

Juan Amadors neuer Streich: Sra Bua im Kempinski eröffnet

Asiatische Aromen im Lotusblütenteich

Viele Jahre hatte das Kempinski Gravenbruch keinen Grund zum Feiern, ein sehr lange dauernder Renovierungsstau bescherte überalterte Zimmer und auch sonst lag dick der Staub auf dem Hotel. Kulinarisch geschah ebenfalls nichts, was zur Ehre gereicht hätte. Jetzt, jetzt endlich soll alles anders werden, sieht man gleich mehrere Gründe zum Feiern. Das Hotel wurde gründlich renoviert und gefällt durch seinen luftigen Country-Charme. Mit Juan Amador als kulinarischen Spiritus Rector an der Seite erhofft man sich zudem einen Platz im Küchenolymp zu erobern. Der mit drei Sternen im Michelin und 18 Punkten im Gault Millau hoch bewertete Küchenchef ist verantwortlich für das neue panasiatische Restaurant Sra Bua by Amador im Kempinski, dessen Eröffnung mit über 400 geladenen Gästen gefeiert wurde, wobei es für die Öffentlichkeit erst ab 12. Dezember zugänglich sein wird.



Mehr als 2.500 Gerichte wurden über den Pass gejagt, damit der Appetit der Neugierigen gestillt werden konnte. Ein gut gelaunter Amador und sein Team bestanden den turbulenten Einstand mit Bravour. Der Meisterkoch wird jedoch nicht, wie von einigen vermutet, sein Restaurant in Mannheim verlassen, sondern dem Kempinski weiter als Berater zur Seite stehen und ein- bis

zweimal im Monat dort präsent sein. Küchenchef im Sra Bua ist Dennis Maier, der mit seinen 31 Jahren bereits eine gute Vita vorlegen kann. Er kochte im Sterne-Restaurant Da Gianni Mannheim, arbeitete im Port Petit in Cala d'Or auf Mallorca und arbeitete ein Jahr mit Juan Amador in Mannheim zusammen. Letzte Station vor dem Sra Bua war das Restaurant Freundstück im Hotel Ketschauer Hof in Deidesheim (1 Stern, 17 Punkte), wo er als Souschef tätig war.



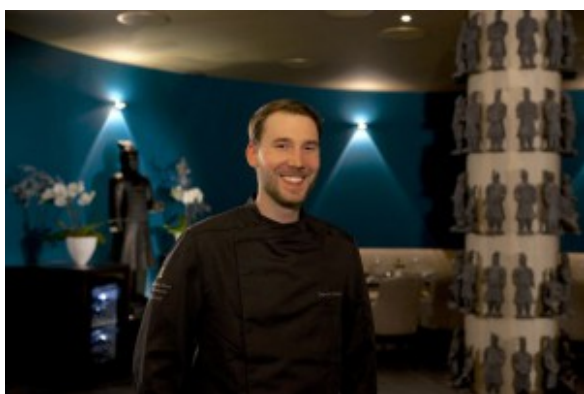
Restaurantleiter
Christian
Schrader

Auch der Restaurantleiter und Sommelier ist kein Unbekannter, Christian Schrader zeigte sich bereits in der Villa Rothschild in Königstein als sehr engagiert. Im Sra Bua, thailändisch für Lotusblütenteich, wird stilübergreifend asiatisch gekocht. Dabei stehen mehr die Aromen im Vordergrund, während die meisten Produkte eher der klassischen europäischen Küche entsprechen. Kaisergranat, Jakobsmuschel, Mieral-Poularde, Ochsenbacken und Gänseleber werden von Juan Amador seit Jahren gerne eingesetzt, im Sra Bua aber anders pointiert. Die Ochsenbacken erhalten durch Purple Curry sowie Salat von grüner Papaya Mango eine pfiffige Note, die Gänseleber erfährt mit süßem Mirin-Reiswein-Gel, eingelegtem Grünem Pfirsich und gerösteten Sepia eine neue geschmackliche Orientierung.

Ein schönes Gericht ist auch Beef Tatar „Big in Japan“ mit knackigen grasgrünen Edamame-Sojabohnen, japanischer Yuzu-

Frucht und hochkonzentriertem gelierten Beef Tea. Spannend ist außerdem der delikate Ōra King Lachs, der aus Zuchtgewässern in Neuseeland stammt. Im Sra Bua wird er asiatisch mit Reiseessigcreme, lauwarmer Gurke und Algensalat kombiniert.

Beim gerade beendeten Food Festival im Hotel Vila Joya in Portugal kreuzte Juan Amador ihn mutig mit Blutwurst. Das Menü mit sechs Gängen kostet 119 €, Vorspeisen 26 – 32 €, Hauptgerichte 36 – 40 €, Desserts 16 – 18 €.



Küchenchef Dennis Maier

Das Restaurant-Ambiente wirkt ausgesprochen harmonisch in der Farb- und Formgestaltung und strahlt eine innere Gelassenheit und Ruhe aus. Auffälligste Accessoires sind Figuren, die denen der berühmten chinesischen Terrakotta-Armee nachgebildet wurden – in vielen Gesichtern erkennt man eine auffällige Ähnlichkeit mit Juan Amador. Die elegante Tischkultur wird von Spiegelau-Weingläsern und den kunstvollen originellen Wassergläsern von Michael Schwarzmüller alias Borosi geprägt. Es gibt keine Stühle, sondern ausgesprochen bequeme Sessel.

Wenn der Service im Kempinski immer so engagiert und flott sein wird, wie bei der Eröffnungsfeier, werden die Gäste ihre Freude haben. Für einige Gäste wurde ein Shuttle-Service eingesetzt, die meisten mussten mit dem eigenen Wagen anfahren, was mit dem großzügig eingesetzten Champagner kollidierte und zu Parkplatzproblemen führte. Koch und Gewürzhändler Ingo Holland machte es richtig und mietete sich

gleich ein Zimmer. Das Restaurant Sra Bua wird sich auch künftig etwas einfallen lassen müssen, um für die Gäste freie Bahn zu schaffen. Mit öffentlichen Verkehrsmitteln ist das Kempinski Gravenbruch zu umständlich zu erreichen. Mit dem Auto zum Dinner zu fahren, bremst den Weinkonsum. Vielleicht fällt dies aber manchem bei den unbescheidenen Weinpreisen auch leichter. Es wäre sicher nicht falsch, wenn das Kempinski Gravenbruch bei einer Reservierung im Sra Bua einen Shuttle anbieten würde, der den Abend führerscheinsicher und entspannter verlaufen ließe.

Eine ausführliche Restaurantkritik folgt.

LF

Sra Bua by Amador im Hotel Kempinski Gravenbruch bei Frankfurt, Tel. (069) 38988 660. Öffnungszeiten: Mittwoch bis Samstag 18.30 – 22.30 Uhr, Sonntag 12 – 15 Uhr.



Das erste Konzept wurde mit dem Sra Bua by Kiin Kiin 2010 in Bangkok gestartet. Darüber hinaus gibt es inzwischen Sra Bua-Restaurants im Kempinski Hotel Das Tirol in Jochberg unter der Leitung von Mario Hofmann, im Kempinski Grand Hotel des Bains St. Moritz unter der Leitung von Axel Rüdlin sowie seit dem Frühjahr dieses Jahres das Sra Bua by Tim Raue im Hotel Adlon Kempinski Berlin.

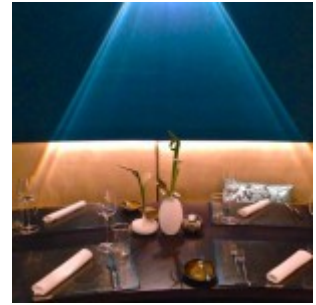
Photocredit:Kempinski, Barbara Fienhold



Restaurant Sra
Bua by Amador



Ora King Lachs



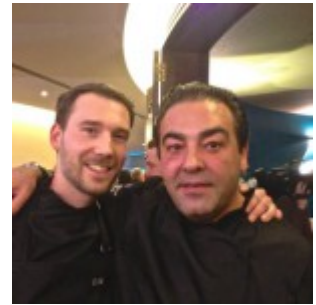
Sra Bua



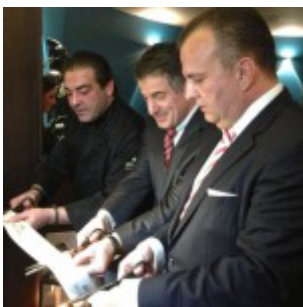
Sra Bua



Sra Bua



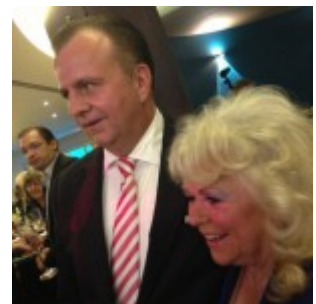
Juan Amador (r.)
mit seinem
Küchenchef Dennis
Maier



Juan Amador
(v.l.n.r.), Klaus
Fidlschuster und
Hotel-Direktor
Stefan Schwind
durchschneiden



Juan Amador und
Stefan Schwind



Stefan Schwind
mit Jacobs Sister
Eva

das Band zur
Eröffnung des
Restaurants