Aus für 2-Sterne-Restaurant Werneckhof in München

Tohru Nakamura ist ein weiteres prominentes Opfer der Corona-Krise

Der deutsch-japanische Spitzenkoch Tohru Nakamura ist ein weiteres prominentes Opfer der Corona-Krise in der Sterne-Gastronomie. Das Restaurant *Werneckhof by Geisel* ist ab sofort geschlossen. Wenngleich die Schließung des Restaurants von Nils Henkel auf Burg Schwarzenstein im Rheingau ein wenig anders gelagert ist, gab diesem die Krise den Rest.

„Abstandsregelungen und andere Hygieneauflagen lassen es in einem so kleinen Restaurant nicht zu, den gewohnten exzellenten Service für unsere Gäste zu gewährleisten“, so Michael Geisel und ergänzt: „Da es leider für uns alle nicht absehbar ist, wann eine für uns gewohnte Normalität wieder zurückkehren wird, haben wir uns schweren Herzens dazu entscheiden müssen, den Betrieb im *Werneckhof* mit sofortiger Wirkung endgültig zu schließen.“ Auffällig ist, dass im offiziellen Statement der Geisel-Brüder nur ganz allgemein dem Team für ihr Engagement gedankt wird, nicht aber insbesondere dem hoch dekorierten Küchenchef Tohru Nakamaru.

Küchenchef Tohru Nakamura und das ganze Team des *Werneckhofs* haben ihren Arbeitsplatz verloren, doch solche Profis werden gesucht. Dies trifft insbesondere auf Tohru Nakamaru zu, über dessen Zukunft bislang noch geschwiegen wird. Wenn man zugrunde legt, dass er in München bleiben wird, gibt es nicht allzu viele Möglichkeiten. Ein Wechsel ins ebenfalls mit zwei Sternen ausgezeichneten *Tantris* liegt nahe,

weil die Amtzszeit von dessen Küchenchef, Hans Haas, in den nächsten Monaten abläuft.

Was haben Tohru Nakamura und sein Team nicht alles an Auszeichnungen erhalten: 2 Sterne im Michelin, 19 Punkte und „Koch des Jahres“ beim Gault Millau und anderes mehr. Als Sohn einer deutschen Mutter und eines japanischen Vaters verbindet der 37 Jahre alte Küchenchef auch kulinarisch die Welten von Tokio und München. Japanische Einflüsse finden sich auf vielen Tellern, so etwa, wenn er klassisch auf der Haut gebratene Dorade Royal auf feinem Koshihikari-Reis bettet, der mit Tomate und Sepia nach Risotto-Art gegart ist, und dazu zarten Oktopus, Miso-Rouille und eine schäumende würzige Fischsuppe anrichtet. Der bayrische Japaner Tohru Nakamura spricht präzises Hochdeutsch. Und so kocht er auch: deutlich genau, betont. Schön, wie er eine Auster mit Salzwiesenkräutern und Dill in eine geschmackliche und optische Perle verwandeln konnte. Als filigrane Finesse beeindruckte der kurzgegarte Langostino mit Liebstöckel-Emulsion, Sellerie-Creme und Limetten-Perlen. Vor seiner Zeit in München arbeitete Tohru Nakamura im Restaurant*Vendôme* bei Joachim Wissler und in der *Oud Sluis* von Sergio Herman.

Photocredit: Geisel Hotels