



Restaurant und Café Forsthaus Friedrichsruh

Stand: Oktober 2015

ZEIT FÜR EINE LANDPARTIE

Inmitten des Sachsenwaldes mit seinen röhrenden Hirschen und freudigen Wildschweinen, in dem kleinen Örtchen Friedrichsruh steht das idyllische Forsthaus. Das historische Haus wurde 1874 erbaut und fortan als Restaurant geführt. Es erlangte erst durch den Reichskanzler Bismarck und dann in den 30er Jahren durch die Boxlegende Max Schmeling der dort sein Trainingslager aufschlug große Popularität.

Das Restaurant und Café Forsthaus Friedrichsruh vor den Toren Hamburgs, ist der perfekte Platz für Spaziergänger und Wanderer, für Radfahrer und Reiter, für Naturfreunde und gewiss für Liebhaber guter und leichter Küche. Einheimische und Ausflügler genießen die zwanglose Atmosphäre, Familien mit Kindern und Hunden erfreuen sich an dem Spielplatz mit Kletterpyramide.

Im Besitz der Nachfahren von Otto von Bismarck, wurde das unter Denkmalschutz stehende Gebäude 2014 von Urenkel Gregor von Bismarck und seiner Frau Samantha umfangreich modernisiert. Statt bieder hüftsteifer Gasthausatmosphäre zogen Leichtigkeit, Frische und Farbe in das Forsthaus.

Bei schönem Wetter lockt das Forsthaus seine Gäste auf die großzügigen, sonnigen Terrassen mit Blick auf Wald, Wiesen und grasenden Ponys. Bei schlechtem Wetter knistern die Holzscheite in den gemütlichen Kaminzimmern. Die renovierte „Schmeling-Halle“ ist heute Teil des Restaurants und nicht nur für Max Schmeling-Fans ein Highlight. Wer sich hier die Spezialitäten des Hauses servieren lässt, erlebt die charmante Kombination von Tradition mit Moderne.

Der tatsächlich kreative argentinische Küchenchef Daniel Arganaraz harmonisiert frische, leichte Gerichte und Deutsche Klassiker. Ein Essen nachdem man sich gut fühlt und das zu fairen Preisen. Sein gastronomisches Spektrum deckt Mittagessen, Snacks und Dinner ab. Ob Geburtstage, Hochzeiten oder Weihnachtsfeiern, das Forsthaus bietet für bis zu 120 Personen viele Möglichkeiten.

HISTORIE

Otto von Bismarck

Die kleine Ortschaft Friedrichsruh liegt in der Mitte des Sachsenwaldes, knapp 20 Kilometer östlich von Hamburg. Friedrichsruh entwickelte sich nach 1871 zu einem Ort von überregionaler und historischer Bedeutung. Kaiser Wilhelm I. hatte Otto von Bismarck für seine treuen Verdienste, nicht zuletzt die Vereinigung Deutschlands, den Sachsenwald geschenkt, um dessen forstwirtschaftliche Nutzung sich der erste deutsche Reichskanzler umgehend kümmerte. Der Sachsenwald ist mit 6.000 Hektar das größte geschlossene



Waldgebiet Schleswig-Holsteins. Bismarck kaufte weitere Anwesen im Ort und hielt sich wegen der Bahnverbindung nach Berlin zunehmend in Friedrichsruh auf. Nach seiner Entlassung 1890 blieb dieser Ort bis zu seinem Tode 1898 auch sein Ruhesitz.

Das Forsthaus wurde 1874 von einem Förster erbaut und ging 1876 in den Bismarck'schen Besitz über. Es diente für einige Zeit als Poststation, seit mindestens 1895 wird es als Restaurant geführt.

Max Schmeling

Auch berühmt wie durch Bismarck, wurde das Forsthaus durch die Boxlegende Max Schmeling. Denn Schmeling, gut mit der Fürstenfamilie befreundet, richtete Mitte der 30er Jahre sein Trainingsquartier mitten im Forsthaus ein, welches ihm Fürstin Ann Mari von Bismarck zur Verfügung stellte. Bewirtschaftet wurde das Forsthaus seinerzeit von dem Pächter-Ehepaar Bollow.

Im „Gasthaus Bollow“ bereitete Max Schmeling sich unter anderem auf seinen Kampf zur Weltmeisterschaft gegen Schwergewicht Joe Louis vor. Dieser fand am 19. Juni 1936 im New Yorker Yankee Stadium vor 40.000 Zuschauern statt. Schmeling hat den "Braunen Bomber" aus Detroit serienweise zu Boden geschickt und in der zwölften Runde besiegt.

Neueröffnung 1977

Im Frühjahr 1977 lud Fürstin Ann Mari von Bismarck zu einem großen Fest ins Forsthaus. Sie präsentierte ein vollkommen renoviertes und neu eingerichtetes Restaurant, geschmückt mit antiquarischen Schätzen der Fürstenfamilie. Auf der Gästeliste standen prominente Vertreter aus Adel, Wirtschaft und Politik und Ehrengast Max Schmeling. Die einstige Trainingshalle des Boxers wurde dem Restaurant angegliedert und zur „Schmeling-Halle“ getauft.

Das Hamburger Abendblatt schrieb damals: „Die ehemalige Trainingshalle von Max Schmeling neben dem Speiseraum ist in einen gemütlichen Raum für private Geselligkeit umgestaltet worden. Zahlreiche Fotografien und Erinnerungsstücke lassen die Vergangenheit immer wieder aufleben und erinnern die Besucher daran, dass Deutschlands berühmtester Sportler hier die Grundsteine für seine triumphalen Erfolge legte.“ Verpachtet war es zu jener Zeit an Hubert Herrmann, der viele Jahre eine große Konditorei in Berlin-Tegel führte.

Wegen seines historischen Wertes wurde das Forsthaus 1990 unter Denkmalschutz gestellt.

2013, als der letzte Pachtvertrag auslief, entschlossen sich Gregor von Bismarck (der Urenkel des „Eisernen Kanzlers“), seine Frau Samantha und Cousine Natalie von Oswald das Forsthaus in Eigenregie zu betreiben. Das Forsthaus, zwar immer im Besitz der Familie, war stets verpachtet und wird nun erstmals in seiner langjährigen Geschichte von den Bismarcks selbst geführt.



Neueröffnung 2014

Das sichtlich in die Jahre gekommene Forsthaus, welches hauptsächlich ältere Herrschaften besuchten, wurde entrümpelt, renoviert und neu eingerichtet. Nach achtmonatigen Umbauarbeiten präsentierte sich das Forsthaus im neuen Glanz und kehrte als stylish-modernes Familienrestaurant zurück. Alleinverantwortlich für den neuen Look des Gasthauses sind Samantha von Bismarck und Natalie von Oswald.

Auf insgesamt 606 Quadratmetern verteilen sich das weiße und das grüne Kaminzimmer, die Galerie, der Hirschsaal, die Bar und die Schmeling-Halle. Drei einladende Sonnenterrassen, ein Kinderspielplatz mit Kletterpyramide und eine Pferdekoppel umrahmen das ehrwürdige Haus.

Am 12. September 2014 baten Samantha und Gregor von Bismarck sowie Natalie und Alexander von Oswald zur Opening-Party ins Restaurant und Café Forsthaus Friedrichsruh. Die Neueröffnung wurde mit rund 300 geladenen Gästen ausgelassen gefeiert.

INTERIOR DESIGN

Mit Fingerspitzengefühl schufen die Bismarcks eine kulinarische Oase für Einheimische und Ausflügler. Das verjüngte Forsthaus unterstreicht seine entspannte und ungezwungene Familienatmosphäre. An seine Tradition anknüpfend, wurden souverän historische Unikate mit modernem Interieur kombiniert.

Von außen strahlt das Forsthaus weiterhin in Weiß, die historische Bausubstanz blieb erhalten. Die Innenräume hingegen haben Farbe bekommen, die Wandfarben Grau, Orange und Grün setzen gekonnt Akzente ohne sich aufzudrängen.

Die Innendesignerinnen verordneten den Räumen einen harmonischen Stilmix aus gelassenem skandinavischem Design mit hellen Holzmöbeln und geerbten Familienaccessoires. Eyecatcher sind Jagdtrophäen und alte Schwarzweiß-Fotos, aber auch moderne Kunstwerke wie ein Holzelch oder ein orangefarbener Hirsch, der an einer Wand schwebt. Moderne belgische Lampen mit Schirmen aus hauchdünnem Birkenholz verbreiten warmes Licht. Auf den Stühlen ruhen weiche Schaffelle. Bewusst dominiert das Material Holz in allen Räumen; die Lage des Restaurants mitten im Forst soll zur Geltung kommen.

Die 1977 eingeweihte „Schmeling-Halle“ bietet bis zu 56 Gästen einen Sitzplatz. Die Deckenvertäfelung wurde im Originalzustand belassen. Nur der naturfarbene Holzfußboden wurde aufgefrischt, der zusätzliche Behaglichkeit verströmt. Von der Decke baumeln lässig ein paar lederne Boxhandschuhe. Imposante, großformatige Schmeling-Fotos aus seiner Glanzzeit schmücken die Wände. Auf Tischdecken wurde bewusst verzichtet, dafür liegen tischgroße Papierblätter mit dem Motiv einer Sachsenwald-Eiche aus, auf denen die jüngsten Gäste sich gern malerisch austoben können. Weiterhin befindet sich in der berühmten Räumlichkeit eine loungige Sofaecke mit Zeitschriften und Zeitungen.



GASTRONOMIE

Nach dem Motto „entspannt genießen“, bietet das Forsthaus Friedrichsruh eine moderne internationale Küche mit mediterranen und asiatisch inspirierten Gerichten sowie norddeutschen Klassikern und Wild-Spezialitäten direkt aus der Sachsenwald-Region. Die Speisekarte spannt mühelos den Bogen von geräucherter Lachs Sashimi über gebratene Jakobsmuscheln mit gerüffeltem Kartoffelbrei bis zur Wildbratwurst mit Kartoffelstampf, Sauerkraut und Jus.

Die Küche ist das Revier **von Daniel Arganaraz**. Der im argentinischen El Calafate geborene Koch begann 1999 seine Ausbildung in Buenos Aires an der IAG Culinary School. Nach seiner Lehre arbeitete er auf der Privatinsel Parrot Cay, die zu den Turks- und Caicosinseln gehört. In dem gleichnamigen Luxusresort Parrot Cay By COMO kochte Arganaraz für zahlreiche Celebrities, unter anderem für Keith Richards, Bruce Willis und Donna Karan. 2006 holte ihn der britische Unternehmer Sir Anthony Bamford, für den Arganaraz fünf Jahre als Privatkoch zwischen Großbritannien und Barbados pendelte. Zeitgleich war er Chefberater für Daylesford Organic. Die britischen Biofarmen Daylesford Organic – von Bamfords Ehefrau Lady Carole Bamford ins Leben gerufen – betreiben ausschließlich ökologischen Anbau und verkaufen nachhaltig produzierte Lebensmittel. Nachfolgend ging Küchenchef Arganaraz nach Spanien, bis er 2012 schließlich in die Hansestadt Hamburg kam und sowohl im Stocks Fischrestaurant und im East tätig war. Im Mai 2015 wechselte der 35-Jährige ins Forsthaus Friedrichsruh.

Die Hauptgerichte kosten zwischen 10,50 und 24, 50 Euro. Zudem bietet Daniel Arganaraz von mittwochs bis freitags einen Mittagstisch mit Gerichten unter 10 Euro an. Den jungen Gästen werden spezielle Kindergerichte offeriert.

PERSONALIEN

Geschäftsführer des Forsthaus Friedrichsruh ist **Gregor von Bismarck**. Von Bismarck hat viele Jahre im Ausland gelebt, zuletzt in den USA, wo er als Filmproduzent und Regisseur arbeitete. 2009 kehrte er zurück nach Friedrichsruh, um dort die vielfältigen Geschäfte des elterlichen Forstbetriebes zu leiten. Gregor von Bismarck sieht es als seine Aufgabe, den Sachsenwald als Kulturerbe zu hüten und für zukünftige Generationen gesund zu erhalten. Den Wald als Energielieferant nachhaltig und wirtschaftlich zu nutzen, ist sein Herzenswunsch. Um die steigenden Heiz- und Energiekosten effizient zu senken, ließ er eigens sechs hochmoderne Pyrolyse-Blockheizkraftwerke bauen. Seit Oktober 2014 gewinnen das Forsthaus und der Schmetterlingsgarten in den historischen Gewächshäusern saubere Wärme und Strom aus waldfrischen, klimaneutralen Holzhackschnitzeln.

Gregor von Bismarck ist seit 2001 mit **Samantha von Bismarck** verheiratet. Die gebürtige Mailänderin war nach ihrem Literaturstudium in Boston/USA unter anderem als Redakteurin für internationale Modemagazine und als Produzentin für diverse Dokumentarfilme tätig. Seit 2013 ist Samantha von Bismarck als Betriebsleiterin für das Forsthaus Friedrichsruh aktiv. Das Paar hat drei Kinder.



Der gebürtige Hamburger **Jens Manzel** legte den Grundstein zu seiner beruflichen Laufbahn mit einer Ausbildung zum Restaurantfachmann im Hotel Vier Jahreszeiten Hamburg. Nach Abschluss der Lehre wechselte er als Oberkellner für zwei Jahre ins Hotel Vier Jahreszeiten München. Es folgten zwei Jahre auf See, an Bord des Kreuzfahrtschiffes MS Europa, wo er als Stewart arbeitete. Zurück an Land, übernahm Jens Manzel 1990 die Restaurantleitung des Szene-Bar-Restaurants Freihafen in den Hamburger Kammerspielen. 1992 machte Manzel sich erstmals selbständig und eröffnete gemeinsam mit Joachim Mars und Michael Heveker die Hamburger Mars Bar, ein Bar-Restaurant im italienischen Stil. 1995 wechselte er zu der Hamburger Veranstaltungsagentur hi-life, wo er fortan als freier Produktionsleiter die Durchführung zahlreicher renommierter Events verantwortete. Für namhafte Kunden aus den Bereichen Musik, Medien und Film, managte Manzel über 600 Veranstaltungen im In- und Ausland, unter anderem die After Show Partys des Deutschen Musikpreises ECHO, die Saisoneroöffnungsempfänge der Berliner Philharmoniker sowie die Party zum 20jährigen Jubiläum des People-Magazins GALA auf der MS Europa 2. Für die Sanierung des Luxushotels schlossgut gross schwansee wurde Manzel von dem Eigentümer Silvius Dornier als Berater engagiert. Nach 20 Jahren im Eventbusiness fand der 49-jährige Jens Manzel im Sommer 2015 zurück zu seinen gastronomischen Wurzeln und entschied sich, fortan als Betriebsleiter im Forsthaus Friedrichsruh aktiv zu sein.

Restaurantleiter **Sebastian Paul** ließ sich im Hotel NH Hamburg Horner Rennbahn (ehemals ein Cityhotel der Hotelgruppe Astron Hotels) zum Hotelfachmann ausbilden. Nach einem kurzen Zwischenstopp in einer Eventagentur führte ihn seine nächste berufliche Station ins Hotel Panorama Hamburg-Billstedt, wo er als Empfangs- und Verkaufsmitarbeiter tätig war. 2006 wechselte Sebastian Paul in die Fullservice-Systemgastronomie, zu der Block House Restaurantbetriebe AG. Zunächst blieb er in Hamburg, dann ging er nach Düsseldorf, wo er 2008 zum Betriebsleiter aufstieg. In der Block House-Filiale der Landeshauptstadt NRWs führte Paul ein Team von 36 Mitarbeitern. Es folgten weitere Jahre als Restaurant- und Serviceleiter, unter anderem im Waldeck Spa Kur- & Wellness Resort in Bad Dürkheim. 2011 lernte Sebastian Paul den klassischen Einzelhandel kennen. Die Hamburger Drogeriemarktkette Budnikowsky engagierte ihn als Filialleiter. Seit dem Frühjahr 2015 unterstützt der 35-jährige Paul das Team vom Forsthaus Friedrichsruh als verantwortlicher Restaurantleiter.

Pressekontakt

Kontakt:
info@forsthausfriedrichsruh.de
Jens Manzel
04104-699 28 99