

Atelier Wilma: Rauswurf für Michael Riemenschneider

Neuer Küchenchef ist Alexander Sadowczyk

Der frische Wind, den das Restaurant unter einer neuen Leitung erfassen sollte, ist inzwischen zu einem Orkan geworden: Michael Riemenschneider wurde vor die Tür gesetzt. Der bisherige Betreiber und Küchenchef Riemenschneider ging erst in die Insolvenz und ließ sich danach vom neuen Besitzer Carl-Philip Graf zu Solms-Wildenfels anstellen. Der Name Atelier Wilma by Michael Riemenschneider, der bei der Wiedereröffnung Anfang September deklariert wurde, hat seinen Zusatz verloren. Es bleibt vorerst beim Namen Atelier Wilma, allein schon deshalb, weil das Lokal mit einem Michelin-Stern ausgezeichnet wurde. Ob aber der Gourmet Guide in der jetzt Mitte November erscheinenden Ausgabe seine umstrittene Wertung wiederholen und das Lokal erneut auszeichnen wird? Fraglich ist auch die Namensgebung, auf Dauer kann der Name Atelier Wilma nicht bestehen, weil er zu eng mit Riemenschneider verbunden ist. Der Geschäftsführer vom Atelier Wilma, Tobias Bessling, bestätigte den Rauswurf von Michael Riemenschneider. „Es hat einfach nicht mehr gepasst“, kommentiert er dazu auf unsere Nachfrage. Im nächsten Jahr will man nach der dreiwöchigen Winterpause Ende Januar mit einem neuen Konzept und einem anderen Namen starten. Bessling sieht die Küche mit Alexander Sadowczyk und den Service unter Daria Schulz gut aufgestellt.

Hinter den Kulissen muss es gehörig geknirscht haben, Michael Riemenschneider und der neue Betreiber Graf zu Solms-

Wildenfels waren angeblich sogar freundschaftlich verbunden. Diese Freundschaft stand wohl auf tönernen Füßen, Michael Riemenschneider wurde fristlos gekündigt. Der neue Küchenchef Alexander Sadowczyk ist kein Unbekannter, denn er war schon einmal bei Riemenschneider im Atelier Wilma Küchenchef. Man kann sich durchaus vorstellen, dass die Restauranttester vom Michelin bei ihm essen waren und nicht bei Riemenschneider. Im Gegensatz zu Michael Riemenschneider hat Alexander Sadowczyk nach eigenem Bekunden in sehr guten Häusern gearbeitet, etwa 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.

Es ist nötig, weiter im Atelier Wilma aufzuräumen. Das gilt auch für die veraltete Webseite des Restaurants. Das kleine Lokal mit seinen gerade einmal 18 Sitzplätzen wird es weiterhin nicht leicht haben, wirtschaftlich erfolgreich zu sein. Zudem muss man vorerst mit dem ramponierten Riemenschneider-Ruf leben und beweisen, dass jetzt alles anders und besser ist. Spätestens im Februar 2018 sollte man zu Potte kommen. Das Lokal in der Sachsenhäuser Schneckenhofstraße hat eine gute Chance, die Kriechspur zu verlassen.

Ludwig Fienhold

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