

## Presstext allgemein

### Schloss Eberstein in Gernsbach



Mitten in Baden, wo Murg- und Rheintal aufeinander treffen, thront hoch über dem romantischen Ort Gernsbach Schloss Eberstein. Einst im Besitz der Markgrafen von Baden wurde es aufwendig und mit sehr viel Liebe zum Detail restauriert und

renoviert. Heute strahlt es jetzt mit dem Schlossbesitzer-Ehepaar Gerd und Katharina Overlack um die Wette. In der Nähe von Baden-Baden, ist ein kleiner Juwel entstanden, der durch das Gewinnen der Pächterfamilie Bernd und Roswitha Werner auch kulinarisch eine Bereicherung für die Region darstellt. Von der sternepremiierten Gourmetküche bis hin zu badischen Spezialitäten, vom opulenten Hochzeitsmahl bis hin zu Kaffee und Kuchen – Schloss Eberstein hat für jeden Geschmack etwas zu bieten und lässt die Gäste für eine Weile die Zeit vergessen.

### Kulinarische Sternegastronomie in „Werner’s Restaurant“

Kulinarische Krönung von Schloss Eberstein ist Werners Restaurant, welches zweimal in Folge mit einem Michelin Stern ausgezeichnet wurde.

Hier wird Ihnen eine originelle leichte, badisch-französische Gourmetküche angeboten, die nicht auf Extravaganzen, sondern auf frische Produkte, fundiertes Fachwissen und handwerkliches Können setzt. Die Kreativität darf dabei nicht zu kurz

kommen. So sind seine Kreationen ebenso einfallsreich wie kunstvoll. Große Klassiker wie Gänsestopfleber und Rehrücken dürfen aber auch nicht fehlen.

Das gesamte Ambiente präsentiert sich zudem „Schloss-like“: Bodenlange Tischdecken, elegante Stuhlhussen, kraftvolle Farben. Aufgeteilt ist das Restaurant in einen gelben und einen roten Salon. Wie der Name schon sagt fasziniert der rote Salon mit satt-roten Wänden, die mit alten Stichen geschmückt sind und stimmungsvoll mit Punktstrahlern und Kronleuchtern ins rechte Licht gerückt werden. Im gelben Salon dominiert hingegen der



Farbton Creme. Bodentiefe Fenster ermöglichen zudem einen grandiosen Blick über den Weinberg hinab ins malerische Murgtal.

Im Tüpfelchen von Werners Restaurant ist die bei schönem Wetter geöffnete Gourmetterrasse mit weiteren 40 Plätzen und ebenso prächtigem Ausblick – der perfekte Rahmen für ein unvergessliches Genusserlebnis und zugleich eine Besonderheit, die man in Gourmetrestaurants höchst selten findet

### **Badisch, rustikal und zünftig: Die Schloss-Schänke**

Im Zuge der Renovierungsarbeiten wurde auch das bekannte



Ausflugslokal auf Schloss Eberstein entkernt und mehr als runderneuert. So fühlen sich in der neuen Schloss-Schänke samt gotischem Saal Ausflügler und Einkehrer genauso wohl wie zukünftig auch die Hotelgäste und alle, die einfach gut essen

möchten. Gemütlichkeit bekommt hier eine neue Bedeutung.

Historische Mauern und Möbel in Kombination mit Eckbänken und eine von Bodenstrahlern in Szene gesetzte interessante Holzdeckenarchitektur erzeugen einen einzigartigen Schloss-Schänken-Charakter.

Der dazugehörige gotische Saal fasziniert hingegen mit seiner Deckenarchitektur und den hohen Frontfenstern, wodurch der Raum nicht nur hell und lichtdurchflutet ist, sondern auch einen wunderbaren Blick über das Murgtal ermöglicht.



Täglich bieten Werners hier eine regionale, badische und frische Küche auf leichte, originelle und zeitgemäße Art. Einen Ruhetag hat die Schloss-Schänke nicht. Von regionalen Spezialitäten über Murgtalgerichte bis hin zu hausgemachten Kuchen reicht dabei die Auswahl. Im Sommer lockt die Platanenterrasse mit weiteren 80 Plätzen nach draußen. Von hier aus haben Gäste, ob beim Mittagstisch, beim Kaffeetrinken oder beim Genießen an lauen Sommerabenden einen ebenso atemberaubenden Ausblick.

## Wohnen wie ein König: Das Schlosshotel

Wer seinen genussreichen Aufenthalt auf Schloss Eberstein stilvoll verlängern möchte kann das im kleinen und feinen schlosseigenen Hotel tun. Insgesamt stehen 14 Hotelzimmer, davon 9 Doppelzimmer, 3 Juniorsuiten und 2 Suiten, zur Verfügung. Alle Zimmer sind individuell ganz im Schlosstiel eingerichtet. Schon fast Seltenheitswert bietet einem der atemberaubende Ausblick aus den Zimmern ins Murgtal. Zur Entspannung verfügen alle Zimmer über eine Dampfdusche oder Whirlwanne. Der Hotelruhergarten nebst dem Eber aus Stein, dem Sinnbild von Schloss Eberstein, lädt zum Erholen an der frischen Luft ein.

Mit viel Liebe zum Detail entstanden geschmackvolle Refugien, die im Zusammenspiel mit Ausflügen in die nahe und weitere Umgebung vor allem zu erholsamen Kurzurlauben einladen. Dass aber auch längere Aufenthalte sehr inspirierend sein können, versteht sich von selbst. Interessante Arrangements verbinden das Hotelangebot mit Restauranterlebnissen, Weinproben und Kochkursen perfekt.

Aber auch für Veranstaltungen im nahe gelegenen Baden-Baden bietet sich Schloss Eberstein als idealer Ausgangspunkt an. Ob „Große Woche“, „Frühjahrsmeeting“ oder einer der zahlreichen Kongresse – stets kann man dabei von Schloss Eberstein entspannt in den Tag starten und



diesen anschließend genussvoll ausklingen lassen. Dies gilt natürlich in ganz besonderem Maße für die zahlreichen Kulturveranstaltungen im Festspielhaus Baden-Baden.

Dass sich in Schloss Eberstein gut feiern lässt, versteht sich von selbst. Ein weiteres Highlight ist der wunderschöne Spiegelsaal mit romantischem Innenhof. Er bietet den festlichen Rahmen für rauschende Feste und Veranstaltungen aller Art.



### **Veranstaltungen und Gourmet-Catering**

Auch für die ganz besonderen Momente, für ausgefallene oder romantische Feiern, vom Geburtstag im kleinen Kreis bis zum opulenten Hochzeitsmahl, kann Schloss Eberstein mit dem passenden Rahmen aufwarten. Für jeden Anlass bietet der glanzvolle Spiegelsaal des Schlosses ein unvergleichliches Ambiente – ob der Schloss-Saal im Hotel für Traumhochzeiten, der Eberstein-Saal oder der Rittersaal für Veranstaltungen mit Seltenheitswert. Dank der umfassenden Betreuung durch Gastgeberin Roswitha Werner spürt der Gast vom ersten Moment der Planung an, dass er mit seinen Wünschen und Vorstellungen im Mittelpunkt steht. Genauso gut eignen sich die Räumlichkeiten für Tagungen und Seminare. Vor allem die traumhafte Ruhe überzeugt Firmen aller Art, hier in Klausur zu gehen.



Auch für die Feier zu Hause oder im Grünen bieten Werners mit einem erfahrenen Gourmet-Catering-Team individuelle Beratung und Kompetenz aus einer Hand – von der Planung bis zur Durchführung. Gemeinsam mit dem Gastgeber werden je nach Bedarf geeignete Räumlichkeiten gesucht, das Menu zusammengestellt, die korrespondierenden Weine empfohlen, die musikalische Unterhaltung arrangiert und die Tischdekoration besprochen. Ob eine spezielle Sitzordnung, Transfers oder ein ausgefallenes Rahmenprogramm – das Gourmet-Catering-Team

von Schloss Eberstein wird höchsten Ansprüchen gerecht und organisiert unvergessliche Feste, die auch der Gastgeber unbeschwert genießen kann.

Um ein komplexes Projekt wie Schloss Eberstein zu realisieren, bedarf es mehr als nur einer Person. Man braucht eine Gruppe engagierter Menschen, die mit Einsatz, Leidenschaft, Kreativität und Visionen wirken.

### **Die Schlossbesitzer: Gerd und Katarina Overlack**

Die Verbindung des Schlossbesitzers Gerd Overlack zu Schloss Eberstein ist bereits so alt wie er selbst. Denn Gerd Overlack wurde direkt unterhalb des Schlosses in Gernsbach geboren. Hier wuchs er auf, das majestätische Schloss immer im Blick. Zum Studium zog es ihn dann nach Köln, wo er anschließend und bis heute erfolgreich als Industrierversicherungsmakler tätig ist.



Doch die Liebe zum Schloss ließ ihn nicht los, und so entschloss er sich gemeinsam mit seiner Frau Katharina zum Kauf des Schlosses im Jahr 2000 von Max Markgraf von Baden. Das war erst der Anfang, denn was das Schloss angeht, „kann man keine halben Sachen machen“, wie Gerd Overlack betont.

So folgte nach einer Sondierungsphase ab August 2001 die aufwendige und detailgerechte Restaurierung und Renovierung von Schloss Eberstein, die mit der Eröffnung des Restaurants und im Herbst des Hotels Schloss Eberstein ihren vorläufigen Höhepunkt erreicht.

„Die Verbindung des Schlosses mit einem Restaurant und Hotel auf höchstem Niveau gibt dem Schloss in seiner jetzigen Form überhaupt erst seine Daseinsberechtigung“, finden die Schlossbesitzer. Wichtig ist ihnen dabei aber auch der Betrieb der Schloss-Schänke mit seiner regionalen Ausrichtung. Denn dass das Schloss mit Leben gefüllt wird, ist Gerd Overlack und seiner Frau Katharina ein besonderer Herzenswunsch. Mit der Familie Werner haben sie dafür die Richtigen gefunden. Zusätzlich zu den gastronomischen Akzenten und dem Hotel könnten sich die Schlossbesitzer zukünftig auch vermehrt kulturelle Veranstaltungen vorstellen.

## **Roswitha**

### **& Bernd Werner**

Als Betreiber der Restaurants und des Hotels prägt die Pächterfamilie Werner Schloss Eberstein mit ihrer Genuss-Philosophie ganz entscheidend. Jedes Familienmitglied fügt sein Steinchen hinzu, um so zusammen ein harmonisches Gesamtkunstwerk entstehen zu lassen.

Bernd Werner ist dabei der pfiffige, stets lächelnde, innovative Küchenkünstler mit zahlreichen namhaften Stationen und noch mehr Auszeichnungen. Nicht ohne Grund ist er seit 1999 Mitglied der Jeunes



Restaurateurs – Deutschlands jungen Spitzenköchen. Er kochte unter anderem in der Auberge de l'Ill im Elsass und bei Eckart Witzigmann in der Aubergine München, wo er auch seine Frau Roswitha kennen gelernt hat. Roswitha Werner ist charmante Gastgeberin und Sommelière zugleich, die sich liebevoll um Service, Weinkarte und -keller sowie ihren Nachwuchs in Person von Nico und Alina kümmert.

### **Kontakt:**

Werner Gourmet GmbH  
Schloss Eberstein  
76593 Gernsbach  
Tel.: +49 (0) 7224 – 99 59 5-0  
Fax. +49 (0) 7224 – 99 59 5-50  
info@schlosseberstein.com  
[www.schlosseberstein.com](http://www.schlosseberstein.com)