

Jumeirah: Neuer Koch, anderes Küchenkonzept

Marc Schulz setzt Max on One neu in Szene

Das Restaurant Max on One im Jumeirah Frankfurt hat zwar kein Facelift bekommen, aber einen anderen Bauch: Der neue Küchenchef Marc Schulz tischt ganz andere Ideen als sein Vorgänger Martin Steiner auf, der einst bei Johann Lafer Küchenchef war und sich Ende letzten Jahres mit der Almer Schlossmühle bei Paderborn selbständig machte. Nach dem Wechsel wurde im Jumeirah zunächst die alte Speisekarte gekocht, jetzt legte Marc Schulz seine erste eigene vor. Das Wiener Schnitzel, ein Signature Dish seines österreichischen Vorgängers, kommt nicht mehr vor.



Lachs

Die Speisekarte ist eine Buchenholzplatte mit gelasener Schrift. Originell, schick und handlich. Diese edelrustikale Idee zeigt sich auf vielen Ebenen. Auch das Brot wird nicht im banalen Körbchen serviert, sondern in einer adretten Holzbox. Aber nicht irgendein Brot, sondern das ausgezeichnete Kohlspeckbrot von Jochen Gaus aus Lachendorf bei Celle, das auf

einem mit Bauchspeck belegten Wirsingkohlblatt gebacken wird und durch eine krachige Kruste und saftiges Innenleben begeistert. Die Küche dekoriert wie andere auch, hin und wieder aber inszeniert sie regelrecht. Etwa bei der Geflügelbrühe, die in einer Teekanne an den Tisch kommt und über einen Teller mit Wachtel-Ei, Frankfurter Kräutern und Hühnchenspieß gegossen wird. Bei der als Baumkuchen gestalteten Gänseleber sind Mais-Eis und Aprikosensenf die geschmacklich kontrastierenden und auffrischenden Komponenten, die dem Gericht zudem die Schwere nehmen.



Hühnerbrühe für
Fortgeschritten
e

Der sehr gute Lachs (mit Avocadomousse) wird in Bienenwachs gegart, was aber nicht wegen des Geschmacks geschieht und der Feinheit und Konsistenz dienen soll. Letztlich gelingen solche Lachse aber auch ohne die Hilfe von Bienen, wenn man sie nur richtig gart. Doch diese nette Idee ist immerhin den Bienen geschuldet, die auf dem Dach des Jumeirah-Hotels hausen und einen erntefrischen Honig abgeben, der zum Frühstück zu haben ist und als Giveway eingesetzt wird. Unter den Desserts gefällt das Honigkuchen-Parfait mit Zitronencreme, Tonkabohne und Eis aus Grünen Kräutern. Noch sind dies nur erste Eindrücke, die kein geschlossenes Bild, aber Hoffnung geben.



Max on One, Jumeirah, Frankfurt, Thurn- und Taxis-Platz 2, Tel. (069) 29 72 370.

Geöffnet für Lunch montags bis freitags zwischen 12 bis 14.30 Uhr, Abendessen täglich 19 bis 22.30 Uhr. Kostenfreies Valet Parking für die Gäste.

www.jumeirah.com

Auf der angenehm kompakten Speisekarte sind 16 Gerichte zu finden, darunter fünf, die unter Feuer stehen, mithin gegrillt werden. Die Vorspeisen liegen zwischen 12 und 18 €, Hauptgerichte 24 bis 42 €. Teuerstes Gericht ist das 1,1 Kilo schwere Tomahawk-Steak, dry aged, vom Black Angus für 86 €. Bei den Menüs kosten drei Gänge 56 € und fünf Gänge 78 €.

Der aus Krefeld stammende Marc Schulz ist als Executive Chef seit 1. Oktober 2013 für den gesamten kulinarischen Bereich des Luxushotels verantwortlich. Er arbeitete in verschiedenen Gourmetrestaurants in Deutschland, etwa Tiefenbachers Herzog von Burgund in Neuss, dem Fährhaus auf Sylt und dem Cheval Blanc in Düsseldorf. Dort aber nicht als Küchenchef, sondern in der zweiten Riege. Nach dem Abschluss zum Küchenmeister an der Steigenberger Hotel-Akademie in Bad Reichenhall im Jahr 2006 war Marc Schulz Küchenchef im Waldhotel Mangold in Bensberg. 2008 wechselte er als Souschef zum Breidenbacher Hof nach Düsseldorf.

Patrik Kimpel ist nicht mehr Herr im Haus

Christian Siegling übernimmt Hotelführung im Ketschauer Hof

Patrik Kimpel, der erst Anfang letzten Jahres als Küchenchef im Rheingauer Kronenschlösschen ging, um die Leitung der Boutiquehotels Ketschauer Hof und Kaisergarten im pfälzischen Deidesheim zu übernehmen, hat seinen Posten verloren. Offiziell wird die Standardformulierung benutzt, dass es unterschiedliche Auffassungen über die künftige wirtschaftliche und konzeptionelle Ausrichtung gegeben hätte. Es gab jedenfalls nicht erst seit gestern starke Differenzen zwischen Kimpel und der Geschäftsführerin Jana Niederberger, die im Juli 2013 die Führung der Unternehmensgruppe Niederberger nach dem frühen Tod ihres Mannes Achim übernahm. Zu Niederberger mit 1500 Mitarbeitern gehören nicht nur die genannten Hotels, sondern auch die Spitzenweingüter von Winning, Reichsrat von Buhl und Dr. von Bassermann-Jordan.



Patrik Kimpel
(Photocredit:
Top Magazin
Frankfurt)

Der ehemalige Sternekoch Patrik Kimpel konnte nur kurz das Spa-Hotel Kaisergarten und den bei Gourmets beliebten Ketschauer Hof führen, dessen Restaurant Freundstück mit einem Stern im Michelin und 16 Punkten im Gault Millau ausgezeichnet wurde. Dort gab es Anfang letzten Jahres ebenfalls einen Wechsel, auf Küchenchef Axel Krause folgte Daniel Schimkowitsch. Für Kimpel wurde bereits ein Nachfolger gefunden: Christian Siegling, der zuvor in der Auberge de L'Ill" in Illhäusern bei Paul Haeberlin und im Hotel Bareiss arbeitete und zuletzt Direktor im Schlosshotel Lerbach in Bergisch Gladbach war.

**Ein Grieche mit amerikanischem
Lolli**

Auf Knossos folgt Telly's



Telly's

Der alte Grieche Knossos ist nicht mehr. Aus ihm wurde jetzt nach einem Facelift ein Lokal mit Glatze und amerikanischem Akzent: Telly's. Benannt nach dem New Yorker Polizisten Theodoros Kojak, der von Telly Savalas gespielt wurde. Neben einer Glatze waren Lollis sein Markenzeichen, die er ständig neben zynischen Sprüchen zwischen den Lippen trug. Klar, dass überall Kojak-Bilder zu sehen sind, aber auch sonst selten zu erlebende Cartoons. Die 12 Meter lange Gun Bar, mit Lollis und Pistolen fast schon faschingshaft geschmückt, ist das Kommunikationszentrum des Lokals. Dort gibt es Cocktails, wobei von Donnerstag bis Samstag auch noch ein DJ im Einsatz sein wird. Das neue Telly's hat über 90 Plätze inklusive der Terrasse. In einem Hinterzimmer sollen Pokerabende, magische Vorführungen, Whisky-Tastings und Weinverkostungen stattfinden.

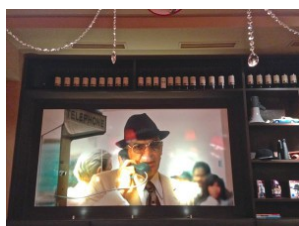


Stavros & Miki
(l.) Liakos

Es ist schon ziemlich mutig von den Brüdern Stavros und Mikis Liakos, aus ihrem traditionellen Lokal in der Luisenstraße im

Frankfurter Nordend ein griechisch-amerikanisches Restaurant zu machen. Auf der anderen Seite war es nach 36 Jahren auch an der Zeit wieder mehr auf sich aufmerksam zu machen. Und das geht nicht allein mit einigen Änderungen auf der Speisekarte, sondern nur mit einem radikalen Schnitt. Die erste Speisekarte geht allerdings noch vorsichtig ans Werk und verheißt keine kreativen Kapriolen. Neben Moussaka und Bifteka werden US-Steaks, Burger und Beagles angeboten. Derzeit gibt es griechische Weine, an die Erweiterung mit amerikanischen ist gedacht.

Zur Eröffnungsfeier des neuen Telly's kamen über 150 geladene Gäste. Gastronomikonzert und Gestaltung stammen von Marketing-Manager und Designer Jürgen E. Aha. „Ein großzügiger Investor hat uns vieles ermöglicht. Wenn es gut läuft, will er Telly's sogar multiplizieren“, meint Aha. Obwohl sich das Lokal ganz in der Nähe vom Merianplatz befindet, ist die Lage in der versteckten Luisenstraße nicht optimal. Wegen der sehr beengten Parkplatzsituation wird sogar daran gedacht Valet Parking nach amerikanischem Vorbild anzubieten, doch die nur einige Schritte entfernte U-Bahn-Haltestelle Merianplatz lässt dies fast überflüssig erscheinen. Mit dem neuen Konzept macht das griechische Lokal jedenfalls wieder auf sich aufmerksam. Obwohl die Fernsehserie Kojak in den siebziger Jahren lief und sie Jüngere nicht mehr auf dem Schirm haben, soll das neue Konzept alle Generationen ansprechen. Der Lolli ist noch nicht gelutscht.



Neuer Küchenchef für die Emma Metzler



Restaurant Emma Metzler

Hannes Ceglarz hat jetzt Uwe Weber als Küchenchef im Frankfurter Restaurant Emma Metzler abgelöst. Der 32 Jahre

alte Kronberger kocht seit Sommer letzten Jahres bereits als Souschef in der Mannschaft mit. Ausgebildet wurde er im Schlosshotel Kronberg. Weitere Stationen waren unter anderem: Alfred Klink, Colombi Freiburg; Volker Drkosch, Brick Frankfurt; Valéry Mathis, Erno's Bistro, Frankfurt; MS-Europa; Restaurant Annex, Parkhotel Weggis Schweiz. Die Emma Metzler wird zudem noch mit zwei weiteren Mitarbeitern verstärkt. Neu ist auch der 23 Jahre alte Maximilian Teubel, der für die Patisserie zuständig ist. Seine Schmandtorte ist extrem köstlich. Der bisherige Küchenchef Uwe Weber will sich im Juni in Usingen mit dem Lokal *Ess Weber am Markt* selbständig machen. Usingen hat auch dringend ein gutes Lokal nötig.

Neuer Thai im Frankfurter Hof



Breeze in Bangkok

Das Steigenberger Hotel Frankfurter Hof bekommt exotischen Zuwachs: Im Februar nächsten Jahres soll ein thailändisches Restaurant eröffnet werden, das den Japaner Iroha im Untergeschoss ablöst. *Breeze by Lebua* ist eine Gemeinschaftsproduktion von Steigenberger und der thailändischen Hotelgruppe Lebua. Das Breeze in Bangkok ist ein spektakuläres Dachgartenlokal im 52. Stockwerk des Tower

Clubs mit einer überwältigenden Aussicht über die Stadt. Im Frankfurter Hof kann man damit leider nicht dienen, das Lokal wird dort gewissermaßen vom Penthouse in den Keller exportiert. Im Breeze in Bangkok wird den Gästen eine kreative thailändische Küche gegönnt. Beispielsweise Wasabi-Garnelen mit Mango und Garnelenrogen. Für Deutschland stehen weder der Küchenchef noch die Speisekarte fest.

10 Jahre Medici



Restaurant Medici

Das Lokal in der Ausgehmeile Weißadlergasse in der Frankfurter Innenstadt hat auch nach zehn Jahren seinen jugendlichen Charme behalten. Die Atmosphäre ist angenehm lebendig, der Service gastfreundlich und lässig, aber nie nachlässig. Die Küche ist ihrem europäischen Stil treu geblieben, besonders gut sind Gänselebergerichte. Die beiden Betreiber und Küchenchefs Christos und Stamatios Simiakos sind in Gummersbach aufgewachsen und können auf renommierte Stationen verweisen: Alfons Schuhbeck (München), Jörg und Dieter Müller (Sylt, Schlosshotel Lerbach) sowie Hans Peter Wodarz und Eckart Witzigmann. Vom 1. April bis 31. Mai gibt es ein Jubiläumsmenü, 4 Gänge für 45 €.

