

Muss die Ente in Wiesbaden Federn lassen?

Das Grandhotel Nassauer Hof stellt sich neu auf

Cem Yoldas löst Egbert Engelhardt beim Consortium ab

Das Restaurant Ente im Grandhotel Nassauer Hof in Wiesbaden gehört zu den Wegbereitern des deutschen Küchenwunders, das vor über 40 Jahren begann. Der ingeniöse Marketingmeister Hans-Peter Wodarz, der im Nebenberuf auch Küchenchef war, brachte den Betrieb einst zum Laufen, den gerade die letzten Jahre Michael Kammermeier mit bemerkenswerten Gerichten kulinarisch unterfütterte. Der Nassauer Hof befindet sich im Umbruch, es stehen Veränderungen ins Haus, die nicht nur die Logis, sondern auch die Gastronomie betreffen. Der langjährige Restaurantleiter der Ente und jetzige Food & Beverage Manager, Cem Yoldas, verlässt das Hotel und tritt ab Mai als Geschäftsführer die Nachfolge von Egbert Engelhardt bei der Consortium Gastronomie in Wiesbaden an. Dieses vielseitige Unternehmen ist bei weitem kein gewöhnlicher Caterer und Eventgestalter und arbeitet mit einem herausragenden Team von teilweise ehemaligen Sterneköchen, wobei Egbert Engelhardt als Spitzenkoch einst mit dem Grauen Haus im Rheingau das seinerzeit beste Restaurant der Region betrieb. Cem Yoldas

hinterlässt beinahe schon so etwas wie eine Fangemeinde, denn er war mehr als ein Restaurantchef und nicht selten Seelentröster. Das Restaurant „Ente“ bekräftigt jedoch den festen Willen auch weiterhin herausragende Leistungen zu zeigen: „Wir wollen mit der Ente Höhenflüge unternehmen und sind in der Küche und im Service nach wie vor sehr gut aufgestellt“, meint Küchenchef Michael Kammermeier. Die noch relativ neue Sommeliere Marcella Pickeleien hat mit Gastfreundlichkeit und Kompetenz die Gäste auf ihre Seite bringen können, wobei sie immerhin in die großen Fußstapfen von erstklassigen Vorgängern wie Kai Schattner und Sebastian Mac Lachlan Müller treten musste.



Restaurant Ente

Das Grandhotel Nassauer Hof befindet sich in dem größten Umbruch seiner Geschichte. Die Visitenkarte war stets das Restaurant „Ente“, anfangs noch „Ente vom Lehel“ genannt, weil HP Wodarz dort im Münchner Viertel einst zu Hause war. An diesem Aushängeschild Hand an zu legen, wäre sicher der größte Fehler des Hotels überhaupt. Die anderen beiden Outlets im Haus, die Orangerie und das Enten-Bistro, haben nicht die gleiche Wertigkeit und stehen derzeit auch durchaus zur Disposition. Der Bismarck unter den Hoteliers, Karl Nüser, ist als Lotse schon 2013 von Bord gegangen und hat sich aus dem operativen Geschäft verabschiedet. Er mag zwar mit gewisser

Strenge regiert haben, ließ aber gerade der Gastronomie viel Freiraum, zumal er sich insbesondere in diesem Bereich auf hoch ambitionierte Mitarbeiter verlassen konnte, unter denen der Food & Beverage Manager Harald Schmitt stellvertretend genannt sei.



Michael Kammermeier

Der Nassauer Hof wird Ende des Jahres umgestaltet. Statt 159 Zimmern und Suiten soll es nur noch 100 Suiten sowie 12 Luxus-Apartments als Eigentumswohnungen mit HotelSERVICE geben. Die Führungsebene beim Nassauer Hof hat sich inzwischen verschoben. Maßgebend beteiligt ist der Kölner Unternehmer Dirk Iserlohe, der auch die Mehrheit an der Dorint-Gruppe hält. Seit Anfang des Jahres führt beim Grandhotel Nassauer Hof Constantin von Deines die Geschäfte, der zuvor in leitender Position verschiedene Dorint-Hotels führte. Im Gegensatz zum Nassauer Hof steht der Name Dorint nicht für herausragende kulinarische Leistungen. Karl Nüser macht dabei deutlich, dass der Nassauer Hof eigenständig bleibe und nicht als Dorint-Hotel geführt werde. Angesichts der Entwicklung beim Parkhotel Bremen auch die einzig richtige Entscheidung – seit der Übernahme durch Dorint wurde es kulinarisch ins Abseits geführt.

Ludwig Fienhold