

Küchenwechsel bei Amador, Tigerpalast & Lafleur

Hip-Hop auf dem Küchenkarussell

Immer mehr Spitzenköche drehen ab

Juan Amadors Küchenchef geht

Austausch bei Tigerpalast und Lafleur

Von Ludwig Fienhold

Hip & Hop, das Küchenkarussell dreht sich im Stakkato-Rhythmus. Ich bin dann mal weg, sagen immer häufiger Spitzenköche. Manche gehen freiwillig, andere nicht. Nach drei Jahren verlässt jetzt auch **Juan Amadors** Küchenchef **Moses Ceylan** (Bild oben rechts) das 3-Sterne-Restaurant in Mannheim. Keineswegs im Streit, der 35 Jahre alte Koch will sich einfach neu orientieren. So lange noch kein Vertrag unterschrieben ist, wird Stillschweigen bewahrt, es gilt aber als sicher, dass Moses Ceylan der Gastronomie erhalten bleiben wird. „Wir haben uns bestens ergänzt“, meint Juan Amador, „und waren

kulinarisch auf einer Linie.“ Durch den Abgang von Moses Ceylan im Dezember wird sich nach Meinung Amadors nichts verändern, als seine neue rechte Hand setzt er Sören Herzig ein, der bereits zwei Jahre mit ihm am Herd steht.



Christoph Rainer

Die nächste Rochade ist brisanter: **Christoph Rainer** hatte sich im März nach sieben Jahren als Küchenchef von der Villa Rothschild in Königstein verabschiedet und nach einer Auszeit zum Luftholen gesucht, die er auch für zahlreiche Reisen nutzte. Inzwischen steht der einstige 2-Sterne-Koch bei seinem 2-Sterne-Kollegen **Andreas Krolik** im Frankfurter Tigerpalast am Herd. Sicher nicht auf Stage, wie das der Nachwuchs gerne bei berühmten Spitzenköchen für ein kleines Gehalt tut. Und auch nicht, um die Mannschaft vorübergehend zu verstärken. Es ist vielmehr so, dass sich das Restaurant im Tigerpalast und sein Schwesterlokal Lafleur im Palmengarten neu aufstellen: Andreas Krolik geht ins Lafleur, während Christoph Rainer die Küchenleitung im Tigerpalast übernimmt. **Alfred Friedrich führt** die Regie im Lafleur nur noch bis Ende Februar 2015. Er konnte dort zwar einen Michelin-Stern erarbeiten, sackte beim Gourmet Guide Gault Millau jedoch auf für ihn magere 15 Punkte ab, was nach jahrelangen erfolgsgewöhnten 18 Punkten davor nicht angenehm ist. Der Altmeister aus Österreich, der im einstmals legendären Frankfurter Brückenkeller für ein Jahr selbst einmal zwei Sterne holte, hat im Lafleur nicht an seine Glanzzeiten anschließen können. Das Restaurant im Palmengarten hat es schwer ausreichend Gäste zu animieren, wobei fraglich ist, ob dies mit einem Wechsel an der Küchenspitze anders werden wird. Alfred Friedrich wurde 2009 zunächst als Nachfolger von Martin Göschel Küchenchef im Tigerpalast und

wechselte dann 2013 in das neue Lafleur im Palmengarten. Gemeinsam mit seiner Frau Chantal betreibt Friedrich nach wie vor eine Kochschule in Nieder-Erlenbach, um die er sich fortan noch stärker kümmern kann.

Auch **Volker Drkosch** arbeitete einmal im Tigerpalast, gemeinsam mit Victor Stampfer, der seit vielen Jahren in Dubai lebt. Mit diesem Spitzenduo erlebte das Restaurant im Varieté seine beste Zeit. Drkosch, der im Juni überraschend das Victorian in Düsseldorf verließ, genießt seitdem schweigsam eine Art Ruhestand. Vielfach kolportiert wurde, dass er ins Düsseldorfer Monkey's einsteigen will, was aber kaum möglich ist, nachdem das Unternehmen in Auflösung begriffen ist.



Sarah Henke

Sarah Henke hatte sich im Spices im A-Rosa-Hotel auf Sylt einen guten Namen gemacht und ist seit ihrem nicht ganz freiwilligen Abschied von dort auf Wanderschaft. Sie kocht aber noch immer, letztens bei der Vorstellung des neu herausgeputzten Frischeparadieses in Frankfurt. Nächstes Jahr wird sie dann ihre Vorstellung von einer kreativen asiatischen Küche in einem Restaurant richtig umsetzen können. Nur noch bis 18. Dezember wird **Matthias Schmidt** in der Villa Merton in Frankfurt am Herd stehen. Danach sucht er eine „neue Herausforderungen abseits der klassischen Aufgaben eines Küchenchefs.“ Dies soll wohl heißen, dass er als Berater weiter arbeiten wird und dabei sein Wissen über eine regionale Gourmet-Küche bald in neuer Funktion einsetzen kann. Der 65 Jahre alte **Otto Koch** verlässt das 181 First und 181 Business im Olympiaturm in München und konzentriert sich wieder vollends auf seine Beratertätigkeit. **Jörg Müller** beendet mit 67 Jahren seine Karriere als Spitzenkoch auf Sylt und übergibt an seine Tochter, die fortan nur noch eine anspruchsvolle Bistroküche bieten will. Während ihn der Gault Millau für

seine zurückliegende Arbeit mit 18 Punkten ausgezeichnete,
strich der Michelin den Stern.