

Tigerpalast: 2-Sterne-Koch Christoph Rainer geht und eröffnet eigenes Lokal

Nachfolger wird

Coskun Yurdakul

Spitzenkoch Christoph Rainer (im Bild) verlässt den Frankfurter Tigerpalast am 31. Mai und will sich mit einem eigenen Restaurant selbständig machen. Er sucht dafür in Frankfurt noch nach einer geeigneten Location. Wie er auf Anfrage in einem Gespräch mit BISS erklärte, strebt er ein panasiatisches Konzept an. Der hochdekorierte Koch (2 Michelin-Sterne, 17 Punkte im Gault Millau) möchte verschiedene asiatische Küchen, vor allem die japanische und koreanische, auf seine Weise modifizieren. „Man kann Kimchi auch so zubereiten, dass es Europäern schmeckt“. Es soll à la Carte-Gerichte, aber auch ein japanisches Kaiseki-Menü geben, eine kunstvoll angerichtete, leichte, frische und saisonale Speisenfolge. Natürlich wird auch die von Christoph Rainer besonders geschätzte Ramen-Nudelsuppe serviert. „Es soll keine Sterne-Küche werden, aber auch kein Asia-Imbiss“, fasst Christoph Rainer seine kulinarischen Pläne zusammen. Seinen Vorstellungen nach darf es in seinem neuen Lokal locker zugehen, der Service kann auch Jeans tragen. Ideal wäre ein Lokal mit etwa 60 Sitzplätzen, es ginge aber auch etwas kleiner. Im September könnte es so weit sein. Christoph Rainer verlässt das Tiger-Gourmetrestaurant nach 2,5 Jahren. Nachfolger wird dort ab 12. September Coskun Yurdakul, der

schon als Lehrling im Tigerpalast unter Viktor Stampfer arbeitete. Die letzten fünf Jahre war Yurdakul Küchenchef des Palastbar-Restaurants, dem Zweitlokal des Varietés im Kellergewölbe. Er möchte im Gourmetrestaurant eine Haute Cuisine mit orientalischen Akzenten präsentieren. Es mag manchen überraschen, dass kein bekannter Nachfolger benannt wurde. Dies ist aber auch das Signal, dass man nicht mehr zwei Michelin-Sterne anstrebt und auch mit weniger zufrieden wäre. Zum Tigerpalast gehört immerhin schon das 2-Sterne-Restaurant Lafleur im Frankfurter Palmengarten.

Ludwig Fienhold