Sra Bua by Amador im Kempinski: Dennis Maier geht, Simon Prokscha ist jetzt Küchenchef

Das Sra Bua by Amador im Kempinski in Gravenbruch

hat jetzt auch den Küchenchef ausgetauscht

Wie in unserem BISS-Artikel vom 21. Juli vorausgesagt, kommt es zu weiteren Veränderungen im Sterne-Restaurant Sra Bua by Amador: Der bisherige Küchenchef Dennis Maier ist von Bord gegangen, an seine Stelle rückt der bisherige Souschef Simon Prokscha nach. Dennis Meier will sich mit einem eigenen Lokal namens Emma Wolf selbständig machen.

Der neue Küchenchef des Sra Bua by Amador Simon Prokscha ist ein Mann der ersten Stunde. Als Sous-Chef arbeitet er bereits seit der Eröffnung des Restaurants im Jahr 2013 an der Seite von Dennis Maier. „Die Fußstapfen, in die ich trete, sind groß, aber gerade das ist für mich reizvoll. Ich freue mich darauf, jetzt meine Ideen in das Sra Bua einbringen zu können – natürlich auch weiterhin in Absprache und mit Unterstützung von Juan Amador.“

Küchenchef Simon Prokscha

Simon Prokscha ist schon länger in der Spitzengastronomie zu Hause, zu seiner beruflichen Laufbahn gehören Positionen in den 1-Sterne-Restaurants L.A. Jordan Hotel Ketschauer Hof in Deidesheim und im Restaurant Villa Hammerschmiede in Pfinztal sowie im 3-Sterne-Restaurant Aqua im The Ritz-Carlton in Wolfsburg. Bevor er als Sous-Chef in das Sra Bua by Juan Amador kam, war er in verschiedenen renommierten Restaurants in Australien tätig, in Sydney und Darwin. „Ich habe Simon in den vergangenen zwei Jahren sehr gut kennengelernt. Er beherrscht sein Handwerk aus dem Effeff und hat dank seiner Erfahrungen in verschiedenen Sterne-Küchen sowie seiner internationalen Expertise sehr viele kreative Einfälle“, zeigt sich Juan Amador von dem neuen Chefkoch überzeugt. „Wir werden uns sehr gut ergänzen“, ist sich der ehemalige 3-Sterne-Koch sicher. Amador, der für das kulinarische Konzept des Sra Bua verantwortlich zeichnet, will weiterhin regelmäßig vor Ort im Kempinski Hotel in Gravenbruch sein.

Das Sra Bua by Juan Amador ist bislang mit einem Michelin-Stern und 16 Punkten im Gault-Millau ausgezeichnet. Ziel des Restaurantkonzepts ist es, die Gäste mit einer Kombination aus europäischer Haute Cuisine und der Esskultur Asiens zu überraschen. Die bisherige hochpreisige Struktur wird etwas

aufgeweicht. Jetzt steht neben dem Fünf-Gänge-Menü (129 €) erstmals auch ein Drei-Gänge-Menü auf der Speisekarte – für 79 Euro inklusive einem Glas Champagner.

Der BISS-Artikel vom 21. Juli

Donnerwetter: Kempinski-Direktor Schwind geht

Was wird aus dem Sra Bua by Amador?

Gleich drei Spitzenkräfte verlassen das Hotel

in Gravenbruch bei Frankfurt

Von Ludwig Fienhold

Dunkle Wolken über dem Kempinski Gravenbruch bei Frankfurt: Hoteldirektor Stefan Schwind verlässt das Haus und leitet künftig das Parkhotel in Meißen. Restaurantleiter Christian Schrader verabschiedet sich ebenfalls ab 1. August und wird in gleicher Position im Zwei-Sterne-Restaurant Haerlin im Hamburger Fairmont Hotel Vier Jahreszeiten arbeiten. Außerdem wird auch Küchendirektor Sebastian Reiff, der für das gesamte kulinarische Angebot im Hotel zuständig war, das Haus

verlassen. Diese ungewöhnlichen Ausstiege lassen weitere Veränderungen vermuten.

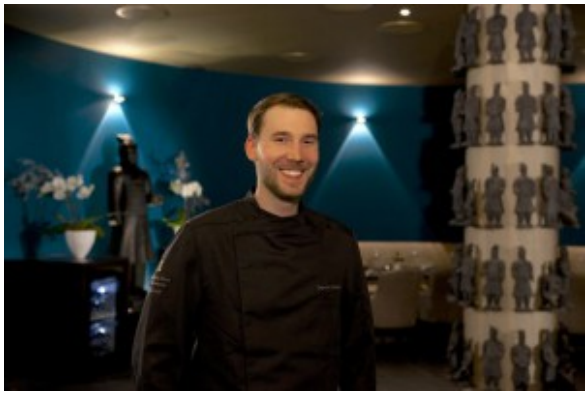
Sra Bua Figuren

Die Leitung des Kempinski-Hotels in Gravenbruch übernimmt Karina Ansos, die bislang die Kempinski-Residences & Suites The One in Shanghai managte. Ihr geht der Ruf voraus, sehr gut in Sales und beim Controlling zu sein. Dies könnte auch Einfluss auf das Sterne-Restaurant Sra Bua by Amador im Hotel haben.

Seit sich der langjährige CEO der Kempinski-Gruppe Reto Wittwer vor gut acht Monaten in den Ruhestand verabschiedete, hat es einige Neuordnungen gegeben, wobei auch manche Köpfe rollen mussten – wie zuletzt der des Hoteldirektors Jean-Marc Poli in Marbella, was allerdings auch die richtige Entscheidung war.

Mag es auch demnächst in der offiziellen Verlautbarung von Kempinski heißen, dass man sich im gegenseitigen Einvernehmen getrennt habe – es muss hinter den Kulissen gewaltig geknirscht haben. Gerne und freiwillig geht Stefan Schwind gewiss nicht, denn er gilt als Vater des neuen Kempinski Gravenbruch im feschen Country-Stil und der Geburt des Sterne-Restaurants Sra Bua by Amador – und war sehr stolz darauf. Immerhin hat Schwind den großen Umbau des Hotels geführt und auch sonst wieder Glamour in die davor müde Hütte gebracht. Mit dem freundschaftlich verbundenen Juan Amador holte er

einen prominenten Koch als Coach ins Haus. Amador gilt als Spiritus Rector, der aber mit Dennis Maier einen sehr guten Mann an den Herd schickte.

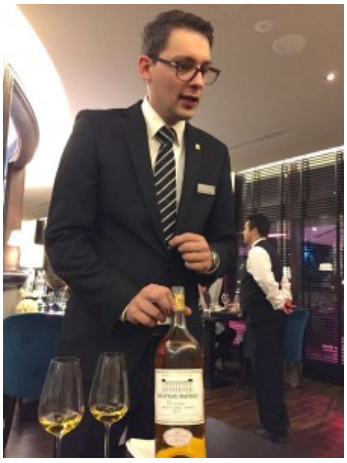


Küchenchef Dennis Maier

Was ist eigentlich los im Kempinski Gravenbruch? Wurden die Umbauarbeiten zu teuer und zu langwierig? Erwirtschaftet das Spitzenrestaurant Sra Bua zu wenig? Haben die neuen Besitzer des Hotels, die aus Persien stammende und in London lebende Familie Mashali Bedenken angemeldet? Es ist jedenfalls nicht der Normalfall, dass ein Direktor, der noch immer in den Umbauarbeiten des Hotels steckt, während eines solchen delikaten Prozesses vorzeitig abgezogen wird. Nach unseren Informationen sollte Schwind nach China versetzt werden. Dass er dies gerade zu diesem Zeitpunkt keineswegs wollte, ist nachzuvollziehen. Nächstes Jahr hätte er das gesamte Hotel in neuem Glanz präsentieren können und wäre als der große Schönheitschirurg der alten Dame Kempinski Gravenbruch gefeiert worden.

Stefan Schwind geht in seine sächsische Heimat, um dort das weit weniger glamouröse Parkhotel Meißen zu führen. Vom 5-Sterne-Luxus-Hotel in ein 4-Sterne-Bussiness-Hotel zu wechseln ist ein harter Schnitt. Stefan Schwind lächelt kryptisch und meint jedoch, dass er gerne wieder nach Sachsen geht, zumal er und seine Familie in seiner Heimatstadt Radebeul ihr Haus stehen haben. Stefan Schwind war seit Februar 2012 Direktor des Kempinski Gravenbruch und arbeitete zuvor in Häusern von

Steigenberger, Marriott und Kempinski.



Restaurantleiter Christian Schrader

Wie wir schon bei unserem letzten Besuch im Juni spüren konnten, herrscht keine besonders gute Stimmung im Hotel. Bad Vibrations. Kein Wunder, wenn solche Wechsel stattfinden und vielleicht noch andere Veränderungen anstehen. Derartiges bringt große Verunsicherung in einen Betrieb und hebt keineswegs die Laune. Küchenchef Dennis Maier sieht derzeit keine Gefahr auf sich zukommen und steht auch weiterhin in Diensten, wie er in unserem Gespräch erklärte.

Auf Nachfrage meinte Juan Amador, dass er mit Stefan Schwind einen kompetenten Gesprächspartner verlor, mit dem er sich auf freundschaftlicher und professioneller Basis bestens verstanden habe. An seinem Vertrag mit Kempinski würde sich nichts ändern. Vorerst, ergänzen wir.

Photocredit Porträt Simon Prokscha: Manuel Dorn