Frank Buchholz schließt sein Sternerestaurant in Mainz

Wirtschaftliche Gründe sollen keine Rolle spielen

Nach 28 Jahren kehrt Frank Buchholz der Spitzengastronomie bewusst den Rücken, am 31. Dezember 2015 wird er das seit 2005 in Mainz-Gonsenheim etablierte Restaurant schließen, das mit einem Stern im Michelin und 16 Punkten im Gault & Millau ausgezeichnet ist. Wirtschaftliche Gründe spielen nach Aussage von Buchholz bei dieser Entscheidung keine Rolle, vielmehr gaben persönliche Ansichten den Ausschlag für den Ausstieg.

Rund um sein Restaurant schuf Frank Buchholz in den vergangenen zehn Jahren ein kulinarisches Netz. Eine angeschlossene Kochschule, ein Wein- und Delikatessenladen sowie das direkt am Rhein gelegene Restaurant Bootshaus brachten frischen Wind in die Mainzer Gastroszene.

Die Entscheidung, das Sternerestaurant nun zu schließen, basiert auf der ganz persönlicher Einstellung von Buchholz zur derzeitigen Sterneküche: „Die Sternegastronomie, wie sie sich heute präsentiert, ist nicht mehr zeitgemäß. Mich stört der Zwang, der mittlerweile in der gehobenen Gastronomie herrscht, und damit meine ich nicht die Bewertungen durch Restauranttester. Es sind vielmehr die gestiegenen Anforderungen der Gäste und der unverhältnismäßige Aufwand, die für mein Empfinden zu groß und belastend geworden sind“, erklärt Buchholz seine Entscheidung. „Der einzige Grund, warum ich das Konzept des Gourmetrestaurants nicht fortsetzen möchte, ist mein ganz persönliches Verständnis von gehobener

Gastronomie und hochwertiger Küche. Mit den aktuellen Umständen und Trends in der Sterneküche kann und will ich mich nicht mehr identifizieren“, so Buchholz. Wirtschaftlich, betont er, gebe es keine Probleme.

Als Eigentümer der Immobilie führt Buchholz die Kochschule, den Delikatessenladen und das Bootshaus wie gewohnt weiter, und auch alle Restaurantmitarbeiter können weiterhin beschäftigt werden. „Arbeit gibt es bei uns genug. Nur weil ich mich von der Sterneküche verabschiede, bedeutet das keinen Stillstand. Ich brenne weiter für alle meine Projekte. Mein Wirkungskreis und meine Zentrale bleiben Mainz und insbesondere Gonsenheim“, sagt Buchholz. Zum Jahresende schließt das Restaurant Buchholz seine Türen. Die Räumlichkeiten befinden sich in seinem Besitz und werden vorerst leer bleiben. Vielleicht, so lässt Buchholz wissen, werde er an anderer Stelle eine Landhausküche aufziehen.

Foto vom Team: Frank Buchholz, Claudia Karnecki, Frank Linke (v.l.n.r.)

Gutsschänke Groenesteyn im Rheingau geschlossen

Die Gutsschänke Schloss Groenesteyn in Kiedrich im Rheingau musste schließen. Seit Anne-Katrin Elbert Mann und Lokal im

Jahr 2010 verließ, fehlte dem Gutsausschank die gute Seele. Eric Elbert machte danach zudem den Fehler, die Küchenposition aufzugeben, um den Service zu führen. Weder die Küche, noch der Service wurden dadurch besser. Immerhin war die Gutsschänke früher einmal eines der besten Lokale weit und breit und konnte mit einer stattlichen Weinkarte und über 500 Positionen glänzen. Für die schöne und frisch renovierte Wirtschaft sucht Baron Heinrich von Ritter zu Groenesteyn noch einen neuen Pächter.

Aus & Geschlossen:

Stolz in Plön, Becker´s XO in Trier

Das sehr beachtlich mit einem Michelin-Stern und 17 Punkten im Gault & Millau ausgezeichnete Hotel-Restaurant Stolz in Plön in Schleswig-Holstein wird am 30. September schließen. Pächter und Küchenchef Robert Stolz (rechts im Bild) führte das 110 Jahre alte Haus, ein ehemaliges Pastorat, seit 2003. Ob sich Stolz nicht gut genug in Position bringen konnte, ob die Lage zu schwierig war, es mögen viele Gründe zu der Schließung geführt haben. Letztlich war der Betrieb nicht mehr wirtschaftlich, Robert Stolz „geht neue Wege“, über deren Ziel er uns vorerst im Dunkeln lässt. Und für sich vielleicht auch noch nach einer Erhellung sucht.

Becker´s XO

Friedrich Becker hat sich in Trier vor allem mit seinem Gourmet-Restaurant (2 Sterne, 18 GM-Punkte) einen sehr guten Namen gemacht. Doch sein erst 2013 am Kornmarkt in einer historischen Poststation eröffnete und 700 Quadratmeter große Lokal XO steht vor dem Aus. Für Umsatzeinbußen macht Becker die ein Jahr andauernden Bauarbeiten im Posthof verantwortlich – die deshalb gekürzte beziehungsweise ausbleibende Miete nahm der Vermieter für eine Kündigung zum Anlass. 1,2 Millionen Euro hat Becker nach eigenem Bekunden in den aufwendigen Umbau des alten Gebäudes und sein Bistro-Bar-Konzept investiert. Noch mehr Probleme gab es, als in den Komplex ein Ibis-Hotel Einzug hielt, dessen Gäste Ruhe verlangten und sich an den Musikabenden und Festen im XO störten.

Becker‘s Weingut, Becker‘s Hotel & Restaurant und Becker’s Weinhaus in Trier Olewig sind nicht vom Insolvenzverfahren betroffen. Hier bleibt Wolfgang Becker weiterhin kreativer Kopf, Inhaber und Küchenchef.