



# Sonntage in SOMERSET

Das Gastgeberpaar Karen Roos und Koos Bekker haben mit „The Newt“ gerade eines der schönsten Landhotels Englands eröffnet – inklusive prächtiger Gartenanlage, Apfelfarm und Cider-Produktion

ALLE REZEPTE IM BEILIEGENDEN SALON-BOOKLET

Fotografie — Stephanie Füssenich

Text — Tina Bremer



Inhaberin Karen Roos hat den  
Blick für das Spiel mit Farbe und Design.  
Die Hotelière war lange Chefin der  
südafrikanischen „Elle Decoration“





In der Bar sitzt man entspannt in den Ames-Stühlen von Sebastian Herkner und lässt sich Cocktails nach Rezepten des 18. Jahrhunderts servieren



Weich wie Samt: perfekt gepflegter Rasen,  
der zu einer Partie Croquet einlädt.  
Anschließend wird auf der Terrasse der  
hauseigene „Cyder“ serviert



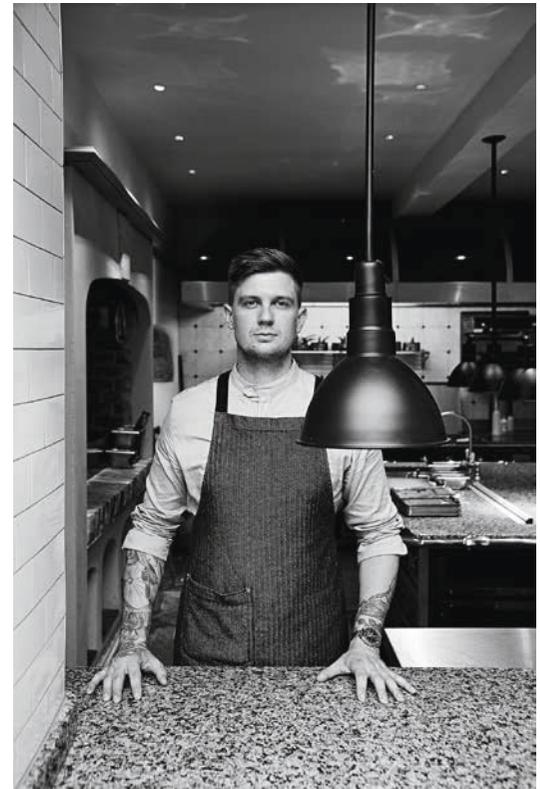
# F

Fast könnte man meinen, das spektakuläre Licht sei eine Entschuldigung, ein großes „pardon me“. Als bäte die Sonne mit den schönsten Strahlen des Tages um Verzeihung, dass sie sich so früh hinter die Hügel und Wälder zurückziehen wird. Eine Ladung Abendlicht flutet manikürte Rasenflächen, schickt Schattenspiele durch das Geäst der Buchen, lässt Gräser in den Beeten leuchten als stünden sie in Flammen. Goldgelb, genau wie das Getränk, mit dem das Landgut The Newt seit seiner Eröffnung Durst und Wissen stillt. „Somerset ist eine Cider-Gegend. Da wir Wein machen, wissen wir, wie man ein alkoholisches Getränk produziert. Also haben wir beschlossen, Apfelschaumwein herzustellen“, erzählt Karen Roos. 2013 kauften die Südafrikanerin und ihr Mann Koos Bekker, ein IT-Magnat, das heruntergekommene, 800 Hektar große „Emily Estate“ nahe Castle Cary

und begannen, es in ein Landhotel mit öffentlichem Garten umzugestalten. Inklusive Apfelplantage und Cider-Presse.

Dass die ehemalige Chefredakteurin der südafrikanischen „Elle Decoration“ ein Händchen für Transformationen hat, stellte sie schon einmal unter Beweis: In ihrer Heimat verwandelte sie ein altes Weingut in das Hotel „Babylonstoren“. „Hier in England war es ebenfalls eine organische Entwicklung. Der Ort hat uns mitgeteilt, was wir mit ihm machen sollen“, sagt Roos. „Äpfel sind das Einzige, was wir in Babylonstoren nicht anbauen, weil sie kalte Winter brauchen. Mein Mann hat sich das aber schon lange gewünscht. Er ist auf einer Farm groß geworden und hat sich auf der ganzen Welt nach Agrarland umgeschaut, weil er davon überzeugt ist, dass gesundes Essen die Zukunft ist.“ Roos' Liebe zu England begann hingegen in der Welt der Worte, mit den Romanen von Jane Austen und Charles Dickens. Mit ihrer distinguierten Gestik, der zarten Statur und einem Teint wie Milch wirkt sie selbst wie eine Figur aus „Mansfield Park“. „In Südafrika wuchsen wir als Kinder mit englischer Literatur auf. Von klein auf hat man England romantisiert. Und ich habe mich dann wirklich sofort in Somerset verliebt, als wir über die Hügel gekommen sind und die Landschaft gesehen haben.“

Herzstück von The Newt ist das Hadspen House, das um 1785 von Henry Hobhouse gebaut wurde. Ein georgianisches Gebäude aus vanillefarbenem Kalkstein, mit tiefen Sprossenfenstern, die viel Licht ins Innere holen, und Säulen vor der Eingangstür. Sieben Generationen der Familie Hobhouse >



Sechs Jahre hat die Renovierung des Landguts gedauert, nun stimmt jedes Detail. Küchenchef Ben Abercrombie (oben rechts) entwirft das Menü im Restaurant „The Botanical Rooms“ (links) mit Zutaten, die im hauseigenen Garten wachsen (unten). Der Kamin in einem der 23 Gästezimmer (rechts) wurde mit originalen Delfter Kacheln geschmückt, die aus dem alten Bestand des Hauses erhalten geblieben sind



# Reise



Die ersten Frühlingstage laden ein zu einer Runde Badminton auf dem Spielfeld – das wegen seiner hohen Eibenhecken auch liebevoll „Old Knobbly“ genannt wird

Vier Gästezimmer befinden sich im ehemaligen Kutscherhaus, das gern von Familien oder Freunden komplett gebucht wird und einen wunderschönen Gartenblick bietet

# Reise

spazierten durch diese Tür, bis Nachfahre Niall beschloss, es in der Zeitschrift „Country Life“ zum Verkauf anzubieten. Der Wind pfliff durch die morschen Türrahmen, im Winter waren die Hände so klamm wie die frisch gewaschene Bettwäsche, die nicht trocknen wollte. Für die dringend benötigte Renovierung war kein Sterlingsilber mehr vorhanden, der von seiner Mutter Penelope angelegte Garten schon lange aufgegeben. Geblieben sind ihre Bücher „The Country Gardener“ und „Plants in Garden History“.

Heute klirren in der mintgrün gestrichenen Bibliothek (in allen Räumen färbt Farrow & Ball die Wände) wieder silberne Teelöffel in den Porzellantassen, Gäste sitzen auf royalblauen Samtsofas von Gordon Guillaumier und Antibodi-Blätterstühlen von Patricia Urquiola, naschen von den selbst gebackenen Scones und blättern in den Wälzern aus den antiken Bücherregalen. Fast fünf Jahre dauerte es, die vier Wohneinheiten zu einer großen zu öffnen, im Haupthaus 13 zum Augenschließen fast zu schöne Schlafzimmer zu schaffen und in den ehemaligen Stallungen und Scheunen zehn weitere. Und ein weiteres Jahr Bauzeit ging auf das Konto eines ganz speziellen „Gastes“: Beim Sanieren entdeckte man mehr als 2000 vom Aussterben bedrohte Kammolche. Diese Salamander-Art lebt nicht nur in Tümpeln, sondern auch in Ritzen alter Gemäuer. Eine Regierungskommission stellte sicher, dass die „Newts“ mit Eimern und Schaufeln wohlbehalten in die umliegenden Wälder umgesiedelt wurden. So gingen zwar zwölf Monate und etliche Nerven verloren, dafür war der Name des Landguts gewonnen. „Wir haben das Beste daraus gemacht“, sagt Roos lachend.

# M

Manche Augen sind besonders geschult für Details, die aus Kleinem Großes machen, für Brüche, die verbinden, statt zu trennen, und für Farbkombinationen, die verwegen und harmonisch zugleich sind. Die ehemalige Stylistin Roos besitzt ein solches Auge – und setzt es auch mal mit einem Augenzwinkern ein. Wenn sie einen der Salons mit der Skulptur eines Wildschweinkopfs schmückt, gefertigt von der französischen Künstlerin Frédérique Morrel aus alten Wandteppichen. Oder wenn sie dem Porträt von Arthur Hobhouse – wie etliche Ahnenbilder lagerte es im Keller des Hauses – die Fotografie einer nigerianischen Braut gegenüberstellt. Im Croquet Room wippt man in bunten Tropicalia-Stühlen von Moroso beschwingt bei einem Drink zur Guten-Laune-Musik des Retro-Plattenspielers. Auf dem Badminton Court hat eine englische Telefonzelle direkten Draht zur Bar. „Ich genieße es, in die Vergangenheit einzutauchen, aber spiele gerne mit ihr“, sagt Roos. Ihr Mann hingegen würde die Geschichte am liebsten konservieren. „Er kennt jede Person, die je im Haus gelebt hat, mit Namen“, erzählt sie. Und so treffen moderne Designklassiker von Tom Dixon und Sebastian Herkner auf jahrhundertalte Antiquitäten. Selbst die alten Delfter Fliesen am Kamin wurden mit größter Sorgfalt restauriert.

Den Garten hat der französische Landschaftsarchitekt Patrice Taravella zwar ganz neu geplant, doch die historischen,

knapp drei Meter hohen Backsteinmauern der Anlage sind erhalten geblieben. Vorbei an einer Pergola mit Rosenstauden, durch eine eiserne Pforte geht es in den „Secret Garden“, im Inneren der Anlage. Aus der Vogelperspektive ist er geformt wie ein Ei. „Deshalb halten wir auch unsere Hühner in diesem Teil“, sagt Gärtner Russell Rigler schmunzelnd. Und man reibt sich verwundert die Augen, sogar Federvieh hat selten irgendwo schöner gehaust: Abends ziehen sich die Hennen in kleine Steinhäuser mit Schindeldach zurück. Morgens landen ihre frischen Eier auf dem Buffet, arrangiert auf Stroh wie ein Stillleben.

Doch vor allem ist der von Mauern umarmte Teil des Gartens eines: eine Liebeserklärung an die pausbäckige Frucht, die so reich an Nährstoffen ist. 267 verschiedene Apfelsorten wachsen hier, mit roten, gelben und grünen Wangen, Sorten aus allen Ecken des Landes, die größte Sammlung Englands. Jedes Wochenende rumpelt eine Wagenladung Obst in die Wasserrinne bei der Presse und wird in 36 Tanks zu Cider fermentiert. Unter den Augen von neugierigen Tagesgästen, denen Paul Ross, Herr des Apfelschaumweins, die Produktion erklärt.

# D

Die ersten Bienen summen an den Hecken, im Gewächshaus brüten schon Bananenstauden und Palmen im Sonnenschein. Das Wasserspiel sprudelt in Kaskaden. Harmlos wirkende Krötenskulpturen warten darauf, ahnungslose Kinder und Erwachsene nasszuspritzen. Zwei Jahre hat es gedauert, Blüten, Gräser, Hecken und Bäume so großzuziehen, dass wahrscheinlich auch die ehemalige Hausherrin und Gartenautorin Penelope begeistert in die Hände geklatscht hätte. Und die Pracht ist nicht nur für das Auge: Die Bohnen, Zwiebeln, Salate und Mohrrüben landen im Hofladen, auf den Tellern des „Garden Cafés“ oder unter den Händen von Ben Abercrombie, Küchenchef des Restaurants „The Botanical Rooms“. Der 27-Jährige kochte schon im Luxushotel „Claridge’s“, seine Leidenschaft geht ihm nicht nur sprichwörtlich unter die Haut. Spinat, Erdbeeren und Rote Bete zieren mit Tinte verewigt seine Arme. In der offenen Küche verarbeitet er das selbst geerntete Gemüse mit seinem Team zu in Salz gebackenem Sellerie mit wilden Pilzen und Miso oder als Beilage zu Lammsteak und geräuchertem Schinken. Das Fleisch stammt vom Rotwild, den Schafen und Rindern, die auf den Weiden und in den Wäldern des Anwesens grasen. Zum Essen wird mit südafrikanischem Wein von Babylonstoren angestoßen. Und natürlich mit dem hauseigenen „Cyder“ – dessen Y seine Hochwertigkeit betonen soll: Die zwei hochgeworfenen Arme des Buchstabens scheinen angesichts des bittersüßen Geschmacks regelrecht zu jubeln. Goldgelb schimmert die Flüssigkeit in den Gläsern. Als hätte jemand die letzten Sonnenstrahlen des Tages abgefüllt.

Unsere Autorin hat sich nach ihrem Besuch fest vorgenommen, an ihrem grünen Daumen zu arbeiten. Bislang ist der nämlich nur mintfarben – trotz großer Liebe für englische Gärten. Jetzt aber!





Wer möchte, lässt sich seinen Late Afternoon Tea in der Bibliothek servieren, die antiken Bücher stehen ausdrücklich zum Lesen im Regal (links). Der heutige Garten mit seinen Details hätte der ehemaligen Gartenarchitektin Penelope Hobhouse sicher gefallen

Meilenweit lassen sich Spaziergänge über das Anwesen machen, auf Wunsch gibt es geführte Gartentouren, Workshops zu den Themen Honig, Kräuter, Gemüse einmachen und Kränze binden

