

Sternekoch Juan Amador eröffnet Restaurant Sra Bua im Kempinski Gravenbruch

**Nach Tim Raue steigt nun auch Juan
Amador
in die asiatische Küche ein**

Seit letztem Jahr schon waren Juan Amador und das Kempinski Gravenbruch im Gespräch, jetzt sind sie sich handelseinig geworden: Stefan Schwind, Direktor des Kempinski Hotel Gravenbruch Frankfurt, unterzeichnete heute einen Kooperationsvertrag mit Drei-Sterne-Koch Juan Amador. Der hochdekorierte Küchenchef wird für das Luxus-Hotel vor den Toren der Main-Metropole das exklusive *Sra Bua*-Restaurantkonzept der Kempinski-Gruppe umsetzen. Mit *Sra Bua by Juan Amador* ist das Kempinski Hotel Gravenbruch Frankfurt nach dem Hotel Adlon Kempinski Berlin mit dem *Sra Bua by Tim Raue* das zweite Haus in Deutschland, das mit diesem asiatisch-europäischen Crossover-Konzept neue Maßstäbe setzen will. Die Eröffnung des *Sra Bua by Juan Amador* ist für Dezember 2013 geplant. Am Herd stehen wird Amador aber nach wie vor in seinem Restaurant in Mannheim und im Kempinski Hotel so oft es die Zeit zulässt nach dem rechten sehen.



Juan Amador (r.) und Stefan Schwind

„Ich bin stolz darauf, dass es uns gelungen ist, Juan Amador für unser Haus zu gewinnen. Damit können wir dem Gourmet-Publikum im Rhein-Main-Gebiet endlich wieder ein Restaurant bieten, für dessen Konzept ein Drei-Sterne-Koch verantwortlich zeichnet“, meint Hoteldirektor Stefan Schwind, der das neue Projekt als Krönung der aktuellen Umbaumaßnahmen im Hause betrachtet. „Mit dem *Sra Bua by Juan Amador* etablieren wir ein innovatives und bereits bestens bewährtes Restaurantkonzept.“ Juan Amador, 44-jähriger Schwabe mit spanischen Wurzeln, sieht ebenfalls Grund zur Freude: „Das Rhein-Main-Gebiet ist wie meine zweite Heimat. Hier habe ich mir meine Sterne erkocht, und hierher komme ich gerne zurück. Das aus Asien stammende Konzept *Sra Bua* ist eine Herausforderung, der ich gespannt entgensehe.“

Juan Amador betreibt sein mit drei Michelin-Sternen ausgezeichnetes „Restaurant Amador“ in der früheren Schildkrötfabrik in Mannheim. Er machte

sich international einen Namen als Vertreter der Haute Cuisine sowie der Molekularküche, setzte dabei aber bisher meist auf Rezepte der klassischen Küche Frankreichs, Kataloniens und des Baskenlandes sowie auf frische, regionale Zutaten. Das ursprünglich aus Thailand stammende Konzept Sra Bua („Lotusblütenteich“) steht für den Dialog zwischen einer panasiatischen Küche mit ihren vielfältigen Geschmackswelten – jeweils individuell interpretiert von einem europäischen Spitzenkoch. Entwickelt wurde Sra Bua speziell von Kempinski, der ältesten Luxushotelgruppe der Welt, die ihr gastronomisches Angebot damit auf eine neue Ebene gehoben sehen möchte.

Das Kempinski Hotel Gravenbruch Frankfurt ist nach Bangkok, Jochberg bei Kitzbühel, St. Moritz und Berlin das insgesamt fünfte Haus der internationalen Fünf-Sternemarke, das dieses innovative Konzept umsetzt. „Wann, wenn nicht jetzt?“ hatte sich General Manager Stefan Schwind gefragt, als er die Möglichkeit geboten bekam. „Seit dem Sommer 2012 renovieren wir unsere gesamte Anlage mit rund 136.000 Quadratmetern und nehmen viele grundlegende Umbauten vor – bei laufendem Hotelbetrieb. Dass wir gemeinsam mit einem Profi wie Juan Amador jetzt auch das Thema Gastronomie vollkommen neu angehen können, freut mich sehr. Ich kenne Juan sehr lange und bin froh, dass ich ihn für unser Haus begeistern konnte.“