

2-Sterne-Koch Christoph Rainer verlässt Villa Rothschild

Nachfolger wird Souschef Christian Eckhardt

Von Ludwig Fienhold

Hessen höchstbewerteter Küchenchef Christoph Rainer (2 Michelin-Sterne, 17 Punkte im Gault Millau) verlässt Ende März nach sieben Jahren die Villa Rothschild in Königstein im Taunus. Nachfolger wird sein 32 Jahre alter Souschef Christian Eckhardt aus Freiburg, der ihm bereits über zwei Jahre zur Seite stand. In der Region werden nur noch die Villa Merton mit Matthias Schmidt und Andreas Krolik vom Tigerpalast in Frankfurt ebenso eingestuft.

Für Christoph Rainer war es kein leichter Schritt, aber nach sieben Jahren kreativer Schwerstarbeit gönnt er sich nun eine kurze Auszeit. Wenn nicht jetzt mit bald 40, wann sonst? Wo ihn sein Weg hinführen wird, weiß er noch nicht, aber er möchte in der Rhein-Main-Region bleiben. Sein Nachfolger ist kein Unbekannter und gehörte zuvor schon zum Team von Sven Elverfeld in Wolfsburg, dessen Restaurant Aqua im Hotel Ritz-Carlton mit drei Sternen und 19 Punkten bewertet wird. Außerdem arbeitete er bei Claus-Peter Lumpf im legendären Hotel Bareiss sowie Anderas Caminada auf Schloss Schauenstein in der Schweiz, ebenfalls 3 Sterne und 19 Punkte. Die Küche in der Villa Rothschild soll zunächst auf dem bekannten Kurs bleiben, bevor der neue Küchenchef Christian Eckhardt noch stärker sein Profil einbringen wird.



Christoph Rainer

Der aus dem hessischen Hanau stammende Christoph Rainer arbeitete bei Großmeistern der Zunft, zu seinen Stationen gehören Heinz Winklers Residenz in Aschau und Dieter Müllers Schloss Lerbach in Bergisch Gladbach. Rainers Küche war ausdrucksvoll, aromenreich, kombinationsfreudig, stilsicher und vor allem lustvoll. Einige Gerichte bleiben besonders im Gedächtnis: Wolfsbarschschnitte mit Brandadepüree, Apfel und geräuchertem Aal im Bohnensud; Wilder Steinbutt im Bouillabaisse-Sud mit Taschenkrebs-Ravioli und Koriander; Bretonische Felsenrotbarbe mit Sauce Bourride, Oktopus, Calamaretti und confiertem Pimento; in Gewürzmilch gegarter Limmousin-Lammrücken mit kühlem Tzaziki, schwarzem Knoblauch, Aubergine und gebackenem Lamm-Croustillant. Und sämtliche Gänsestopflebergerichte, die stets ein Highlight waren.

Mit dem Wechsel an der Küchenspitze vollzieht sich ein weiterer Schnitt. Erst vor einigen Wochen ging Restaurantleiterin/Sommeliere Dolores Martinez Lopez von der Villa Rothschild ins Restaurant Allgaiers nach Frankfurt. Ihr folgte Benjamin Birk als oberster Gastgeber, er war zuvor in gleicher Position in der renommierten Villa Hammerschmiede in Pfinztal bei Karlsruhe.



Christian
Eckhardt

Die zauberhafte Villa Rothschild und seine prachtvolle Parkterrasse gehören zu den besten und schönsten Gourmetadressen in Deutschland. Betrieben wird sie von Kempinski, wie auch das Schwesterhotel Kempinski Falkenstein. Beide Häuser gehören der Dr. Broermann Hotels & Residences GmbH und sind sehr stark im Bankett- und Veranstaltungsgeschäft gefragt.