

Gastro & Hotel News: Henke, Amador, Nüser

**Sarah Henke steht
wieder am Herd**

Amador speckt ab

**Großer Wechsel
im Nassauer Hof**

Yoso von Sarah Henke

Das Yoso von Sarah Henke hat in Andernach bei Koblenz eröffnet. Die deutsch-koreanische Köchin, einst im Spice im Hotel A-Rosa auf Sylt überzeugend am Werk (1 Stern, 16 Punkte im Gault Millau), will ihren Stil auch weiter pflegen und verspricht Asiatisches, Streetfood und Sushi. Yoso kommt aus dem Koreanischen und steht für „Elemente“ – Feuer, Erde, Wasser, Luft. Dazu Sarah Henke: „Unter dem Element Feuer finden sich Gerichte, die eine ausgewogene Schärfe zeigen. Luft steht für vegetarische Gerichte, Wasser vereint Kreationen, deren Hauptkomponente ihre Heimat im Meer haben, und Erde beinhaltet Gerichte mit Fleisch.“

Juan Amadors neues Wirtshaus

Juan Amador hat abgespeckt. Das darf man sogar wörtlich nehmen, trifft aber auch auf sein neues Lokal in Wien zu. Dort will er ein Wohlfühl-Wirtshaus betreiben, mit unkomplizierter Atmosphäre und einfacher, aber dennoch anspruchsvoller Küche. Keinesfalls Sterne-Niveau, sondern Handfestes. Der einstige 3-Sterne-Koch wird auch nicht selbst am Herd stehen und eher Gastgeber sein, aber bei Amador weiß man, dass er gute Leute wie bei diesem Projekt Sören Herzig an seiner Seite weiß. Mit von der Partie ist Fritz Wieninger, einer der cleversten und erfolgreichsten Winzer Österreichs. Das Lokal soll im März 2016 eröffnen. Es nennt sich Wirtshaus und Greißlerei, wobei man sich unter Greißlerei einen Lebensmittelhandel im persönlichen Tante-Emma-Format vorstellen muss.

Neue Spitze im Nassauer Hof in Wiesbaden



Der neue GM Thorsten Sander (l.), Simone Koch (kaufmännische Leitung), Cem

Yoldas, Karl Nüser

Kaum vorstellbar: Karl Nüser, geschäftsführender Gesellschafter der Betriebsgesellschaft des Luxushotels am Kurpark, zieht sich nach fast 40 Jahren aus dem Tagesgeschäft zurück und übergibt die Führung am 1. Januar 2016 an Thorsten Sander und ein jüngeres Management-Team. Der Nassauer Hof ist vor allem kulinarisch mit bekanntem Namen wie den expressiven Hans-Peter Wodarz verbunden, doch der große Drahtzieher hinter den Kulissen war jahrzehntelang auf ebenso bescheidene wie energische Weise Karl Nüser.

Fast vier Jahrzehnte an der Spitze dieses individuellen Privathotels an Wiesbadens berühmtem Einkaufsboulevard Wilhelmstraße bedeutet für den 67 Jahre alten Karl Nüser rückblickend „eine wunderbare, faszinierende Zeit, aber auch eine mit Höhen und Tiefen.“ Genau 159 Zimmer zählte das Luxushotel, als Nüser nach vier Wanderjahren bei den amerikanischen Princess Hotels weiterziehen wollte, dann aber per Zufall in Wiesbaden hängen blieb. Mit 30 Jahren stellte er sich beim damaligen Eigentümer, der Stinnes AG, vor: „Beurteilt hat mich seinerzeit noch ein Graphologe, u.a. zu meiner Team-Fähigkeit“, erinnert er sich schmunzelnd. Heute führt Nüser ein 190köpfiges Mitarbeiter-Team; vielen von ihnen bot der Nassauer Hof für viele Jahre, manchen sogar ein Leben lang einen sicheren Arbeitsplatz.

Unter Nüser's Ägide wurde das Hotel zunächst auf 210 Zimmer erweitert und später auf 160 reduziert. „Zurück zur Qualität zu finden bzw. diese zu halten, war immer wieder eine Herausforderung für das gesamte Team“, so Karl Nüser. Seit über 33 Jahren schmückt sich das Restaurant „Ente“ ununterbrochen mit einem Michelin-Stern; es gilt als kulinarische Institution in Wiesbaden, aber auch weit über die Stadtgrenzen hinaus und verdankt seinen guten Ruf dem grandiosen Start in den siebziger Jahren als die „Ente vom Lehel“.

Unter Karl Nüser's Führung wurde das Grand Hotel durch Umbauarbeiten insgesamt dreimal modernisiert. Ein besonderes Highlight war 1985 der 20 Millionen Euro teure Um- und Ausbau des Hotels und des Spas mit seinem einzigartigen Thermal-Schwimmbad im fünften Stock des Hotels. Jetzt steht die nächste Ära des Nassauer Hofs bevor: Das Luxushotel soll noch exklusiver werden, die Anzahl der Zimmer wird weiter reduziert, die Badezimmer sollen vergrößert werden, außerdem entstehen einige private Residenzen.

Der 43 Jahre alte neue Direktor Thorsten Sander soll das Grand Hotel in die neue Zeit führen. Der gelernte Koch arbeitete bei den Gastro-Legenden Heinz Wehmann im Landhaus Scherrer sowie bei Albert Bouley im Restaurant Hotel Waldhorn, wo er auch ein Studium zum diplomierten Hotel- und Tourismus-Betriebswirt absolvierte. Im Anschluss trat er seine erste Position als stellvertretender F&B Manager im Nassauer Hof an und wechselte in weitere gute Betriebe. Der bisherige Restaurantleiter der „Ente“ Cem Yoldas wurde zum Wirtschaftsdirektor befördert. Küchenchef Michael Kammermeier und sein Team bleiben in bewährter Formation.