

Zwei-Sterne-Koch Nils Henkel wird jetzt Küchenchef im neuen Bolland's Papa Rhein Hotel in Bingen

**Nach dem Aus auf Burg
Schwarzenstein im Rheingau:**

**Keine Sterne-Ambitionen,
jetzt ist regionale Bistroküche
angesagt**

Nach dem unschönen Ende von Zwei-Sterne-Koch Nils Henkel auf Burg Schwarzenstein ([siehe BISS-Artikel Paukenschlag](#)), gibt es eine zweite Überraschung: Nils Henkel wird Küchenchef im Papa Rhein Hotel in Bingen, das im August eröffnen soll. Eine Sterneküche soll es hier nicht geben, sondern „ein lässiges Gastronomiekonzept mit Bistroklassikern.“

Die Trennung von Nils Henkel und dem Hotel Burg Schwarzenstein wurde von der für die Pressearbeit zuständigen Frau des General Managers, Stephanie Teigelkamp, auf unseren Exklusiv-Artikel hin „als nicht der Wahrheit entsprechend“ und „schlecht recherchiert“ dementiert. Diese unnötige, verwirrte

und absurde Äußerung wurde nur einen Tag später mit einer offiziellen Mitteilung wieder zurückgenommen.

Nun wird Nils Henkel im Juli seine Stelle im Hotel Papa Rhein antreten und vor allem das Lokal Bootshaus verantworten. Geplant ist eine Symbiose aus regionaler Küche mit Produkten aus der Region und weltläufiger Küche mit Fokus auf Fisch und Gemüse. „Ganz bewusst setzt das Papa Rhein dabei auf ein lässiges Gastronomiekonzept ohne Sterneambitionen“, wie es offiziell heißt. Auf der Karte werden unter anderem auch Bistro-Klassiker zu finden sein, die Weine aus den umliegenden Regionen sollen im Vordergrund stehen.



Nils Henkel

„Unsere gemeinsame Idee ist, ein trendiges Kleinod im Mittelrheintal zu schaffen“ erklärt Betreiber Jan Bolland. Das direkt am Rhein gelegene Haus bietet mit seinem maritimen Stil dafür eine wundervolle Basis: „Der grandiose, weitläufige Blick ist seeähnlich und reicht über die Flussauen bis in die Rheingauer Weinberge, freut sich Bolland. „Der Trend geht weg

von den Gourmetrestaurants hin zu Bistroküchen mit authentischer, gesunder Küche nach bestem Handwerk. Mit dem Team um Nils Henkel wollen wir die vielen tollen vorhandenen Gastronomien in Rheinhessen ergänzen und unser hippestes Lifestylehotel noch attraktiver machen“, meint Bolland. Nils Henkel und Jan Bolland kennen sich bereits seit vielen Jahren durch die gemeinsame Zugehörigkeit zu den Jeunes Restaurateurs d'Europe, der Vereinigung junger deutscher Spitzenköche. Darüber hinaus sind beide sehr freundschaftlich verbunden und freuen sich auf die enge Zusammenarbeit.

2019 fand der Spatenstich für das Hotelprojekt statt, das Signalwirkung für eine ganze Region haben soll. Ausgezeichnet mit dem „Innovationspreis des Landes Rheinland-Pfalz“, soll das neue Hotel Papa Rhein in Bingen die Top-Adresse für all jene werden, die gern in ungezwungener Atmosphäre übernachten wollen, ohne auf Komfort, Spa und anspruchsvolles Ambiente zu verzichten. Die Eröffnung des Hotels mit 114 Zimmern und Suiten, Bootshaus-Restaurant, Dachterrasse mit Plunge-Pool, Spa sowie Tagungsmöglichkeiten ist ab 28. August geplant, das Pre-Opening soll bereits ab 2. Juli stattfinden. Das Hotel Papa Rhein gehört wie das Hotel und die Berg Chalets Marienhöh im Hunsrück und das Günderode in Oberwesel zum Kreis der familiengeführten Bollands-Hotels.

Nils Henkel gibt jetzt weniger den Restaurantkritikern Futter. Aber er muss, wie er sagt, vor allem seine Familie ernähren.

LF