

# RENTHOF KASSEL RESTAURANT



PREIS FÜR NACHHALTIGE  
GASTRONOMIE

## Ein mittelalterliches Kloster trifft auf grüne Zukunft



**Von außen ein altes Gemäuer mit Tradition, von innen ein modernes, vielfältiges Gastronomiekonzept mit großer Liebe zum Detail – der Renthof Kassel steckt voller Überraschungen. Eine davon bietet das Hotel-Restaurant, in dem Saisonalität und Regionalität das A und O sind.**

Das Gebäude des Renthof Kassel hat schon vieles miterlebt: Begonnen hat alles als Karmeliterkloster 1298 als Mönche durch die steinernen Korridore wandelten. Zuletzt hatte ein Altenheim hier seinen Platz bevor das geschichtsträchtige Gebäude 2017 als modernes neues Stadthotel mit exklusiver Gastronomie, Bar und mehreren individuellen Eventlocations seine Pforten für Gäste aus aller Welt öffnete.

### **Das Geheimnis: saisonal und regional**

Das Herzstück des Hotels ist das nachhaltig ausgerichtete Restaurant Renthof: Vor allem durch regionale Produkte versucht es Emissionen durch lange Transportwege zu vermeiden. Von saisonal geerntetem Gemüse

und Obst von den Bauern der Umgebung bis hin zu hoch qualitativem Fleisch und Fisch aus Deutschland, gibt es eine große Auswahl lokaler Genüsse. Darunter sind auch viele BIO zertifizierte Produkte, die mit viel Sorgfalt verarbeitet werden. Lebensmittelreste werden vermieden, indem sie so gut es geht beim Kochen maximal verarbeitet werden. Wenn dann doch mal was übrigbleibt, werden die Reste von den Betreibern einer Biogasanlage abgeholt. Außergewöhnlich, aber konsequent nachhaltig: Auch die gesamte Getränkeauswahl besteht aus Weinen und Säften, die in Deutschland hergestellt wurden. „Dann gibt es zwar keinen Orangensaft, aber dafür einen frischen Apfelsaft aus Obst von Streuobstwiesen,“ erzählt Rainer Holzhauser, Geschäftsführer des Renthof.

Gerade über die Pandemie-Zeit hinweg war Gelegenheit, um über ein noch größeres Nachhaltigkeitskonzept für den gesamten Betrieb nachzudenken. Gemeinsam mit den Mitarbeitenden organisierte die Geschäftsleitung des Renthofs Workshops um das Thema Nachhaltigkeit im Team zu diskutieren und im Betrieb wie auch privat anzugehen. Dies führte im Restaurant zu einer Umstellung der Speisekarte auf vorwiegend vegetarische und vegane Köstlichkeiten. Falls Gäste sich Fisch oder Fleisch wünschen, achtet das Restaurant sehr genau auf die Herkunft und die Haltungsbedingungen der Tiere. „Wir möchten unseren Gästen, wie auch unseren Mitarbeitern zeigen, dass vegetarische und vegane Gerichte eine spannende Alternative sein können statt einer



## Das sagt die Jury:

Hier ist aus einem alten sanierungsbedürftigen Bestandsbau innerhalb weniger Jahre ein nachhaltiger Gastronomiebetrieb mit Vorzeigehotel geschaffen worden, der in allen Bereichen und vor allem konsequent nachhaltige Lösungen einsetzt und anbietet – immer unter Einbezug der Gäste. Ein tolles Konzept mit spannenden Zukunftsvisionen.



Beschränkung," so Holzhauer. Für die Zukunft ist in Planung ein Grundstück nahe des Renthofs mit einem Kräutergarten auszustatten, sodass dieser die Küche des Restaurants mit frischen Kräutern versorgen kann. Auch wurden Solarplatten beantragt, um Strom aus der natürlichen Sonneneinstrahlung für das Gebäude zu gewinnen. Die Gäste sollen noch mehr einbezogen werden. „Es ist uns wichtig, nicht nur als Restaurant und Hotel Verantwortung zu übernehmen, auch unsere Gäste sollen motiviert werden aktiv mitzumachen," so der Hotelier. Hierfür bietet das Hotel beispielsweise Trinkwasser aus Wasserfiltern an, die sich Gäste an der Bartheke abholen können. Auch beim Zimmerservice können sie entscheiden, ob sie diesen wirklich jeden Tag benötigen oder eben nicht. Wer diesen nämlich abbestellt, bekommt im Gegenzug einen Gutschein, der an der hoteleigenen Bar eingelöst werden kann. In Gänze verzichtet das Hotel auf kleine abgepackte Seifenstücke und kleine Flaschen mit Bodylotion.

### Eine Vision für die Zukunft

Für Rainer Holzhauer und seine Geschäftspartner Kirstin Homburg-Kleinkauf und Uwe Kleinkauf ist der Renthof ein Herzensprojekt. Dies lässt sich auch in weiteren Details im Restaurant und dem gesamten Hotel beobachten. So ist die Inneneinrichtung individuell ausgewählt, von alten Antiquitäten bis zu neuen, nachhaltig produzierten Möbeln. Rainer Holzhausers Hauptmotivation ist es, vor allem Gastgeber zu sein und den Gästen etwas Besonderes und Einzigartiges anbieten zu können, als würden sie bei jemandem zu Besuch sein. „Wenn man irgendwo zu Gast ist und es dort Essen gibt, kann man sich in der Regel auch nicht aussuchen, was es gibt. Man muss sich auf etwas einlassen, was der Gastgeber einem serviert," erklärt er. Einen Versuch hat der Renthof bereits mit dem komplett vegetarischen documenta-Menü gestartet, das im Rahmen der documenta und darüber hinaus Teil des Restaurantangebots ist. Dieses wurde mit großer Sorgfalt vom Küchenteam um Küchenchef Till Retting

↑ Im Renthof Kassel wird mit Liebe zum Detail und vor allem mit rein saisonalen und regionalen Produkten gekocht. Auch die Getränke hier sind von rein nationalen Anbietern.

zusammen mit Profikoch und Innovationsgeber Christoph Brand von den Fliegenden Köchen zusammengestellt und bietet ein buntes Tisch-Menü-Bufferet aus regionalen und saisonalen Kompositionen. Eigentlich ist das Menü als vegetarisches und veganes gedacht, es kann jedoch auf Wunsch mit Fisch und Fleisch ergänzt werden. Rainer Holzhauer hofft, dass sich in Zukunft auch Stammgäste und mehr neue Gäste auf dieses nachhaltige, kulinarische Abenteuer einlassen, statt a la Carte zu bestellen. „Das wäre wirklich ein Traum.“