



Hotel „BEI SCHUMANN“ in Kirschau

Das Geheimnis der Kirschen

Mitten in der sanften Hügellandschaft der Oberlausitz in Schirgiswalde-Kirschau liegt das SPA-Hotel „BEI SCHUMANN“ – eine einzigartige Oase zum Entspannen.

Abseits vom hektischen Trubel der Großstadt haben Petra und Rüdiger Schumann „ihre“ Jugendstilvilla gefunden. Temperamentvoll erzählt die gelernte Hotelfachfrau: „1996 haben wir dieses Schlösschen entdeckt. Es war Liebe auf den ersten Blick.“ Der Umbau erfolgte zunächst Stück für Stück: 2005 wurde der beeindruckende SPA-Tempel fertig gestellt, und seit 2007 lassen sich in der kultigen „Hippo-Bar“ leckere Drinks genießen. Vor gut einem Jahr hat das Powerpaar beschlossen, dass jetzt die Zeit

für einen größeren Umbau reif sei und – seit September 2012 erstrahlt das Hotel „BEI SCHUMANN“ in neuem Glanz. Doch allzu groß soll ihr „Geheimtipp“, der, wie Petra Schumann lachend meint, kurz vor Russland liegt, nicht werden. Sie möchte noch alle ihre Mitarbeiter kennen, denn gutes Betriebsklima liegt ihr sehr am Herzen. Ja, das ist deutlich zu spüren. Wir wurden nicht nur von ihr, sondern auch von den Mitarbeitern freundlich empfangen und rundum verwöhnt. „Mein Wunsch war es immer,

unseren Gästen etwas Außergewöhnliches zu bieten, die Sinne anzuregen, einfach Glücksgefühle zu wecken, die im Alltag etwas zu kurz kommen“, so Petra Schumann. Das ist bestens gelungen. Entstanden ist eine bezaubernde Welt der Gastlichkeit mit viel Raum für Genuss, Emotionen und Romantik. Und auch die Kirschen spielen eine besondere Rolle ...

Schlaf(t)räume

Neu und raffiniert eingerichtet präsentieren sich die Suiten. In der extravagan-

Der elegante SPA-Tempel: Entspannung pur und zum Verlieben schön.

ten Orientalsuite steht mitten im Schlafbereich eine Badewanne. Groß genug für zwei. Die Kirsch-Royal-Suite besticht durch ein apartes offenes Bad mit Raindance Dusche; 116 qm groß ist die Genuss-Suite mit abgetrenntem Wohnbereich, Humidor für Tabakfreunde und geeignet für kleinere Tagungen. Die in kräftigen Blautönen schillernde Paradies-Suite wurde, wie alle Suiten, mit Fußbodenheizung, Balkon, Kamin und einer Kitchenette inklusive Nespresso-Maschine ausgestattet. In den Farben schwarz, rot und gold leuchtet die 200 qm große Sonnen-Suite mit Dachterrasse und Jacuzzi im Neubau; dort kocht für außergewöhnliche Stunden der Chefkoch persönlich.

Römische Philosophie

Inspiriert von der Lebensart der antiken Römer: „Genieße jetzt und arbeite später“ wird im SPA-Tempel die jahrtausendealte Bade-Kultur zelebriert. Das romantische Poem „Mann und Frau“ des französischen Schriftstellers Victor Hugo hat ebenso maßgeblich zur Gestaltung dieser Oase beigetragen. Zitate aus seinen Werken, wie zum Beispiel: „Verstehen heißt, mit dem Herzen hellsehen“, schmücken die Wände. Der herrliche Panoramablick in den runden, von 12 Säulen getragenen SPA-Bereich verführt sofort dazu, im geheimnisvoll schimmernden Pool zu schwimmen. Ein Vergnügen, das rund um die Uhr möglich ist. Der türkische Hamam, das orientalische Rasul oder die römische Legionärssauna und vieles mehr dienen weiterem Wohlbehagen. Für ganz private Anlässe stehen drei großzügig ausgestattete SPA-Lounges zur Verfügung, für entspannende Massagen sorgen fachkundige Hände, und die äußere Schönheit wird mit hochwertigen Produkten der Marke Pharmos Nature gepflegt. Im angrenzenden Restaurant „Kirschgarten“ lässt sich ganz leger im Bademantel leichte Vital-Küche genießen.

Das „Juwel“ – edel und extravagant

Küchenchef Mike Schulze, vom Gault Millau bereits 2010 mit 15 Punkten ausgezeichnet, kehrt immer wieder zurück ins Hotel „BEI SCHUMANN“. Seit Februar 2012 ist er wieder Herr der Töpfe, möchte an seine früheren Erfolge anknüpfen und freut sich über die Neugestaltung aller Restaurants. Er und sein Team verwöhnen die Gäste in der „Weberstube“ mit gehobener Regionalküche, italienischen Gerichten im „Al Forno“ und feinen Leckerbissen in der im maurischen Stil eingerichteten „Hippobar“. Das Genussrestaurant „Juwel“ ist das neue kulinarische Highlight des Hauses. Ein extravagantes Refugium in Lila und Schwarz, das die Damen anregt, sich chic zu stylen, und die Herren beflügelt, den unwiderstehlichen Charme des frisch Verliebten zu versprühen. Im Juwel kreiert Mike Schulze klassische, französische Küche mit frischen Zutaten erster Qualität und kann seine Fantasie die Überraschungsmenüs betreffend frei entfalten; für Stunden sinnlicher Gaumenfreuden, die auch ganz privat im Fine Dining Room für 6-8 Personen zu erleben sind.



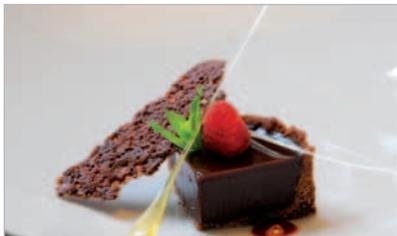
Extravagante Suiten, hier die Orientalsuite, laden zum Träumen ein – nicht nur bei Nacht.

Süße Verführer

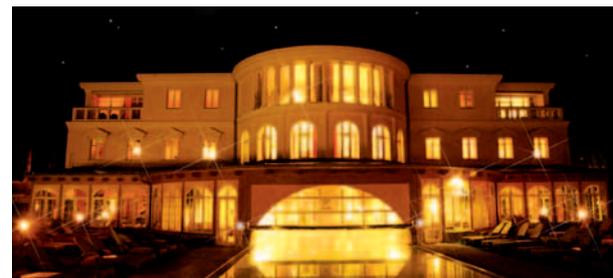
Der römische Feldherr Lukullus brachte vor ca. 2000 Jahren die ersten Kirschbäume, die zu den Rosengewächsen zählen, nach Europa. Sein Name findet noch heute Verwendung für Genuss und Wohlgefühl, denn er war nicht nur als Feldherr, sondern auch als Gourmet bekannt. Im Hotel „BEI SCHUMANN“ wurden die Kirschen zum Logo des Hauses und stehen für den Ort Kirschau. Jede einzelne Kirsche steht für Petra und Rüdiger Schumann als Sinnbild für die Liebe, Gefühle, Leidenschaft und Genuss. Die miteinander verbundenen Stiele der Kirschen für Freiheit und dennoch gleichzeitiger Verbundenheit – ganz im Sinne der Lebensart des antiken Rom.

Monika Kühnel ■

Kostproben



Kleine Stopflebervariation mit Feigen, schwarzen Pfeffer und Kalamata Oliven; Erbsencremesüppchen mit Hummer, Mango und Curry- Reis Popcorn; Passionsfrucht-Schokoladentarte mit Himbeeren.



Hotel BEI SCHUMANN

Bautzener Straße 20, 02681 Schirgiswalde-Kirschau
Tel.: 03592/5200, Fax: 03592-520599
info@bei.schumann.de, www.bei-schumann.de

Eigentümer: Petra und Rüdiger Schumann
Küchenchef: Mike Schulze
Restaurantleitung: Jenny Vera Padron

**Service: Exzellent
Weine: Gut
Ambiente: Modern**