

Nils Henkel wird Küchenchef auf Burg Schwarzenstein im Rheingau

Der hoch dekorierte Koch will an die Spitze der Region

Nils Henkel, einer der bekanntesten und besonders hoch dekorierten Köche des Landes, hat wieder eine neue Heimat gefunden und wird ab Februar 2017 auf der Burg Schwarzenstein in Geisenheim-Johannisberg das Gourmetrestaurant führen. Genau vor zwei Jahren, im Dezember 2014, beendete er vorerst seine Karriere, weil das Schloss Lerbach in Bergisch Gladbach dicht machte. Dort hatte Nils Henkel 2008 die Nachfolge von seinem Mentor Dieter Müller übernommen.

Der 47 Jahre alte Nils Henkel trat seinerzeit mit hohen Auszeichnungen ab: 19 Punkte im Gault & Millau sowie 2 Sterne im Michelin. An diese Glanzzeiten will er jetzt im Rheingau wieder anknüpfen. Über seinen Schritt in den Rheingau sagt Henkel: „Burg Schwarzenstein liegt wunderschön in den Weinbergen und bietet den perfekten Rahmen für meine naturverbundene Küche. Neben fantastischen Weinen stammen aus dieser Region auch viele kleine Produzenten, die meine Küche sicherlich bereichern werden“



Restaurant Burg Schwarzenstein

Mit seiner *Pure Nature* Küche hat Nils Henkel einen ganz eigenen Weg eingeschlagen. Aus der Natur schöpft er Kraft. Wilden Kräutern und alten Gemüsesorten widmet er besondere Aufmerksamkeit und setzt sie oft als Hauptdarsteller in den Mittelpunkt seiner Menüs. Fisch und Fleisch sind daher bei manchen Gerichten eher sinnvolle Begleiter, wobei Henkel, der von der Ostseeküste stammt, ein Faible für alle Meeresfrüchte hat.



Bauernsalat – Bohnen – Schafskäse – Oliven – Gurke

Mit den Menüs „Fauna“ und „Flora“ knüpft Henkel auch auf der Burg Schwarzenstein an die früheren Zeiten an. Das Menü „Flora“ ist komplett vegetarisch, beim Menü „Fauna“ will er mit den besten Produkten vom Land und aus dem Wasser arbeiten. Neu sind auf die Menüs abgestimmte nicht alkoholische Getränkebegleitung aus Tee, Säften und Essenzen.

Die Gastgeber auf Burg Schwarzenstein, Michael und Stephanie Teigelkamp, freuen sich auf den neuen Mann an ihrer Seite und wollen damit einen Meilenstein im Rheingau setzen. „ Die ganze Region wird davon profitieren – sowohl die herausragenden Winzer, als auch unsere Kollegen aus der Gastronomie“, meinen die Teigelkamps. Gerade in diesen Tagen hatten sie sich von ihrem Küchenchef Dirk Schröer getrennt. Dieser wurde mit einem Michelin-Stern und 16 Punkten im Gault & Millau ausgezeichnet, was Michael und Stephanie Teigelkamp allerdings nicht ausreichte.



Nils Henkel

Nils Henkel begann seine Ausbildung als Koch 1986 im Romantikhôtel Voss-Haus in Eutin. Danach setzte er seine Laufbahn in den Hamburger Restaurants Le Jardin im Raphael Hotel sowie im Landhaus Scherrer bei Heinz Wehmann und im Il Ristorante fort. Als Souschef ging er ins Münsterland und arbeitete im Coesfelder Valkenhof bei Pascal Levallois und in Averbücks Giebelhof in Senden.

Den finalen Schliff, zunächst als Sous-Chef, holte sich Nils Henkel ab 1997 im Althoff Schlosshotel Lerbach im Restaurant Dieter Müller, wo er 2004 die Position des Küchenchefs sowie Dieter Müllers Stellvertretung übernahm. 2008 wurde er hier alleiniger Küchenchef. Nachdem die Althoffgruppe Schloss Lerbach Ende 2014 verlassen musste, arbeitete Henkel als Freiberufler. Er gab Kochseminare, entwickelte Rezepte und feine Produkte. Neben seiner Tätigkeit als Autor beriet er Gastronomiebetriebe und Unternehmen.

Photocredit: Wonge Bergmann, Roman Knie