Restaurant in den Opelvillen muss schließen

Sterne-Koch Christian Buer in Rüsselsheim gescheitert

Schnelles Ende: Christian Buer, der gerade vor knapp einem Jahr das Restaurant in den Opelvillen in Rüsselsheim übernommen hatte, muss schließen und ist bereits in die Insolvenz gegangen. Der Vermieter, die Stiftung der Opelvillen, kann sich erneut nach einem Pächter umsehen. Der Vertrag lief eigentlich auf fünf Jahre und wurde nun gekündigt. Aus und vorbei: Goodbye Rüsselsheim, das wieder einen guten Koch verloren hat.

Christian Buer

Christian Buer hatte mit Andreas Busse und Sebastian Straub zwei junge Talente an seiner Seite, an mangelnder Küchenqualität kann es nicht gelegen haben. Ziel waren ein Stern im Michelin und andere Auszeichnungen in den Restaurantführern. Ein feines (Sterne)-Restaurant im eher proletarischen Rüsselsheim ist ein weißer Elefant und darf

gewaltig mit dem Rüssel tröten, damit er als nicht zu exotisch und andersartig wahrgenommen wird. Wenn der Service dann noch zu sehr nach Steigenberger aussieht und formell wirkt, kommt man schnell in den Ruf von luxuriös und teuer. Es gab wohl auch nicht genügend Gäste aus Frankfurt und anderen Städten im Umfeld, die kaum Gründe sahen, um in die Opelvillen nach Rüsselsheim zu fahren, zumal sie in der unmittelbaren Nähe ausreichend gute Restaurants finden. Es kommen immer mehrere Gründe für ein solches Aus zusammen. Christian Buer hatte mit eigenem Geld investiert und zuletzt auch noch die Terrasse neu gestaltet. Wie lange er noch in Rüsselsheim am Herd stehen wird, ist offen. Am Resultat ist jedoch nichts mehr zu ändern.

Christian Buer, 2010 im Restaurant Schellers in Bad Homburg mit einem Michelin-Stern ausgezeichnet, übernahm das Restaurant La Villa in Rüsselsheim am 1. August im letzten Jahr und löste den Italiener Paride „Mimmo“ Nicoli ab, der nach acht Jahren den Wechsel suchte und als letzten prominenten Gast Michelle Hunziker begrüßte. Der 34 Jahre alte Buer ist gelernter Metzger und Koch und kann als wichtigste Station auf den Tigerpalast in Frankfurt verweisen, wo er zuletzt als Souschef arbeitete.

Christian Buer steht für eine dezent modernisierte klassische französische Küche. Zu seinen Signature-Gerichten zählen Rücken und geschmorte Schulter vom Limousin-Lamm in orientalischer Raz el Hanout Jus sowie gebratene Scheibe von der Entenstopfleber mit Kartoffelschnee und gebratener Blutwurst. Buer kommt aus Münster in Westfalen und ließ sich im hessischen Waldsolms im Hintertaunus zunächst zum Fleischer ausbilden, im Steigenberger Hotel Frankfurter Hof lernte er dann Koch. Er arbeitete auch noch in Käfer´s Restaurant in Wiesbaden, doch mit sechs Jahren die meiste Zeit im Frankfurter Tigerpalast.

Die Opel-Villen sind optisch im Grunde das einzig bemerkenswerte im sonst tristen Rüsselsheim. Das Ensemble besteht aus einer Kunsthalle mit international bekannten Ausstellungen und dem Restaurant. Das Haus aus dem Jahre 1915, in der klarlinigen Form von Historismus und Jugendstil entworfen, birgt trotz altem Parkett und Deckenstuck keinen Prunk. Aura und Design sind von erhabener Gelassenheit, auf der Terrasse sitzt man am Rande der grünen Main-Auen. Das Restaurant bietet über 60 Plätze, auf der Terrasse zusätzlich 80 Plätze.

So attraktiv die Gastronomie in den Opelvillen erscheint, so problematisch ist doch der Standort Rüsselsheim – insbesondere für einen anspruchsvollen Restaurantbetrieb. Vom lokalen Publikum ist nicht zu leben, auch das italienische Restaurant La Villa bezog seine Gäste mehr aus Frankfurt, Wiesbaden, Mainz und anderen Städten in der Rhein-Main-Region. Der ehemalige Opelvillen-Pächter Mimmo Nicoli hat den Wechsel von Rüsselsheim nach Mainz nicht bereut. In seinem Restaurant La Gallerie unterhalb der Stephanskirche hat er mit seinem bewährten Konzept aus schlotziger Pasta-Küche und traditionellen Gerichten aus dem Friaul Erfolg, die Terrasse wurde gerade eröffnet.

Ludwig Fienhold