

Alexandre Sadowczyk wird neuer Küchenchef im Sterne- Restaurant Weinsinn in Frankfurt

**Neueröffnung überraschend ohne
André Rickert**

Menu surprise: Die mit Spannung erwartete Neueröffnung des Restaurants Weinsinn wird im März stattfinden, aber nicht mit dem bisherigen Küchenchef André Rickert, sondern mit Alexandre Sadowczyk an der Spitze. Wie berichtet, siedelte das Sternerestaurant Weinsinn letztes Jahr von der Fürstenberger Straße in die Weserstraße in die Nähe von Theater und Mainufer. Auf Nachfrage erfuhr das BISS-Magazin von Betreiber Matthias Scheiber, dass sich die Wege von ihm und seinem Küchenchef Rickert trennen, weil beide unterschiedliche Vorstellungen von einer Neuaufstellung des Restaurants gehabt hätten. André Rickert ist jedenfalls nicht mehr dabei und unterstützt derzeit das Team vom Bidlabu in der Kleinen Bockenheimer Straße in der Innenstadt – vielleicht wird ja noch mehr daraus.



Alex Sadowczyk (r.),
Souschef Fabian
Hildebrandt im Atelier
Wilma

Der neue Küchenchef des Weinsinn, Alexandre Sadowczyk, ist kein Unbekannter mehr und war zuvor Küchenchef im umstrittenen Atelier Wilma. Das kleine Lokal wurde von Michael Riemenschneider betrieben, bis dieser im Mai 2017 in die Insolvenz ging und das Weite suchen musste. Der neue Pächter, Carl-Philipp Graf zu Solms-Wildenfels, versuchte zunächst mit Alexandre Sadowczyk weiter zu machen, musste inzwischen aber erkennen, dass das Lokal mit 18 Plätzen zu klein ist, um es wirtschaftlich erfolgreich zu betreiben. Graf zu Solms will das Lokal mit einem anderen Konzept weiterführen und gestaltet es derzeit um. Wie die Geschichte zu Tage förderte, war es Alexander Sadowczyk, der dem Atelier Wilma zwei Jahre lang einen Stern im Michelin brachte. Wahrscheinlich wird Alex Sadowczyk seinen bisherigen Souschef Fabian Hildebrandt mit ins Weinsinn nehmen können.

Küchenchef Alex Sadowczyk ist ein bescheidener, ruhiger junger Koch (27), der sich auf gute Stationen stützen kann. Er arbeitete als Jungkoch im Restaurant Jules Verne von Alan Ducasse im Eiffelturm in Paris, als Chef de Partie im Per Se von Thomas Keller in New York und ebenfalls als Postenchef im Restaurant L'Arnsbourg im elsässischen Baerenthal – allesamt

Sterne-Lokale. In Frankfurt hat sich Alexandre Sadowczyk beliebt gemacht, weil er für ein Jahr im Restaurant Lafleur arbeitete, zunächst unter Alfred Friedrich und dann bei Zwei-Sterne-Koch Andreas Krolik.



André Rickert

Milica Trajkovsko Scheiber und ihr Mann Matthias betreiben außer dem Weinsinn auch das ebenfalls mit einem Stern und 16 Punkten im Gault & Millau ausgezeichnete Restaurant Gustav im Reuterweg, wobei sie mehr für Gustav und er in erster Linie für das Weinsinn verantwortlich ist. Hinter dem Restaurant Weinsinn liegen acht erfolgreiche Jahre, es wurde bis zur aktuellen Ausgabe des Michelin mit einem Stern geehrt, der nur wegen des Umzugs nicht mehr verliehen wurde. Das neue Weinsinn wird über deutlich mehr Plätze als das alte verfügen, was für die Küche eine zusätzliche Herausforderung ist.

Ludwig Fienhold

Bild ganz oben rechts: Das alte Weinsinn