

Atelier Wilma: Außer Spesen nichts gewesen?

Michael Riemenschneider ist nicht auf dem Damm

Nachdem der Gastronom Michael Riemenschneider seine Lokale in Kitzbühel und Bad Homburg aufgeben musste ([siehe BISS-Artikel Michael Riemenschneider verliert zwei Lokale](#)), existiert nur noch sein Frankfurter Lokal Atelier Wilma. Dort ist er seit vielen Wochen nicht mehr anzutreffen. Stattdessen kocht der Restaurantleiter – so schnell wird man vom Kellner zum Koch. Versuche mittags zu reservieren, verlaufen ins Leere. Offenbar läuft das Mittagsgeschäft nicht gut genug.

Ein Besuch unseres Mitarbeiters Jeffe Mangold verlief, sagen wir einmal, aufschlussreich. Er erlebte den sichtlich gut gelaunten Restaurantleiter Max Schnell, der im Handumdrehen zum Küchenchef wurde, weil der ehemalige Küchenchef Alexander Sadowczyk seit 31. Dezember 2016 nicht mehr am Herd steht und Michael Riemenschneider nicht so ganz gesund ist. Der Herr Riemenschneider, so hieß es bei dem Besuch unseres Autors, wäre krank. Genau deshalb kocht ganz flink der Herr Schnell, der zuvor noch die Gäste als Servicechef bediente. Eine Speisekarte wird unserem Tester nicht vorgelegt, die Küche arbeitet freihändig. Damit bleibt aber auch die Preisgestaltung nicht transparent.

Offenbar macht die Küche nach wie vor vieles, was schon zuvor praktiziert wurde: Schlichte Sous Vide Zubereitung, die auch wegen der leichten Praktizierung um sich greift. Manchen Gerichten tut dies indes nicht gut, denn unser Tester Jeffe

Mangold bekam ausgerechnet sein Lamm (mit Porridge) nur lauwarm serviert. Jus oder andere Saucen gab es nicht, das macht ja Arbeit und könnte auch leicht fehlendes Talent offenbaren. Das Wildbret vom Taunushirsch irritierte, da bei dem Besuch im März noch Schonzeit herrschte. Später wurde eingeräumt, dass es sich wahrscheinlich um Damhirsch aus dem Zuchtgehege handeln würde. Bei Wachtel mit Bulgur gab es keine Probleme, auch der Skrei einwandfrei. Insgesamt aber „keine kreativen Überraschungen und nur allseits bekannte Kombinationen“ notiert unser Tester. Endpreis: 215,50 €, für 2 Personen, 4 Gänge, sechs offene Weine und Wasser. Es wird, wie schon bei der Reservierung mitgeteilt, nur Bargeld akzeptiert, was gerade für derlei hochpreisige Restaurants keineswegs üblich ist, aber den Schelm Böses denken lässt. Fazit unseres Testers: Trotz entsprechender Auszeichnung kein Sterne-Niveau und schon gar nicht vergleichbar mit anderen Sternerestaurants in Frankfurt.

[Siehe auch Leserbriefe dazu](#)