

Die neue Villa Rothschild

Küchenchef

Sebastian Prüßmann

präsentiert sein Konzept

Von Ludwig Fienhold

Das Gourmetrestaurant der Villa Rothschild in Königstein hat den aufwendigen Umbau abgeschlossen und öffnet am 25. September erstmals wieder seine Türen. Küchenchef Sebastian Prüßmann präsentierte schon zuvor bei einem Presse-Preview sein Konzept und servierte Gerichte aus der ersten Speisekarte.



Tatar&Kaviar

Das neue Restaurant der Villa Rothschild wird kulinarisch und optisch einen vollständigen Relaunch erfahren. Küchenchef Sebastian Prüßmann will offenbar eine völlig andere Küche fahren als seine beiden Vorgänger Christoph Rainer und

Christian Eckhardt. Während diese für eine hochkreative Stilrichtung bekannt waren, verlässt Sebastian Prüßmann den Pfad der Avantgarde und scheint auch für eine breite Masse als kompatibel. Es wird sogar ein Wiener Schnitzel geben. Es gibt kein Menü, sondern reines à la Carte mit 22 Gerichten. Die Hauptgerichte sollen sich nach Aussage von Restaurantleiter Benjamin Birk bei Mitte 40 Euro bewegen, wobei das Wiener Schnitzel deutlich unter 30 Euro liegen wird. Anfangs wollte man eine Art Ayurveda-Küche installieren, ist aber inzwischen wieder davon abgekommen. Die Küche segelt nun unter der Flagge „Grill & Health“, worunter sich recht viel verpacken lässt, ohne es allzu genau nehmen zu müssen. Die phantasievolle Gourmetküche der Vorgänger Christoph Rainer und Christian Eckhardt brachte der Villa Rothschild 2 Sterne im Michelin und 18 Punkte im Gault&Millau. Dieses Ziel steht nicht mehr im Raum, wobei es selbstredend weiterhin anspruchsvoll zugehen soll.



Zander

Highlight beim Pressedinner war ein feinkrustiger Flusszander mit Haselnuss-Gnocchi und Trüffeljus. Auf der Speisekarte (siehe Bild unten) stehen auch einige vegetarische Gerichte, wobei es keine besonderen Auffälligkeiten zu entdecken gibt. Man will sich offenbar recht vorsichtig an eine Klientel herantasten, die es noch auszuloten gilt. So etwas wie ein

Signature-Gericht ist jedenfalls noch nicht auszumachen, aber bis Ende September ist ja noch etwas Zeit. Küchenchef Sebastian Prüßmann dürfte sich allein durch seine beherzte offene Art und den Bären-Look Sympathien erwerben. Zuvor war der 36 Jahre alte Prüßmann als Küchendirektor im Althoff Hotel am Schlossgarten in Stuttgart tätig (1 Michelin-Stern, 16 Punkte Gault&Millau). Geprägt wurde er durch die Küchen von Dieter Müller und Nils Henkel im Schlosshotel Lerbach in Bergisch Gladbach, wo er von 2010 bis 2011 als Küchenchef fungierte. In der Villa Hammerschiede erhielt er von 2011 bis 2013 als Küchenchef seinen ersten eigenen Michelin-Stern. Dort arbeitete Prüßmann bereits mit Benjamin Birk zusammen, dem heutigen gastronomischen Leiter und Sommelier der Villa Rothschild.



Prüßmann mit
Glücksbringer-
Kleeblatt am Dress
und auf dem Teller

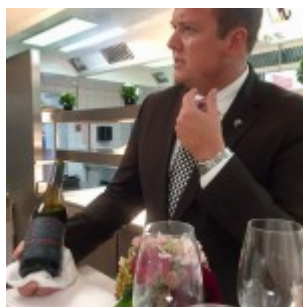
Die Villa Rothschild soll nur noch dieses eine Gourmetrestaurant haben, das Bistro wird künftig als reine Bar geführt. Die famose Parkterrasse wird weiterbewirtschaftet und bleibt auch Teil des Gourmetrestaurants, wobei dieses auch noch für die kühle Zeit eine eigene wetterfeste Terrasse

erhält. Vom neuen Restaurant existiert bislang nur ein Rendering (siehe Bild unten), bei dem aber das Interieur und der zentrale Echtholzkamin deutlich erkennbar sind. Der Umbau war nach zehn Jahren schließlich erforderlich, zumal das Ambiente nie mit den Küchenleistungen mithalten konnte.

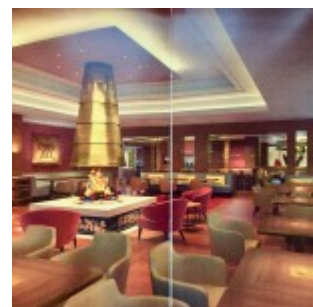
Das Restaurant wird ohne Ruhetag täglich mittags und abends geöffnet sein und Platz für mindestens 60 Gäste haben, im Bedarfsfall auch mehr. Benjamin Birk und seine Weinkarte bleiben, was sehr beruhigend ist. Es gibt sogar schon einige Ergänzungen, wie die eigene kleine Wein-Kollektion für die drei Broermann-Häuser Villa Rothschild, Kempinski Falkenstein und Atlantic Hamburg. Weißwein, Rotwein, Sekt – allesamt gut und easy to drink. Diese Weine gibt es nur in den genannten Hotels und nicht im freien Verkauf. Eine weitere Neuerung betrifft ebenfalls die Getränkekarte, die mit einigen gut gemachten und alkoholfreien Cocktails erweitert wird, die auf die Küche abgestimmt sind.



Vegetarisch



Sommelier
Benjamin Birk



Restaurant Skizze



Dessert
Bienenstich
zerlegt



Lamm



Villa Rothschild



Speisekarte



Prüßmann &
Souschef Weiler



Ikarimi Lachs



Küchenchef
Prüßmann



Tatar&Kaviar



Neue Hausweine

Photocredit: Barbara Fienhold