

Navette: Ein Stern erlischt

Columbia Hotels magern ab

Macyszyn folgt auf Fehling

Rüsselsheim wird wieder zur Diaspora. Mit dem Navette im Columbia Hotel schließt das einzige bemerkenswerte Restaurant der Stadt. Thomas Macyszyn erreichte 16 Punkte im Gault Millau und einen Stern im Michelin. Doch das blasse Business Class Hotel und seine unwirtliche Lage brachten für das Gourmet-Restaurant keine wirtschaftlich ertragreiche Existenz. Küchenchef Thomas Macyszyn wechselt nun am 1. Juli ins Columbia-Hotel nach Lübeck-Travemünde und folgt dort auf den ehemaligen 3-Sterne-Koch Kevin Fehling, der sich jetzt mit seinem eigenen Restaurant in der Hamburger Hafencity selbständig macht. Als wir vor zwei Monaten von dieser Rochade erfuhren, dementierte der Direktor des Columbia-Hotels Mike Hoffmann diesen Wechsel und meinte, dass ein solcher nicht von der Geschäftsführung beschlossen worden sei. Eine solche Entscheidung, so erklärte er inzwischen, wäre erst am 18. Mai beschlossen worden. Wie dem auch sei, der Fall Navette ist abgeschlossen.



Marco Zanetti (l.) und
Volker Drkosch

Das Restaurant Navette war schon von Anfang an ein Problemfall. Es war nurmehr das Hinterzimmer eines Tagungshotels und wollte mit seiner anspruchsvollen Küche einfach nicht dazu passen. Selbst kulinarische Schwergewichte wie Küchenchef Volker Drkosch und Sommelier Marco Zanetti, die 2007 dort kurz einzogen, konnten dem Restaurant kein wirkliches Leben einhauchen. Ambiente und Atmosphäre waren alles andere als animierend, zudem fehlte eine Terrasse.

Die Gruppe der Columbia-Hotels ist derzeit erheblich am Abspecken und strebt nicht mehr die große Luxusküche an. Auch in Travemünde wird es das einst mit drei Sternen ausgezeichnete Spitzenrestaurant Belle Epoque nicht mehr in der gewohnten Form geben. Es ist außerdem fraglich, ob das Hotel in Rüsselsheim gehalten werden kann. Dem Vernehmen nach soll es ganz schließen und die Immobilie zum Verkauf angeboten werden.

L.F.

Rüsselsheim ist grundsätzlich ein schwieriges Pflaster und sicher nicht der richtige Ort für kulinarische Hausforderungen. Paride „Mimmo“ Nicoli bewirtschaftete dort immerhin auf gute Weise die schönen Opel-Villen, bevor er sich mit dem Vermieter zerstritt und in Ingelheim das Millennium eröffnete. Auch Christian Rubert bot in seinem L'Herbe de Provence in Rüsselsheim-Bauschheim eine anspruchsvolle Küche und wurde dafür zwar von Gourmet Guides gewürdigt, nicht aber von Gästen überrannt. Inzwischen kocht er im pfälzischen Großkarlenbach in seinem Restaurant Karlbacher. Rüsselsheim ist nun von der kulinarischen Landkarte völlig verschwunden.

Bild oben rechts: Thomas Macyszyn

Siehe auch Wechsel von Kevin Fehling:

<http://www.fienholdbiss.de/aktuelles/3-sterne-koch-kevin-fehling-zieht-nach-hamburg/>