



Ein Ort wie im Märchen

Auch im Umkreis von Frankfurt gibt es noch gastronomische Geheimtipps. Dazu gehört der 400 Jahre alte **Höerhof**, ein **Vier-Sterne-Hotel** mit 14 Zimmern und Suiten sowie einem **Restaurant**, das mit seinen exquisiten Menüs zu verzaubern weiß. Am Rande der **Idsteiner Altstadt**, nur fünfzig Kilometer vom deutschen Finanzzentrum entfernt, findet sich dieser märchenhafte Ort. Das Zusammentreffen von Vergangenheit und Gegenwart verschafft spannende Erlebnisse. **Sabine Kogge** schmeißt den Laden mit Elan und Fröhlichkeit. Die Ideen gehen der quirligen Chefin nie aus. Sie will, dass sich die Gäste in dem romantischen Fachwerkensemble rundum wohlfühlen. So ist ein Refugium abseits des Großstadttrubels entstanden, in dem alle Sinne wachgeküsst werden. Allein die Gaumenfreuden sind eine kleine Reise wert.



Der Höerhof thront über den Gassen wie ein Wahrzeichen der feinen Lebensart. Er hat eine lange Tradition mit wechselnden Besitzern, unterschiedlichen Nutzungen und Menschen, die von hier oben ihr Glück machen wollten. Der Baubeginn fiel in das Todesjahr von William Shakespeare, der das Welttheater revolutionierte. Als das Haus 1620 fertiggestellt wurde, breitete sich schon der Dreißigjährige Krieg in Deutschland und Europa aus.

Der Bauherr hieß Henrich Höer und war Architekt. Parallel erneuerte er die Residenz des Grafen von Nassau im Stil der Renaissance. Dass er ein herrschaftliches Domizil auf dem Filetgrundstück hoch über der Stadt errichten durfte, war der Lohn für ausgezeichnete Arbeit. Von seinem Kanthof konnte er nun die Fortschritte am Schloss beobachten. Für das eigene Zuhause hatte er Türmchen und Erker wie für den Fürsten gewählt. Dazu nutzte er die Möglichkeiten der Holzkonstruktion für Schnitzereien. Er schmückte die Fassade auch mit wilden Masken und schützte sich damit vor Dämonen. Vielleicht überstanden deshalb die Mauern des Höerhofs all die Jahrhunderte.

Wie in Abrahams Schoß

Wer hier wohnt, kann sich sicher wie in Abrahams Schoß fühlen. Der Anreisende findet einen Parkplatz direkt vor der Haustür. Dann geht es durch den lauschigen Innenhof mit Sandstein-

säulen, Brunnen und designten Obstblütenbäumen zur Eingangspforte. Die Rezeption nimmt einen freundlich in Empfang.

Links gelangt man ins Restaurant. Wer aber übernachten möchte, checkt besser erst einmal ein. Die Zimmer besitzen alle eine individuelle Note, sind originell und atmen Geschichte. Jeder Raum verfügt über eine behagliche Einrichtung und komfortable Bäder.



Das Team aus 14 Mitarbeitern liest jeden Wunsch von den Augen ab. Vorlieben der Gäste werden notiert. Wer wiederkommt, gehört schon zur Höerhof-Familie. „Persönliche Gesten sind mir ganz wichtig“, sagt die Chefin. Sabine Kogge liebt Details und sorgt dafür, dass die Besucher die Annehmlichkeiten eines kleinen Hauses schätzen lernen. Handgeschriebene Sinnsprüche werden - möglichst in der passenden Landessprache

Das Team aus 14 Mitarbeitern liest jeden Wunsch von den Augen ab. Vorlieben der Gäste werden notiert. Wer wiederkommt, gehört schon zur Höerhof-Familie.

- an die Angekommenen verteilt. Blütenblätter auf dem Tischtuch des Restaurants heißen willkommen und vielleicht wartet später am Abend neben dem Bett noch eine Praline zum Ausklang eines schönen Tages.

Die gebürtige Rheinländerin hat ihren Bachelor im Hotelfach gemacht. Sie lernte danach nicht nur die Welt kennen, sondern verliebte sich in den USA in ihren heutigen Ehemann, einen Texaner. Dann rief plötzlich die Mutter 2005 in New York an, sie solle den Betrieb übernehmen.

Liebe zum Detail

Kogges Eltern hatten den Höerhof in den neunziger Jahren erworben und liebevoll umgebaut. Wie es dazu kam, sei eine schöne Geschichte, erzählt die Patronin. „Meine Mutter hatte bei einem Spaziergang zum Vater gesagt, einmal ein solches Haus zu besitzen, das wäre ein Traum.“ Das habe offenbar die Alteigentümerin gehört, die das ziemlich heruntergekommene Objekt verkaufen wollte. Dann ging alles recht schnell. Erst erfolgte die Einladung, doch einen Blick ins Innere zu werfen. Anschließend kam es zum Kauf. Der Höerhof wurde für die Familie fortan zur Lebensaufgabe.

Der Vater, selbst Architekt wie sein ferner Vorgänger Henrich Höer, wollte die Schönheit des Gebäudes wieder in altem Glanz erstrahlen lassen. Alles ließ er aufarbeiten. Die überlieferten Besonderheiten passte er an einen modernen Gastronomiebetrieb an, ohne den Charme zu zerstören. Sogar die ursprüngliche Farbgebung der Schnitzereien an der Fassade stellte er wieder her. „Hätte er anfangs gewusst, wieviel Arbeit all das macht, hätte er wohl die Finger davon gelassen“, meint die Tochter. Sie ist aber doch sehr stolz, dass ihr Daddy eines der schönsten Häuser von Idstein restauriert und vor dem Verfall bewahrt hat.

Nach Jahren in eigener gastronomischer Regie übertrug Kogges Vater den Höerhof an einen Pächter. Doch der fuhr mit Hotel und Restaurant gegen die Wand. Seit 14 Jahren hält Sabine Kogge nun das Heft fest in der Hand. Seitdem funktioniert der Betrieb wieder. Und zwar so, dass Restaurantkritiker vom „Feinschmecker“ bis zu überregionalen Tageszeitungen applaudieren.



Fotos: Michael Hohmann (Top Magazin Frankfurt)

Applaus für die Küche

Die Verantwortung in der Küche trägt Sebastian Straub, der regionale und saisonale Produkte verwendet, aber auch mal auf High-End-Produkte aus entfernteren Gegenden zurückgreift. Er erreicht mit seinen Gerichten eine Qualität, die sogar in Metropolen Aufmerksamkeit erregt. Man speist à la carte. Wer mag, stellt sich ein Drei-Gänge-Menü zusammen. Das Preis-Leistungsverhältnis ist mehr als in Ordnung.

Schon die urige Gaststube mit Kachelofen, Madonnenfenster, Murano-Lampen und coolen Leuchtkörpern von Ingo Maurer bringt Gegensätzliches zusammen. Auch unser Mahl verbindet unterschiedliche Geschmacksnuancen. Die Ceviche vom Kabeljau mit Blumenkohl, Zitrone und Kapuzinerkresse als Vorspeise, dann das gebratene Filet vom Kalb mit jungen Kartoffeln und gebratenem Spargel sowie schließlich als Nachtisch das Salzkaramelleis mit Apfel, Mandel und Butter sind einfach köstlich. Auch Vier- und Fünf-Gänge-Menüs bietet übrigens der Höerhof an. Die Weinkarte ist mit 150 Weinen gut bestückt. Neben Tropfen aus der Region und aus den weiteren deutschen Anbaugebieten werden auch Schätze aus Frankreich, Italien, Spanien sowie aus Übersee kredenzt. Bei angenehmem Wetter wird im Innenhof serviert.

Sabine Kogge holt Veranstaltungen mit bis zu 100 Personen in ihr ziemlich einmaliges historisches Ensemble. Fünf Tagungsräume stehen zur Verfügung. Hochzeiten und andere Feiern können separat vom Restaurantbetrieb stattfinden. Für Idstein ist der Höerhof ein wahrer Segen. Pflegt er doch nicht nur das historische Erbe und die gastronomische Kultur. Auch Theater-, Zirkus-, Kleinkunst- oder Musikevents zelebriert man dort immer wieder - kombiniert mit einem Dinner. Kochkurse werden angeboten. Oder ein Krimi-Essen, begleitet von rätselhaften Gestalten und einem Night-Walk durch Idsteins verwinkelte Gassen.

Attraktion für Idstein

Manchmal fragt man sich, woher Sabine Kogge all die Energie hernimmt. Doch die Mutter von zwei Kindern plant noch mehr. Sie möchte den Höerhof mit einem denkmalgerechten Anbau für 30 Zimmer ergänzen. „Eine Dachterrasse mit Bar und Blick ins Tal wäre für die ganze Region eine Attraktion“, sagt sie. Der Antrag ist gestellt. Nun muss die Stadt entscheiden.



Für Idstein ist der Höerhof ein wahrer Segen. Pflegt er doch nicht nur das historische Erbe und die gastronomische Kultur. Auch Theater-, Zirkus-, Kleinkunst- oder Musikevents zelebriert man dort immer wieder.

