

Atelier Wilma: Ein Gastro-Krimi und kein Ende

Alex Sadowczyk

will neu starten

Ein Gastronom, ein Graf, ein Michelin-Tester und ein junger Koch kommen in einem kleinen Frankfurter Restaurant zusammen und sorgen für eine bizarre Story, die es so noch nicht in der deutschen Gastronomie gegeben hat. Dass dabei ein unerträglicher Aufschneider auf der Strecke blieb, mag man als Lauf der Gerechtigkeit werten. Doch ein bislang im Schatten stehender Koch kann nun endlich die Öffentlichkeit und vielleicht auch die Anerkennung bekommen, die er wahrscheinlich verdient hätte. Alexandre Sadowczyk ist jetzt wieder der Küchenchef des umstrittenen Frankfurter Restaurants Atelier Wilma, wobei er dort bis Dezember 2016 auch schon Küchenchef war. Er war jedenfalls so lange offiziell Küchenchef, bis das Atelier Wilma einen Michelin-Stern erhielt, den sich der seinerzeitige Inhaber des Restaurants, Michael Riemenschneider, sogleich auf die Küchenjacke nähen ließ, obwohl er nach der Wahrnehmung seines Küchenchefs Alex Sadowczyk selbst eher selten am Herd stand. In einem TV-Beitrag für die Sendung „Mein Lokal, Dein Lokal“ stellt Riemenschneider Alex Sadowczyk auch entsprechend als seinen Küchenchef vor.



Alex Sadowczyk (r.), Fabian Hildebrandt

Wie von uns berichtet, ging Michael Riemenschneider am 1. Mai in die Insolvenz. Dann kaufte Carl-Philip Graf zu Solms das Lokal Atelier Wilma und feuerte den bisherigen Betreiber Riemenschneider fristlos, weil er sich von ihm betrogen und bestohlen fühlt. Eine entsprechende Strafanzeige wurde vor zwei Wochen bei der Staatsanwaltschaft in Frankfurt gestellt. Michael Riemenschneider wird darin unter anderem vorgeworfen, Weine und Waren aus dem Restaurant entwendet zu haben. Wieso aber hatte sich Graf zu Solms überhaupt mit einer solch zweifelhaften Gestalt wie Riemenschneider eingelassen, dessen ramponierter Ruf längst bekannt war? In einem persönlichen Gespräch räumte Graf zu Solms eine gewisse Fehleinschätzung ein, glaubte aber die Lage und vor allem Riemenschneider im Griff zu haben. Dass er ihm nicht wirklich vertraute, belegen indes auch die Zeugenaussagen von Angestellten und eines Freundes, die Graf zu Solms zu erhöhter Aufmerksamkeit gegenüber Riemenschneider anhielt. Während viele Medien ihre kritische Haltung gegenüber Riemenschneider aufrecht erhielten, brachte die Frankfurter Rundschau einen naiven und einseitigen Bericht, in dem Riemenschneider unerwidert auftischen konnte, was er wollte. Auch der Restaurantführer Michelin interessiert sich offenbar nicht für Hintergründe und lichte Wahrheit. Dass man sich ein offenkundig instabiles

Lokal mit einem hochstapelnden Betreiber nicht näher anschaute und hinterfragte, ist fahrlässig genug. Dass man einem solchen No Name aber gleich einen Stern im ersten Jahr verlieh, wo die Testphase zirka sechs Monate als Zeitrahmen betrug, entspricht keineswegs den Ansprüchen eines Michelin. Verwunderlich auch, dass Riemenschneider bereits Wochen vor Erscheinen des Michelin sicher war, einen Stern zu bekommen und dies am 26. Oktober in die Welt posaunen ließ.



Jakobsmuschel

Alex Sadowczyk steht seit der Eröffnung vom Atelier Wilma im März 2016 am Herd. Bereits im Dezember 2016 verließ er das Restaurant, um sich „nach anstrengender Zeit“ eine längere Pause zu gönnen. Nach seinem Weggang ging es turbulent im Atelier Wilma zu. Plötzlich kochte der damalige Restaurantleiter Max Schnell dort für einige Monate selbst, weil Riemenschneider angeblich „krank“ war. Am 1. Mai musste Riemenschneider Insolvenz anmelden. Im September wollte Graf zu Solms das Atelier Wilma als neuer Besitzer unter dem erweiterten Namen „Atelier Wilma by Michael Riemenschneider“ wieder eröffnen. Dazu kam es nicht mehr, weil das Vertrauen längst Risse hatte, bis es zum endgültigen Bruch kam und Riemenschneider laut Aussage von Graf zu Solms Ende Oktober fristlos entlassen wurde.



US Beef

Wie auch immer das unappetitliche Geschehen bislang verlief, jetzt kann das Atelier Wilma einen Neuanfang wagen. Der Name des Lokals und das Konzept sollen Ende Januar 2018 geändert werden. 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 Alexander Sadowczyk nicht wenige Freunde gefunden, weil er für ein Jahr im Zwei-Sterne-Restaurant Lafleur war, zunächst unter Alfred Friedrich und dann bei Andreas Krolik.



Karottenkuchen nouvelle

Die rechte Hand von Alex Sadowczyk ist Fabian Hildebrandt, der

zuvor in Österreich und der Schweiz arbeitete und dem Naturell nach gut zu Sadowczyk passt. Mehr an Köchen gibt es nicht, aber das kleine Lokal hat ja auch nur 18 Plätze. Die Küche im Atelier Wilma schlägt keine kreativen Kapriolen und überrascht nicht mit ungewöhnlichen Kombinationen. Es geht recht solide und unspektakulär zu. Gute Produkte werden gut zubereitet. Etwa eine perfekte Tranche vom Rind mit Schalotten, Schwarzwurzel und Rosenkohlblättern. Sehr schön sind auch die Desserts. Auffällig ist von Anfang an und bis jetzt, dass sich viele Pünktchen-Cremes und andere Vorbereitungen auf dem Teller finden, aber kaum Saucen. Auch die aktuelle Speisekarte trägt noch nicht die Handschrift von Alex Sadowczyk. Doch das einstige und nicht von ihm stammende kulinarische Konzept will Sadowczyk nach der dreiwöchigen Winterpause Ende Januar 2018 ändern. „Dann gibt es auch wieder mehr Saucen, gerade zum Fisch.“ Es wäre gut und wichtig, wenn sich der junge Koch von seinen Fesseln befreien könnte und mutig einen neuen Weg einschlagen würde.

Ludwig Fienhold

Weitere Atelier Wilma Artikel aus BISS

www.fienholdbiss.de/aktuelles/atelier-wilma-das-ende/

www.fienholdbiss.de/aktuelles/atelier-wilma-rauswurf-fur-michael-riemenschneider/

A N Z E I G E

Genießen Sie im November & Dezember:

Ganze gefüllte
Barbarie-Ente



mit Karamell-Maronen & Rotkohl
für 2 Personen

Reservierung empfohlen

Telefon: 069-292121



32,50 €
pro Person