

# **Rheingau-Rochaden: Neue Küchenchefs für zwei Toplokale**

**Patrik Kimpel verlässt das  
Kronenschlösschen**

**Sebastian Lühr wird neuer  
Küchenchef**

Hotelier Hans B. Ullrich und sein Küchenchef Patrik Kimpel klebten zusammen wie Pech und Schwefel. Sie schienen unzertrennlich, in guten wie in schlechten Zeiten. Jetzt verlässt Kimpel nach 20 Jahren überraschend das Kronenschlösschen in Hattenheim im Rheingau und wechselt in die Geschäftsführung des Landhotels Ketschauer Hof in der Pfalz (Gourmetrestaurant 17 Punkte im Gault Millau, 1 Michelin-Stern). Kimpels Nachfolger wird ab März der langjährige Souschef Sebastian Lühr.

Wir sprachen einen gutgelaunten HB Ullrich, der über die Entwicklung nicht böse ist und bemerkt, dass Sebastian Lühr in den letzten Jahren bereits den sehr kreativen Küchenstil im Kronenschlösschen entwickelt hat und diesen nicht nur fortsetzen möchte, sondern neue Ziele angehen will. Mit Lühr kam vor sechs Jahren frischer Wind ins Kronenschlösschen, der nicht unwesentlich zum neuen Stern im Guide Michelin beitrug (der Gault Millau benotet seit vielen Jahren mit 16 Punkten).



Restaurant Kronenschlösschen

Sebastian Lühr, Jahrgang 1979, arbeitete nach seiner Ausbildung im Kronenschlösschen im Landhaus Scherrer in Hamburg und im kulinarisch ambitionierten Hotel Bomke in Wadersloh. Es folgten Stationen in Bad Neuenahr bei Zwei-Sterne-Koch Hans-Stefan Steinheuer und Drei-Sterne-Koch Joachim Wissler im Schlosshotel Bensberg, wo als Chef Saucier und Chef Poissonier tätig war. Von dort kehrte er 2007 ins Kronenschlösschen zurück.

Zum Team von Sebastian Lühr gehören unter anderem Jürgen Patschicke, Ryan Scholz und Andreas Parker, die er zuvor alle selbst ausgebildet hatte und die in verantwortlichen Positionen im Drei-Sterne-Bereich arbeiten konnten. „Dieser Wechsel wird ein großer Schritt nach vorn sein“, meint der Hausherr vom Kronenschlösschen und Gründer des jetzt am 21. Februar beginnenden Rheingau Gourmet- und Wein-Festivals, bei dem Patrik Kimpel ein letztes Mal dabei sein wird.

*LF*

**Wechsel auf Burg Schwarzenstein im Rheingau**

# Dirk Schroer wird Nachfolger von Sven Messerschmidt



Dirk Schroer

Sven Messerschmidt, seit 2007 Küchenchef im Restaurant der Burg Schwarzenstein in Johannisberg im Rheingau, verlässt das historische Kleinod im März und wechselt ins Gut Lärchenhof nach Pulheim bei Köln (18 Punkte Gault Millau, 1 Michelin-Stern). Mit einem Michelin-Stern und 17 Punkten im Gault Millau war Sven Messerschmidt der am höchsten bewertete Küchenchef im Rheingau.



Claudio Urro

Nachfolger von Sven Messerschmidt auf Burg Schwarzenstein wird Dirk Schroer vom Restaurant Caroussel in der Bülow-Residenz in Dresden (18 Punkte im Gault Millau, 1 Michelin-Stern). Bevor dieser im Mai seinen Dienst am Herd antritt, springt Claudio Urru in die Lücke ein, die Sven Messerschmidt frühzeitig auf Burg Schwarzenstein hinterlässt. Der Schwabe mit den italienischen Wurzeln wird ab März auf der Burg kochen und sorgte die letzten zehn Jahre im Restaurant Top Air am Stuttgarter Flughafen (1 Stern, 15 Punkte) für bemerkenswerte Leistungen.

*LF*

*Bild oben rechts: Der neue Küchenchef vom Kronenschlösschen Sebastian Lühr*