

Gastro News

Mohr zieht nach Wiesbaden

Andreas Mohr, der seit acht Jahren mit seinem Restaurant Mohrs Bad Homburgs beste Adresse betreibt, zieht nach Wiesbaden in das Lokal M. In der Taunusstraße 49 residierten bislang Markus Seegert und Bernhard Weber, die inzwischen die Villa im Tal führen. Seegert fungiert zudem auch weiter als Geschäftsführer vom Hotel de France, wo das M beheimatet ist. Andreas Mohr (14 Punkte im Gault Millau) ist bekannt für eine die Welt verbindende Fusionsküche, wobei er gerne Aromasalze verwendet. Der Wildfang-Steinbutt wird mit Rosenblütensalz bearbeitet, das US-Beef durch Malvenblütensalz ergänzt. Oft ist seine Küche aber auch auf feine Weise handfest, etwa beim mit Niedrigtemperatur gegarten Rücken vom Iberico-Schwarzschwein mit sautiertem Serviettenknödel und weißem Pfeffer-Schaum. Die ambitionierte Weinkarte wird mindestens wie gewohnt ausfallen, die eigene Wasserkarte beibehalten. Überraschung: Marco Zanetti, aka Winepunk, und zuvor im Restaurant Parkstraße Neun in Bad Nauheim, wird als neuer Sommelier bei Mohr arbeiten – was für Eigenwilligkeit, Überraschungen und noch mehr spannende Weine sorgen wird. Andreas Mohr will in Wiesbaden am Herd stehen und sein Lokal Mohrs in Bad Homburg weiter als Event-Location betreiben. Das neue Mohrs in Wiesbaden soll in einigen Wochen eröffnen.

Paul Stradner jetzt im Brenners

Park-Restaurant



Paul Stradner ist in Baden-Baden im Brenners Parkhotel angekommen und wird dort am 1. August als Küchenchef aktiv ([siehe Biss-Ausgabe vom April, hier klicken](#)). Der gebürtige Österreicher, der auf einem Bauernhof bei Graz aufwuchs und schon als Junge im Kräutergarten der Mutter arbeiten durfte, entwickelte eine hohe Wertschätzung für den Umgang mit Produkten aus der Natur. Stradner arbeitete unter anderem vier Jahre bei Harald Wohlfahrt in der Traube Tonbach als Chef Tournant, -Poissonier, -Entremetier und -Saucier. 2009 ging er als Sous Chef in das Chateaux de Nantilly und danach ins Restaurant L'Arnsbourg von Jean Georges Klein nach Baerenthal, 2011 hielt er dort die Position des Sous Chef inne. Stradner: „Von Harald Wohlfahrt habe ich neben Disziplin und kontinuierlicher Qualität, die Wertschätzung des Produktes erfahren. Von Jean-Georges Klein seine Experimentierfreude und den Mut, Produkte innovativ zu kombinieren.“ Stradner sieht sich in der französischen Küche verankert und geht experimentierfreudig mit Saucen um. Besonders werden dies die Gäste beim Degustationsmenu merken, wo selbst der Klassiker „Rehrücken Baden-Baden“ eine neue Handschrift erhalten soll. Das Brenners Park-Restaurant wird vom Michelin mit zwei Sternen und vom Gault Millau mit 17 Punkten bislang hoch bewertet.

