

Küchenchef Martin Steiner verlässt Jumeirah

Und eröffnet eigenes Lokal in alter Schlossmühle

Von Ludwig Fienhold

Der Executive Chef des Jumeirah in Frankfurt, Martin Steiner, wird das Hotel am 15. September verlassen. Der 35 Jahre alte Österreicher begann dort im Mai 2011 und war zuvor Küchenchef auf Johann Lafers Stromburg. Steiner steht für eine hochklassische und verfeinerte deutsch-österreichische Küche. Der Nachfolger Steiners im Restaurant Max on One im Jumeirah ist in Aussicht, muss aber noch vertraglich abgesichert werden, weshalb es bislang dazu keine offizielle Stellungnahme gibt.



Direktorin Dagmar
Woodward, Martin
Steiner, Slim Ennakhla
(v.l.n.r.)

Martin Steiner will sich selbständig machen und plant sein eigenes Restaurant – aber nicht in Frankfurt, sondern in einer alten Schlossmühle bei Paderborn. In dieses Objekt hatte er sich schon vor sieben Jahren verliebt. Inzwischen ist es frei geworden, kann Steiner seinen Traum verwirklichen. Eröffnung der Almer Schlossmühle soll am 1. November sein.

Der anfangs als Restaurantleiter im Max on One fungierende

Marcus Wyrwich ist inzwischen im Roomers, an seine Stelle rückte Slim Ennakhla. Die Speisekarte im Jumeirah ist nach wie vor deutsch-regional und österreichisch und wird vorerst keine Veränderungen aufweisen. Der Kärntner Martin Steiner versteht sich ausgezeichnet auf seine Heimatgerichte, das Wiener Schnitzel gehört zu den Besten überhaupt und darf auch 26 Euro kosten. Es wird mit sehr guten und leicht speckigen Bratkartöffelchen und wunderbar erfrischendem Gurkensalat serviert. Das gebackene Bio-Freiland-Ei klingt unspektakulär, wie manches auf der Karte, überrascht aber optisch und geschmacklich umso mehr. Highlights sind neben dem Wiener Schnitzel und dem Backhendl vor allem Duo vom Steirischen Almoachsen, Hunsrücker Damhirschrücken in der Linzertorten-Kruste und Seiberbacher Huhn im Salzteig. Die Desserts sind durchweg gut. In den nächsten Wochen kann man Steiners Küche noch genießen.



Jumeirah City
Skyline

Das Restaurant Max on One von Martin Steiner hat 16 Punkte im Gault Millau, aber keinen Michelin-Stern. Die Haltung vom Michelin ist deshalb umso unverständlicher, weil Steiners Küche auf Lafers Stromburg mit einem Stern belohnt wurde, obwohl er dort weniger überzeugend kochte als im Jumeirah.

Das Jumeirah Hotel in Frankfurt hat viel Hightech zu bieten, von amüsan bis sinnvoll. Auch die Küche des Hauptrestaurants Max on One ist sehenswert – die Gäste können den Köchen ungeniert bei der Arbeit zusehen. Es ist alles sehr stilvoll, doch das Noble wird durch kybernetischen Realismus mit

Rinderhälften und Knoblauchstangen am Haken rational geerdet. Zusammen mit der Schaumalrein-Küche schafft das verglaste Kühlhaus mit seinem Inventar ein großartiges Stilleben von hopperscher Dimension.



Gebackenes Bio-Ei

Dem Jumeirah hätte man gar nicht so viel mutigen Hintersinn zugetraut, die Gestaltung des Restaurants wurde dem coolen japanischen Designer Takashi Sugimoto aus Tokio und seinem Team Super Potato überlassen, die bekannt für innovative Ideen sind, aber hauptsächlich in Asien arbeiten und hier erstmals in Deutschland aktiv wurden. Man musste mangels interessanten Fensterausblicks noch mehr nach Innen fürs Auge gehen, was auch mit dem gläsernen begehbaren Weinklimaschrank im Zentrum geglückt ist. Der Restaurantteil um die Backherde und Öfen erscheint mit den an dieser Stelle nur spartanisch eingedeckten Holztischen und dem kunstvollen Geschirr in den Wandregalen wie eine große Wohnküche. Trotz der Modernität des Raums kommt Behaglichkeit auf, was auch den kommoden Fauteuils zu verdanken ist. Das Jumeirah in Frankfurt ist bis jetzt das einzige Hotel dieser Dubai-Gruppe in Deutschland.

Jumeirah, Max on One, Frankfurt, Thurn- und Taxis-Platz 2,

Tel. (069) 297 23 71 98



Martin Steiner

Bild ganz oben rechts: Martin Steiner in der Küche vom Restaurant Max on One im Hotel Jumeirah

Photocredit: Barbara Fienhold, Jumeirah