

## PRESSEMITTEILUNG

Freitag, den 16. Februar 2024  
Staatspark Fürstenlager

Schloss  
61348 Bad Homburg v.d.H.

T. +49 (0)6172 9262 109  
T. +49 (0)6172 9262 156

presse@schloesser.hessen.de  
www.schloesser-hessen.de

### **„Fürstenlager Restaurant“ öffnet im Frühsommer – Dominik Stenger ist neuer Pächter des Herrenhauses**

In naher Zukunft können sich die Besucherinnen und Besucher des Staatsparkes Fürstenlager wieder auf ein erweitertes gastronomisches Angebot im Herrenhaus freuen. Im Frühsommer eröffnet Dominik Stenger (Bensem Gastro GmbH) aus Bensheim hier das „Fürstenlager Restaurant“. Stenger wird seinen Gästen regionale hessische Küche mit internationalen Einflüssen anbieten. Er verspricht ein breites Angebot, das dem Fürstenlager als Ausflugsziel für Jung und Alt gerecht wird.



Idyllisch liegt das Herrenhaus  
inmitten des „Dörfchens“ im  
Staatspark Fürstenlager.  
© SG, Foto: Anja Dötsch

Der neue Pächter übernimmt mit dem Herrenhaus auch den angrenzenden Kiosk. Hier hatte seit Mai 2021 Sebastian von Engelmann die Parkbesucher mit „Hessischen Tabbas“ erfolgreich bewirtet. Er wird den Betrieb Ende Februar an Stenger übergeben, der den Kiosk schnellstmöglich wieder eröffnet. Das Angebot wird künftig kleine Imbisse auf die Hand, Eis am Stiel und Getränke zum Mitnehmen umfassen.

Im Auswahlverfahren überzeugte die Staatlichen Schlösser und Gärten Hessen (SG) das solide Konzept Stengers sowie seine langjährige Erfahrung in der betriebswirtschaftlichen und operativen Steuerung, Mitarbeiterführung und Qualitätssicherung von Restaurants bundesweit. Zuletzt war der gelernte Hotelfachmann und Betriebswirt im Management einer Restaurantgruppe tätig. „Ich freue mich über diese Entscheidung, bei der wir durch das Votum des renommierten Gastroberaters Ingo Wessel unterstützt wurden. Ich bin sehr zuversichtlich, dass wir mit Herrn Stenger einen Fachmann gewonnen haben, der mit Herzblut für sein Metier, Liebe zum Ort und viel Gastfreundschaft seine Gäste in Restaurant und Kiosk für sich gewinnen wird“, so Kirsten Worms, Direktorin der SG, bei der Vorstellung des Gastronomen am 16. Februar.

„Herr Stenger punktete nicht nur mit seiner Professionalität, sondern auch mit seinem Verständnis für den Staatspark als historischem Ort und herausragendem Kulturdenkmal,“ ergänzte Volker Gilbert, stellvertretender Direktor der SG und Leiter der Zentralabteilung. Gilbert bedankte sich im Namen der SG bei Sebastian von Engelmann für den knapp dreijährigen Betrieb des Kiosks: „Gerade während der schwierigen Jahre der Corona-Pandemie hat es Herr von Engelmann sehr sympathisch verstanden, die Parkgäste gut zu versorgen.“

„Das Restaurant im Herrenhaus des Fürstenlagers soll Ausflugsziel für Klein und Groß werden – Familien, junge Leute und Rentner sollen genauso willkommen sein wie Wanderer, Biker, Jogger und Touristen“, sagt Dominik Stenger. „Wichtig wird es sein, in den Herzen der Anwohner der umliegenden Städte und Gemeinden anzukommen und über die Grenzen der Bergstraße hinaus bekannt zu werden, zu sein und zu bleiben.“

Nach der Vertragsunterzeichnung beginnt Dominik Stenger nun damit, Personal anzuwerben und Vorbereitungen für die Eröffnung zu treffen. Seine Frau Julia Sowitzki-Stenger wird ihn dabei in administrativen und operativen Aufgaben unterstützen.

Parkleiter Stefan Jagenteufl begrüßt den baldigen Start des „Fürstenlager Restaurants“: „Die Attraktivität der Anlage ist damit wieder komplettiert. Die Möglichkeit einer ausgiebigen Pause in einem Restaurant inmitten der herrlichen Umgebung wird viele Besuchende hier länger verweilen lassen und neue Gäste anziehen. Es wird wieder mehr Leben im Dörfchen geben.“

Dominik Stenger möchte sich mit seinem Angebot ausdrücklich an „Jedermann“ wenden. Nachhaltigkeit soll dabei eine wichtige Rolle spielen. Wasser, Schorlen, Limonaden und Bier sollen aus der Region kommen, die Weine von der Bergstraße und aus den Weinbauregionen der Bensheimer Partnerstädte Riva del Garda und Beaune im Burgund. Grundgerüst der Küche werden Wirtshaus-Klassiker aus dem Odenwald sein, ergänzt auch durch kalte Hauptganggerichte. Vegetarische und vegane Speisen werden selbstverständlich ebenso angeboten.

Die SG übergibt das Herrenhaus in instandgesetztem Zustand, lediglich Lüftung und Entwässerungsleitungen befindet sich noch bis Anfang März in der Fertigstellung durch den Landesbetrieb Bau und Immobilien Hessen (LBIH). „Nach jahrelanger gastronomischer Nutzung haben wir die Abnutzungsspuren an der denkmalgeschützten Bausubstanz und im Bereich der nutzungsspezifischen Haustechnik beseitigt“, so Dr. Anja Dötsch,

Leiterin des Fachgebiets Bauangelegenheiten und Denkmalpflege  
der SG.

Das Herrenhaus ist durch seine Lage, Größe und Gestaltung das repräsentativste Gebäude im sogenannten „Dörfchen“, dem Herz der Parkanlage. Sie hatten die Landgrafen von Hessen-Darmstadt und spätere Großherzöge von Hessen und bei Rhein als Sommersitz erkoren und zu einem Landschaftsgarten im Typus der „ornamental farm“ nach englischem Vorbild gestalten lassen. Die dorfartige Anlage mit den sonst eher schlichten Gebäuden war geprägt durch das am Ende des 18. Jahrhunderts in vielen Herrscherhäusern verbreitete Verlangen nach dem Aufenthalt in ländlicher Idylle.

Um dieses Kulturdenkmal zu bewahren, hat die SG gemeinsam mit dem LBIH in den vergangenen Jahren neben dem Herrenhaus weitere Maßnahmen im Staatspark durchgeführt. So wurden Dach und Fassade des Fremdenbaus instandgesetzt. Weiterhin erfolgte eine Hangsicherung unterhalb des Glashauses. Auch Neupflanzungen im Bereich der Apfelallee haben 2023 stattgefunden. Im Frühjahr 2024 folgt die Fertigstellung des rekonstruierten Altarberghäuschens.

**Pressekontakt:**

[presse@schloesser.hessen.de](mailto:presse@schloesser.hessen.de)

Dr. Susanne Király

T. +49 (0)6172 9262 109

Lena Liebau

T. +49 (0)6172 9262 156

Miriam Schmidt (wiss. Volontärin)

T. +49 (0)6172 9262 103