

Die Sterne sind schnuppe

Der kulinarische Horizont wird enger

Von Ludwig Fienhold

Köche gehen, neue Konzepte kommen. So viele Schließungen auf einen Schlag wie jetzt gab es in der deutschen Spitzengastronomie selten. Nachdem das ehemalige Zwei-Sterne-Restaurant *La Vision* im Kölner Wasserturm jetzt ohne Visionen auskommt und das ebenfalls von den Gourmet Guides dekorierte *Nero* im Schloss Hugenpoet in Essen-Kettwig geschlossen ist, wird auch Michael Hoffmann im nächsten Jahr sein respektables *Margaux* in Berlin dicht machen (18 Punkte Gault Millau, 1 Stern Michelin). Außerdem ändert das muntere *Monkey's West* in Düsseldorf seine Küche und verlässt den Gourmetkurs (bislang 16 Punkte Gault Millau, 1 Michelin-Stern).

Immer mehr Gastronomen sind die Sterne schnuppe, andere suchen nach neuen Konzepten, weil die alten vielleicht gut, aber nicht rentabel waren. Von einem Sternesterben zu reden, wäre zu dramatisch, denn noch bewegen sich viele Kometen am kulinarischen Himmel. Doch es sind (ein)leuchtende Zeichen, die hier gesetzt werden. Welchen Grund also gibt es für den Kurswechsel und die Schließung vieler Toprestaurants?



Michael Hoffmann vom Margaux
in Berlin

Wer in Berlin als ambitionierter Küchenchef ohne Hotel oder einen anderen Sponsor überleben will, muss nicht nur gut am Herd sein, sondern auch rechnen können wie Adam Ries. Michael Hoffmann ist viel zu sehr Künstler, um sich mit erdrückenden Zahlen befassen zu wollen. Irgendwann rächt sich das aber, laufen die Kosten davon. Ob Michael Hoffmann nun für sein *Margaux* die Pacht nicht mehr aufbringen konnte, wie vielfach zu hören ist, oder sich nicht hat wirtschaftlich beraten lassen, ändert nichts mehr – in fünf Monaten ist Schluss. Von Buletten-Berlinern und Gourmet-Touristen kann sich kein Küchenchef ernähren, der ein kostspieliges Spitzenrestaurant betreibt. Offiziell will sich Hoffmann nicht zu den Gründen äußern und verrät auch sein neues Konzept nicht, mit dem er in jedem Fall wieder in Berlin antreten will. Vielleicht weiß er es auch einfach gar nicht und muss sich selbst erst einmal über seine Zukunft klar werden. Die Auszeichnungen in den Gourmet Guides Gault Millau und Michelin sind dann im nächsten Jahr erst einmal verloren und müssen wieder neu erarbeitet werden. In diesen Tagen liest man viel davon, dass die Köche ihre Sterne und Punkte zurückgeben würden, was aber Quatsch mit Soße ist: Kein Koch kann diese Ehrungen retournieren, nur die Restaurantführer selbst verleihen und entziehen sie.



Schloss Hugenpoet

Über den Wasserturm und sein Restaurant hatten wir bereits berichtet ([siehe BISS-Artikel La Vision in Köln schließt](#)). Das wunderbare Schloss Hugenpoet (bitte Pot und nicht wie „Dichter“ aussprechen, der Name bedeutet „Krötenpfuhl“) hatte gute und doch schmerzliche Gründe, sein Konzept zu ändern. Das Gourmetrestaurant *Nero* wird es so nicht mehr geben, doch Küchenchefin Erika Bergheim und ihr Team bleiben. Trotz ihres Talents fehlte die raumfüllende Akzeptanz in der Region. Gourmetrestaurant bedeutet in dieser Gegend immer noch „teuer“ und „fein“. Es gab Abende, da saßen wir mit Schauspieler Bruno Ganz ganz allein in der Gaststube. Manch einer mag auch die Küchenchefin unterschätzt haben, die so wirkt, wie man sich Veganer vorstellt. Doch die Dame hat's drauf und beherrscht die gute klassische Küche.

Das neue Angebot im Lokal *Nero* ist simpel, meint Schlossherr Michael Lübbert. Es orientiere sich an den Bedürfnissen der internationalen Hotelgäste ebenso, wie an denen der Nachbarn aus Kettwig, Hösel oder Düsseldorf. Das Restaurant hat weder Sonntag noch Montag zu, es gibt auch nachmittags Küche. Niemand muss sich an einen Gourmet-Verhaltenskodex halten, damit er mit Freude und Respekt bedient wird, sagt Lübbe. Es sei egal, ob jemand mit dem Nachtisch beginnt und dann eine Vorspeise esse, oder überhaupt lieber nur ein Stück Kuchen. Es störe auch niemanden, wenn jemand Cola oder Bier statt Wein bestelle, egal zu welcher Tageszeit und zu welchem Essen. Mit dieser neuen Ausrichtung hofft man jedenfalls, mehr Freunde gerade in der Umgebung zu finden. Die tapfere Küchenchefin und

das charaktervolle Hotel hätten es mehr als verdient.



Affentheater ums Monkey's West

Das *Monkey's West* in Düsseldorf feierte seinen Ende letzten Jahres erhaltenen Michelin-Stern und merkte dann recht schnell, dass dieser auch eine Bürde sein kann. Man wendet sich nun in eine andere Richtung und unternimmt alles, damit der Stern in diesem Jahr schnell wieder erlischt. Wo einst kreative Küche funkelte, sollen nach der Sommerpause nur noch kleine Sternchen glitzern – mit Events.

Für den engagierten Küchenchef Christian Penzhorn ist kein Platz mehr. Betreiber Benjamin Achenbach bemängelt, dass der „Stern“ den Eindruck einer „teuren“ Küche vermittelt hätte. Zudem hätte diese Art der Küche nicht mehr die Zugkraft wie vor Jahren. Die Aussage von Achenbach, man wolle sich außerdem nicht von Restaurant-Testern vorschreiben lassen, wie ein Essen schmecken solle, ist allerdings töricht. Er ist zwar noch jung, sollte aber begreifen, dass in dieser kostenlosen Beratung die Chance einer Verbesserung liegt.



Restaurant La Terrasse im
Park Hotel Bremen

Die Zukunft des Toprestaurants *La Terrasse* im Bremer Park Hotel steht nicht unbedingt in den Sternen. Nachdem nun die nicht gerade für gastronomische Sonderleistungen bekannte Dorint-Gruppe das Hotel übernommen hat, dürften die Tage eines solch kostenintensiven Lokals gezählt sein. Küchenchef Norman Fischer, der zuvor in allerbesten Häusern wie dem Waldhotel Sonnorra in Wittlich und Victors Schloss Berg in Perl arbeitete, hat das Park Hotel in kulinarische Höhen gekocht. Er wurde vom Gault Millau mit 17 Punkten bedacht und erhielt vom Michelin 1 Stern, vor allem aber, ist er fähig, noch höhere Weihen zu erfahren. Von Dorint wird er dafür wohl nicht die gleiche finanzielle und ideelle Unterstützung bekommen, wie vom Grandseigneur und Gourmet Wilhelm Wehrman, der das Park Hotel mit seiner Frau Dominique mehr als drei Jahrzehnte prägend führte. Die offizielle Gangart ist indes eine etwas andere. Der Restaurantbetrieb werde bislang noch mit Küchenchef Norman Fischer und Serviceleiterin Catharina Boll weitergeführt, heißt es. Wie der stellvertretende Direktor des Park Hotels Jens Wehrenberg auf Anfrage erklärte, stehe jedoch jede Abteilung sehr genau unter weiterer Prüfung – will heißen, wird auf Rentabilität hin untersucht. Wenn aber ausgerechnet der gerade im Höhenflug befindliche Norman Fischer Abstriche machen muss – beim Einkauf und anderen Qualitätsbelangen – dürfte er nicht zu halten sein.



Mario Lohninger

Auszeichnungen von reputierlichen Restaurant-Testern können Fluch und Segen sein, das ist allseits bekannt. Doch diese allein entscheiden nicht über Gedeih und Verderb. Die Küche ist längst nur eine notwendige Voraussetzung für Erfolg. Atmosphäre, Location und Service sind, ob man dies nun mag oder nicht, die weit wichtigeren Voraussetzungen dafür. Und natürlich streng wirtschaftliches Denken. Das hat auch Mario Lohninger in Frankfurt erleben müssen, 2011 „Koch des Jahres“ bei Gault Millau. Der Österreicher hatte sich mit seinem Restaurant *Silk* 18 Gault Millau Punkte und einen Stern verdient. *Silk* und Schwesterrestaurant *Micro* sind längst Geschichte. Auch hier hat die Schließung keinesfalls an mangelnder Qualität und fehlendem Engagement gelegen. Die abseitig schrottige Lage im Gewerbegebiet Fechenheim war von Anfang an ein riesengroßes Manko. Später wurde auch der Cocoon Club, in dem sich beide Restaurants befanden, zum Problemfall. Koma-Kids und Gourmetgäste sind einfach nicht kompatibel. Mario Lohninger wirkt jetzt entspannter denn je. Mit seinem gleichnamigen Restaurant in Frankfurt-Sachsenhausen (kein Stern, 16 Punkte im Gault Millau), das ihm inzwischen auch gehört, ist er wirtschaftlich sehr erfolgreich. Die Mischung aus bestens gemachten Klassikern der Österreich-Küche und einigen Weltklasse-Gerichten in lockerer Atmosphäre spricht viele an. Essengehen muss Spaß machen, ein Erlebnis vermitteln. Wer das nicht begriffen hat und entsprechend umsetzt, ist als Gastronom zum Scheitern verurteilt.

Es werden in nächster Zeit noch viele Köche aufgeben und nach

anderen Konzepten und neuen Ufern suchen. Wie lange will beispielsweise Ronny Siewert das unwürdige Geschachere um das Hotel Heiligendamm noch mitmachen? Er hätte hier schon längst die Schürze an die Wand hängen und das Restaurant *Friedrich Franz* Richtung bessere Welt verlassen sollen.