

Emma Metzler: Jens Hirsch ist jetzt Küchenchef

Küchenchef Hannes Ceglarz hat das Frankfurter Museumsrestaurant Emma Metzler verlassen, sein bisheriger Souschef Jens Hirsch rückt an seine Stelle. Ceglarz geht aus privaten Gründen und legt erst einmal eine Pause ein. Am Konzept und der Gastronomie soll sich nach den Worten von Betreiberin Jacky Strenz nichts ändern. Die Emma Metzler im Park des Museums für Angewandte Kunst am Sachsenhäuser Mainufer ist eine der attraktivsten und anspruchsvollsten Adressen Frankfurts. Dies drückt sich in der kreativen Küche, einer individuellen Weinkarte und einer coolen Ambiente aus.

Würg, stöhn, ächz: Der Henninger Turm

hat einen neuen Pächter



Das ist die Höhe: Ausgerechnet die Mook Group, bekannt durch charakterlosen Umgang mit kritischen Gästen und wahnwitzige Weinpreise, hat den Zuschlag für das Panorama-Restaurant im 38. und 39. Stockwerk des Frankfurter Henninger Turms bekommen. Das Lokal namens Fass wird auf 130 Metern Höhe einen

guten Ausblick bieten und soll voraussichtlich im Frühjahr 2017 eröffnen. Der Henninger Turm wird derzeit als Wohnturm neu errichtet und wächst täglich in die Höhe. Schon Mitte August soll der Schaft des Turms mit 30 Obergeschossen stehen. Im Anschluss beginnen die Arbeiten am Fass. Ab Frühjahr 2016 soll die charakteristische Silhouette im Frankfurter Süden wieder vollständig zu sehen sein. Die Fertigstellung des insgesamt 140 Meter hohen Henninger Turms ist für Ende 2016 geplant.

Hubertus Marquardt ist neuer Küchenchef im Roomers

Hubertus Marquardt war zuvor Souschef im Hessischen Hof in Frankfurt. Er löst Rico Franke ab, der für eine Crossover-Küche stand und den Grill wieder belebte. Da der Wechsel gerade erst stattgefunden hat, wird vorerst die bisherige Speisekarte weitergekocht. Wie der General Manager des Frankfurter Designhotels Roomers erklärte, laufen derzeit besonders gut Klassiker, etwa Pfeffersteak, Black Angus Burger und Wiener Schnitzel. Der BBQ Smoker ist auch weiterhin aktiv und kann ab zehn Personen gebucht werden.



Hubertus
Marquardt

Am Frankfurter Paulsplatz zieht Jamy´s Burger ein



Am prominenten Frankfurter Paulsplatz, wo über drei Jahrzehnte die Pizzeria Raffaello zu Hause war, zieht jetzt im September der Imbissbetrieb Jamy´s Burger ein. Das Unternehmen betreibt bereits eine Filiale an der Oskar-von-Miller-Straße gegenüber dem inzwischen abgerissenen Edelbordell Sudfass. Früher wäre an gleicher Stelle ein MacDonalds eingezogen, doch der Riese ist längst kein Gigant in der Beliebtheit mehr, da immer mehr junge hippe Betriebe wie Fletchers oder Bully Burger auf den Markt drängen. Der Paulsplatz und seine Paulskirche, die gerne als Wiege der Demokratie gepriesen wird und heute viele

illustre Gäste aus Politik und Wirtschaft erlebt, wie etwa jüngst Queen Elizabeth, ist leider kein Hort bemerkenswerter Gastronomie. Die Mietpreise an diesem stark touristischen Ort können sich nur noch große Betriebe leisten.

Villa Rothschild Königstein

Auf Top-Pâtissier Benjamin Kunert

folgt Sebastian Kraus



Chef-Pâtissier Benjamin Kunert verlässt das Zwei-Sterne-Restaurant Villa Rothschild in Königstein. Am 1. Juli wechselte er nach Zürich, wo er die Neueröffnung des Luxusresorts Atlantis by Giardino begleitet und die Pâtisserie in der Hotelgastronomie verantwortet. An seine Stelle in der Villa Rothschild rückt Sebastian Kraus nach, der die letzten beiden Jahre bereits mit Kunert arbeitete und gemeinsam mit ihm die Desserts entwickelte. Küchenchef Christian Eckhardt zeigt sich zuversichtlich, dass sich am hohen Niveau nichts ändern wird. Benjamin Kunert gibt für seinen Schritt rein private Gründe an, da er wieder näher bei seiner Familie sein möchte, die in Konstanz lebt.



Heuballen

Der „Heuballen“ als Sphäre und Creme ist bereits zum Klassiker geworden. Die Kugel aus weißer Schokolade wird durch Heu aromatisiert, mit Brennessel-Granité und Beeren gefüllt und von einem wunderbar duftigen Brennesselsüppchen zärtlich betupft, das für sich schon famos ist. Das Gesamtergebnis ist geschmacklich großartig und von einer Sinnlichkeit, wie sie nur wenige Desserts vermitteln. Benjamin Kunert sieht den Trend bei „leichten und naturbelassenen“ Desserts. Er überlegt sich, was man alles Gutes aus der Umgebung holen kann und bezieht diese ein, wenn auch deutlich origineller und spezieller als viele andere: Waldaromen, Birke, Birkensaft, Birkenblätter und auch Steinpilze, die sonst nicht unbedingt bei Nachtischen zu finden sind. „So bleibt Pâtisserie spannend.“

Sein Dessert, das eher schlicht unter „Waldaromen“ auf der Karte stand, breitete den Duft und den Boden der Wiesen und Wälder wie ein eleganter Teppich auf dem Teller aus: Steinpilz-Eis, Granité von Tannenharz, Hagebuttenkompott, ein „Ast“ aus Buchenholzcreme in Milch aufgekocht, gewickelt in einen Hauch aus getrockneten Steinpilzen und Kakao, nebst leicht gelierter Zwetschge als fruchtige Komponente sowie Birkenblätter-Gel. Am Schluss kommt noch ein Schuss Tannenzweig-Tee dazu. Zehn Komponenten so ineinanderfließen zu lassen, dass bei der Präsenz sämtlicher Details alles zu einem harmonischen Ganzen zusammenfließt, ist ganz große Kunst. Während sonst die Gäste in Restaurants eher zurückhaltend bei

den Nachtischen sind, bestellen in der Villa Rothschild 80 Prozent ein Dessert.



Benjamin Kunert

Benjamin Kunert kam aus Harald Wohlfahrts Schwarzwaldstube nach Frankfurt und arbeitete in Mario Lohningers Silk und danach im Holbeins. Doch so richtig aufwärts ging es erst in der Villa Rothschild, wo sich Kunert vollends befreite und seinen ganz eigenen Stil zeigen konnte. Er zählt zu den besten deutschen Pâtissiers. Nachfolger Sebastian Kraus ist gelernter Konditor und verbindet Handwerklichkeit mit Raffinesse, wie beim Waldmeister-Wackelpudding und -Joghurtschaum, Zitronenmelissen-Sorbet und eingelegter Gurke.

Ludwig Fienhold

Gastro News Rhein-Main

Frank Hartung ist neuer Küchenchef im Hotel Jumeirah Frankfurt



Als **neuer Küchenchef** des Jumeirah Frankfurt hat **Frank Hartung** die Leitung des gesamten kulinarischen Bereichs im Hotel übernommen. Neben Positionen in Deutschland war der Hesse bereits zu Beginn seiner Karriere in den USA, der Schweiz und den Vereinigten Arabischen Emiraten tätig. Nach seinem Abschluss zum Küchenmeister an der Hotelfachschule in Heidelberg war Frank in leitender Position im Hilton in Mainz und danach Chef de Cuisine im Ritz Carlton in Wolfsburg. Vor seinem Eintritt bei Jumeirah Frankfurt führte er als Executive Chef die Küchenbrigade im Steigenberger Hotel Graf Zeppelin in Stuttgart. Der 39jährige ist nun im Jumeirah verantwortlich für das Restaurant Max on One, den In-Room Dining Service sowie den Bankettbereich. Seinen Vorgänger Marc Schulz hielt es nur kurz im Jumeirah, er ist jetzt Küchenchef im Steigenberger

Parkhotel in Düsseldorf.

Straub kocht jetzt im Höerhof



Straub (l.) und Buer

Sebastian Straub verstärkt jetzt als Souschef von Christian Buer den **Höerhof** in Idstein. Der Frankfurter hat im Tigerpalast gelernt, im Maintower Restaurant gearbeitet und stand am Herd bei Schellers in Bad Homburg und den Opelvillen in Rüsselsheim. Zuletzt war Sebastian Straub Souschef im Restaurant Weinsinn in Frankfurt.

Neue Grill & Winebar

auf Burg Schwarzenstein im Rheingau



Mit der neuen Grill & Winebar ist jetzt ein drittes Lokal auf Burg Schwarzenstein in Geisenheim im Rheingau zu Hause. Eine besondere Attraktion ist der große Holzkohlegrill, auf dem Fleisch, Fisch und Meeresfrüchte vor den Augen der Gäste zubereitet werden. Limousin Rind aus dem Taunus, Dry Aged Beef aus Amerika, das Wollschwein aus dem Pfälzer Wald und Bratwurst vom heimischen Metzger, Geflügel aus der Bresse oder Vogelsberger Lamm. Daneben gibt es in der Sektion Fish & Seafood aus der Bretagne, Kanada oder Schottland. Der Grill hat 60 Plätze und noch einmal 70 auf der Terrasse. Auf der Weinkarte stehen 60 Positionen, 20 davon im offenen Ausschank. Küchenchef Falk Richter ist bereits seit drei Jahren auf Burg Schwarzenstein und war bislang stellvertretender Küchenchef im Gourmet Restaurant unter Leitung von Dirk Schröder. Zuvor arbeitete er in München bei Altmeister Otto Koch.

