

# 2-Sterne-Koch Christoph Rainer wird japanischer

Alpen-Resort Schloss Elmau:

Aus dem Luce d´Oro

wird Ikigai

Ein schöner Name: „Wofür es sich lohnt, morgens aufzustehen“. Das bedeutet sinngemäß **Ikigai**, das Restaurant von 2-Sterne-Koch Christoph Rainer auf Schloss Elmau will deutlich japanischer werden. Es fragen sich viele, wofür es sich eigentlich lohnt, morgens aufzustehen – vielleicht um das Ikigai in Elmau zu besuchen.

Christoph Rainer war schon immer von der japanischen Küche fasziniert und entwickelte sich mehr und mehr in diese Richtung. Den italienischen Namen Luce d´Oro in Ikigai umzubenennen war also nur konsequent. Die Küche ist nicht puristisch japanisch, sondern trägt auch weiter die starke französische Handschrift des Küchenchefs. Das Restaurant ist die kulinarische Visitenkarte des Hotels-Ensembles, in dem es gleich zehn Outlets gibt.



Christoph Rainer

Zur Neuorientierung meint Christoph Rainer: „Mich faszinieren vor allem drei Dinge, die in der japanischen Küche eine beeindruckende Symbiose des Geschmacks ergeben: ihre Leichtigkeit, ihre Produktqualität und ihre Nachhaltigkeit, die in der Küche als Respekt vor dem Lebensmittel in all ihren Facetten zum Ausdruck gebracht wird. Dies kulminiert in einer kulinarischen Ästhetik.“

Der 1974 in Hanau bei Frankfurt geborene Christoph Rainer fand in der Villa Rothschild in Königstein zu Hochleistungen, bevor er Ende 2017 im Alpen-Resort Schloss Elmau begann und an seine Auszeichnungen durch die Restaurantführer wieder anknüpfen konnte. Im Restaurant Ikagai kommen laktosefreie Produkte sowie glutenfreie Alternativen zum Einsatz, außerdem wird ein veganes Menü angeboten. Der Ikagai-Menüpreis für 6 Gänge kostet 249 €, wobei es wie immer bei Rainer viele kleine Delikatessen vorneweg zum Start gibt. Das vegane Menü mit 6

Gängen ist für 199 € zu haben.

Es gibt noch etwas Neues aus Elmau: Christoph Rainer hat gerade das Kochbuch *My Culinary Ikigai* herausgebracht. Er gewährt darin einen Blick hinter die Kulissen des Gourmet-Restaurants und zeigt eine Auswahl seiner Gerichte. Er präsentiert vier saisonale Menüs mit Speisen, welche die französische und japanische Küche zusammenführen. „Außerdem“, so Christoph Rainer „gebe ich Einblicke in den Alltag auf Schloss Elmau und beschreibe auch meine kulinarische Reise durch Japan.“

*Ludwig Fienhold*

*Photocredit: Schloss Elmau*