Dirk Schröer kocht jetzt auf Burg Schwarzenstein

Ein Kaffeesachse kehrt in seine Heimat Rheingau zurück

Vom Tal in Geisenheim, wo Dirk Schröer aufgewachsen ist, hat er oft nach oben auf den Johannisberg geblickt. Dort hat er jetzt seine neue kulinarische Heimat gefunden: Als Küchenchef des Gourmet-Restaurants von Burg Schwarzenstein steht er ab 1. Mai am Herd. Das Relais & Châteaux-Hotel gehört zu den besten Adressen im Rheingau.

Der 36 Jahre alte Dirk Schröer hat in vielen Top-Häusern gearbeitet. Nach seiner Ausbildung zum Koch im Nassauer Hof in Wiesbaden stand die Traube Tonbach in Baiersbronn auf seinem Plan, wo er ein Jahr lang als Commis Entremetier im Restaurant Köhlerstube tätig war. Während seiner Bundeswehrzeit blieb Schröer Koch und blieb im Offiziersheim. Zurückgekehrt an seinen Ausbildungsort, arbeitete er gut zwei Jahre lang als Chef de Partie in der *Ente.*

Im Jahr 2000 gab es für den ambitionierten Koch kein Halten mehr. Dorthin, wo große Küchengeschichte geschrieben wurde, zog es ihn. Fast vier Jahre war das *Tantris* in München sein Lebensmittelpunkt – bis seine alte Liebe, der Rheingau, sich wieder bei ihm meldete. Er folgte dem Ruf nach Schloss Reinhartshausen, in die Küche des Restaurants *Prinzess von Erbach*, dem einstigen *Marcobrunn*, und blieb als Souschef für gut ein Jahr dort unter Vertrag.

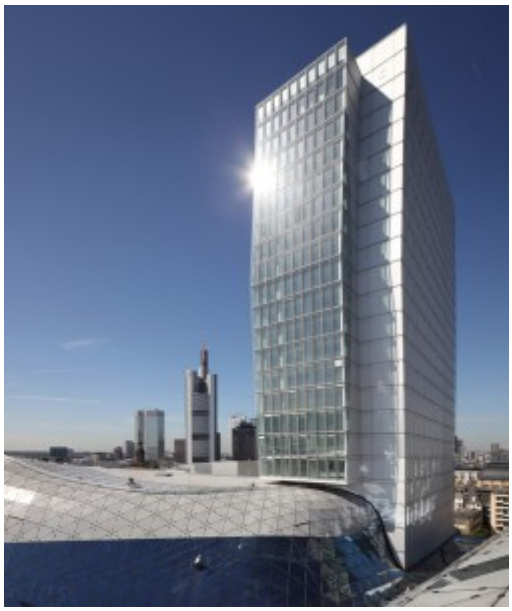
Mit der Erfahrung wuchs auch Schröers Lust, die Küche eines weiteren Schloss-Restaurants kennen zu lernen. Im *Vendôme* auf Schloss Bensberg in Bergisch Gladbach wurde ein Sous-Chef gesucht – und mit Dirk Schröer gefunden. Vom Sous-Chef zum Küchenchef avancierte Schröer dann schließlich in Dresden. Von März 2006 bis März 2013 war er Küchenchef im Restaurant *Caroussel* im Hotel Bülow Residenz in der Elb-Metropole. Viel Prominenz hat er gesehen in seiner Dresdner Zeit. Ein Michelin Stern glänzt über dem beliebten Restaurant, der Gault Millau vergab 18 Punkte für das Gesamtkunstwerk, das unter der Regie von Schröer nicht nur bei Stars und Sternchen zum kulinarischen Fixpunkt wurde. Famose Gerichte, wie der mit Knödelteig und Trüffelmayonnaise gefüllte Ochsenschwanz oder der sächsische Rehrücken mit Kaffeesauce, bleiben unvergessen.

Zusammen mit seiner Frau und den beiden Kindern lebt Schröer jetzt zwischen Rhein und Reben. Der Abschied von der Elbe fiel Schröer nicht schwer, wusste er doch – es ging zurück nach Hause an den Rhein, wo er mit Freuden empfangen wurde. Nicht nur das Team von Burg Schwarzenstein freut sich. Auch Schröers Mutter ist glücklich über das Coming Home von einem, der auszog, ein großer Koch zu werden.

Burg Schwarzenstein, Geisenheim-Johannsiberg, Tel. 06722 99 500. *www.burg-schwarzenstein.de*

Neuer Libanese El Rayyan im Jumeirah Frankfurt eröffnet

Arabische Küche mit Derwish-Tanz



In einem arabisch geprägten Hotel wie dem Jumeirah in Frankfurt liegt ein Restaurant mit einer entsprechenden Küche sehr nah. Bislang fehlte ein solches gastronomisches Angebot, jetzt wurde mit dem *El Rayyan* ein libanesisches Lokal eröffnet.

Wegen der großen Nachfrage von lokalen Gästen aus dem Großraum Frankfurt und internationalen Hotelgästen, wird das Restaurant *El Rayyan* authentische und feine Gerichte aus der libanesischen Küche anbieten. Das Angebot umfasst Spezialitäten, warme und kalte Mezze (arabische Vorspeisen), vegetarische Hauptgerichte bis hin zu landestypischen Lamm- und Grillgerichten. Geführt wird das Lokal von der Mehanny GmbH mit Sitz in Frankfurt, die sich auf libanesische Küche spezialisiert hat und bereits mehrere Betriebe (z.B L´Emir) in der Stadt leitet. Das neue Restaurant *El Rayyan* wird damit das kulinarische Angebot erweitern – *Max on One* mit Küchenchef Martin Steiner sorgt für sehr solide und kreative Neuinterpretationen regionaler und österreichischer Gerichte, während die *Ember Bar & Lounge* im Eingangsbereich zu Cocktails und kleinen Snacks einlädt.

El Rayyan ist von der Einkaufspassage *MyZeil* zugänglich und bietet von Montag bis Samstag zwischen 12 und 24 Uhr Küche. Jeden Freitag und Samstag ist eine Bauchtanzaufführung mit wechselnden Tänzerinnen zu sehen. Einmal im Monat erwartet die Restaurantgäste außerdem ein traditioneller Derwish-Tanz.

Jumeirah Frankfurt, Frankfurt, Thurn-und-Taxis-Platz 2, Tel: (069) 297 237 332

www.jumeirah.com/frankfurt