ – eine Aromenwelt für alle Sinne. Gutes aus der Küche ist die Grundlage für wunderbare Wellness-Anwendungen mit Kombinationen aus Kräutern und Aromen, Gewürzen, Ölen und Salzen – beispielsweise Honig mit Olivenöl und Rosmarin. Dieser Gedanke wurde konsequent im gesamten Spa umgesetzt: von der architektonischen Gestaltung bis zum Behandlungsmenü.

■ Wie ist dieses außergewöhnliche Konzept entstanden?

Ich wollte in meinem Hotel auf ca. 1.000 qm ein Spa verwirklichen und habe zwei Jahre lang nach einer Nische gesucht, etwas ganz Individuellem, das zu meiner Küche passt. Ich habe mich auf Messen und auf Reisen inspirieren lassen. Leider wollten mir viele Spa-Planer einfach nur eine Quadratmeter-Fläche mit Geräten und Sauna verkaufen – die Philosophie,

das Thema dahinter hat sie wenig interessiert. Ich suchte nach etwas Identischem in Küche und Spa, nach einer Einheit, nach einer Kombination von Genuss und Wellness auf der Basis der Aromen in einem stimmigen Ambiente. Mir wurde klar, dass ich das nur zusammen mit einem sehr kreativen Architekten verwirklichen konnte. Schließlich besuchte ich bei einer meiner Reisen zufällig ein Spa, das mich mit einem authentisch-afrikanischem Ambiente und harmonischem Farbkonzept beeindruckt hat, und beauftragte genau diesen Architekten.

■ Auf welche Weise hat er Ihre Idee der Aromenwelt umgesetzt?

Aus unserer Zusammenarbeit ist ein Spa für alle Sinne in Anlehnung an die Elemente und die Natur hier im Schwarzwald entstanden. Mit klaren Linien und natürlichen, aromatischen Materialien aus der ganzen Welt, wie Oliven- und Nussbaumholz und australischer Eiche. Der Marmor wurde nicht geschliffen, sondern ganz natürlich gebrochen. Die Sauna wurde mit

Himalaya-Salzblöcken gestaltet und ein „Feuer- und Wasser-Aquaveda-Raum“ erlaubt ayurvedische Anwendungen. Von der Spa-Lounge aus blickt man direkt in die vorbeifließende Murg und genießt heimisches Quellwasser oder einen Wiesenkräuter-Tee. Akzente setzen Accessoires wie Gläser mit aromatischen Lebensmitteln, eine Wand aus Zimtstangen, oder mit getrockneten Orangenscheiben bespannte Bälle. Selbst die Kneippschen Fußsprudelbecken haben wir mit Aromen neu interpretiert.

■ Es liegen auch Aromen in der Luft.

Einen wunderschön natürlichen Raumduft erhält man über das uralte Ritual des Räucherns. Nicht mit aufdringlichen Räucherstäbchen, sondern z.B. mit Salbei, Limonenblättern, Zitronengras, Zimtrinde oder Weihrauchholz. Das geht ganz einfach mit einer Kerze, ein Sieb darüber mit etwas Sand, und darauf die Aromaträger. Salbei z.B. reinigt die Luft und neutralisiert Zigarettenrauch. Oder es gibt Kräuter und Gräser, die nach



Dufte Accessoires: mit getrockneten Orangescheiben bespannte Bälle

Marzipan duften ... In unserem Kräuterdampfbad werden ausschließlich frische Kräuter aufgegossen wie Kamille, Lavendel, Thymian, Rosen- oder Orangenblüten.

■ Sie verwenden nur frische Aromen – auch bei den Behandlungen?

Ich habe die Zeit des Spa-Umbaus bewusst genutzt, um für mein Konzept passende Kosmetiklinien zu finden: z.B. SanVino, die mit Traubenkernöl und -mehl, Traubenschalen, -saft und -trester arbeitet. Parallelen in meiner Küche sind beispielsweise Pastakreationen aus Traubenkernmehl und Champagner. Oder die Linie La Mer mit besonderen Ritualen und

Spa-Rezept von Jörg Sackmann

Mirabellenlassi mit Bergpfeffersteinen (für 4 Personen)

■ Marinierte Mirabellen:

200 ml Weißwein, 50 ml weißen Portwein und 4 cl Mirabellenwasser mit 100 g Zucker und einer halben Vanilleschote aufkochen. 25 reife Mirabellen halbieren und entkernen. Die Hälfte in die Flüssigkeit einlegen, die andere Hälfte zu Mark pürieren.

■ Lassi:

200 ml Buttermilch, 30 g Zucker, 50 g Mirabellenmark und Abrieb von einer halben Limone mixen und kaltstellen.

■ Mirabellen Blanc Manger Crème:

150 g Milch, 50 g Zucker und 50 g Marzipan aufkochen und passieren. 2 Blatt Gelatine einweichen, dann zugeben und auflösen. Die Masse auf Eis kalt schlagen, dann zuerst ein geschlagenes Eiweiß und anschließend 100 g geschlagene Sahne unterheben. Mit 2 cl Mirabellenwasser und 10 g Mirabellenmark abschmecken und in eine rechteckige Form abfüllen. Nach dem Erstarren mit einem heißen, scharfen Messer in Würfel schneiden.

■ Bergpfeffersteine:

50 g frittierten, (gepufften) grünen Reis leicht zuckern, mit 3 g Bergpfefferblättern würzen und vorsichtig in 35 g geschmolzenen, aber etwas abgekühlten, noch flüssigen Isomalt-Zucker einarbeiten. Leicht auskühlen lassen und mit der Hand zu schönen kleinen Steinen formen.

■ Karamellierte Pinienkerne:

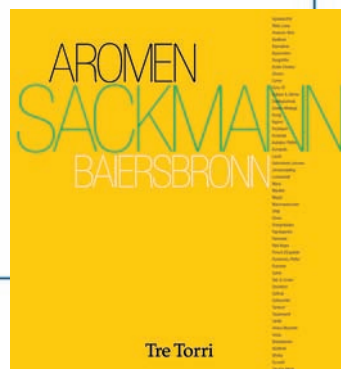
200 g Pinienkerne mit 50 g Zucker karamellisieren und mit 1 TL Honig Glanz geben.

■ Anrichten:

Zuerst die Mirabellen in 4 schöne Gläser geben. Dann das restliche Mirabellenmark zugeben und die Blanc Manger Crème auf die Mirabellen setzen. Lassi eingießen und Pinienkerne zugeben. Zum Schluss den Bergpfefferstein schön platzieren.

■ Buchtipp:

„Aromen“ von Jörg Sackmann stellt 50 feine Aromen mit kreativen Rezepten vor. 224 Seiten, 39,90 €, ISBN 978-3-937963-78-5, handsigniert bestellbar unter www.hotel-sackmann.de



ungewöhnlichen Meereswirkstoffen wie z.B. vegetarischem Kaviar. Dazu haben wir ein besonderes Salz des Hauses kreiert, das gleichzeitig in der Küche und für Körperpeelings Verwendung findet.

■ Also darf man den Begriff „Haute Cuisine“ bei Ihnen wörtlich nehmen?

Selbstverständlich. Unsere Rituale sind für alle Sinne konzipiert. Bei „Passione Vinum“ beispielsweise begrüßen wir Sie in der Private-Spa-Suite mit Champagner und hausgemachten Trüffeln. Es folgen ein Kräuterdampfbad mit frisch aufgegossenen Kräutern, ein Peeling aus Traubenkernen und ein Traubenkernöl-Bad sowie eine Ganzkörpersalbung und Massage. Als Highlight serviere ich anschließend in der Ruheecke ex-

klusive kleine Köstlichkeiten, z.B. mit Gänseleber und Kaviar. Ich freue mich, dass unser Spa seit der Eröffnung im vergangenen Jahr so gut ankommt, es spricht auch junge Leute an. Mittlerweile arbeiten wir schon mit sechs Therapeuten. (ah)



Gebrochener Marmor harmoniert mit Olivenholz

Fotos: Hotel Sackmann, Schleiterer Wellness & Spa Design

Weitere Infos

Romantik Hotel Sackmann

D-72270 Baiersbrunn
Tel. +49 (0)7447 2890
E-Mail: info@hotel-sackmann.de