

3-Sterne-Koch Juan Amador schließt sein Restaurant in Langen

Und zieht nach Mannheim ins Amesa

Von Ludwig Fienhold

Der 3-Sterne-Koch Juan Amador gibt sein gleichnamiges Restaurant in Langen bei Frankfurt auf und zieht in sein zweites Lokal Amesa in Mannheim ein. Es mag wie eine Sensation klingen, doch eigentlich werden damit nur seit längerem bestehende Gerüchte bestätigt. Zudem wird Amador auch seine aufwendig ausgestattete Werkstatt in Fechenheim abgeben, die für Veranstaltungen und Kochkurse diente. Nach sieben Jahren sucht Juan Amador einen Neuanfang, wie er in einem persönlichen Gespräch sagte. Er wird im Juni schließen und nach zweimonatiger „Kreativpause“ im August erneut an den Start gehen. Noch einige Tage gilt der spanische Schwabe als 3-Sterne-Koch, danach muss er sich wieder die Auszeichnung erarbeiten, da diese an das jetzige Restaurant gebunden ist. Dies gilt auch für die 18 Punkte im Gault Millau. Juan Amador ist neben Klaus Erfort vom Gästehaus in Saarbrücken der einzige 3-Sterne-Koch in Deutschland, der kein Hotel im Hintergrund hat. Insgesamt gibt es bei uns neun 3-Sterne-Restaurants. Hohe Auszeichnungen sind indes keine Garantie für wirtschaftlichen Erfolg.



Restaurant Amador in Langen

Langen ist ein schwieriger Standort. Das wusste Juan Amador auch schon als er dort einzog. In der hessischen Kleinstadt existiert nur das Sterne-Restaurant von Amador, das eine weite Anreise lohnt. Sonst macht Langen durchs nichts auf sich aufmerksam. Als Manko kann nicht allein die Location ausgemacht werden, es fehlen auch eine Terrasse und Parkplätze. Zudem verfügt das schöne Fachwerkhaus nur über 26 Plätze, was vom Umschlag her keineswegs optimal ist. Juan Amador hätte, wie er sagt, das Haus gerne gekauft und ausgebaut, eventuell noch ein Nachbargrundstück dazugenommen. Doch die Stadt Langen hatte Bedenken, denn das alte Fachwerkhaus steht unter Denkmalschutz.

Der 42 Jahre alte Küchenchef hat sich seit längerem auch in Frankfurt nach einem geeigneten Objekt umgesehen, doch entweder stimmte der Preis oder der Standort nicht. Die nächstliegende Lösung war für Amador der Umzug nach Mannheim, wo bereits seit knapp zwei Jahren ein Restaurant von ihm existiert. Bislang ist es mit einem Stern im Michelin und 17 Punkten im Gault Millau ausgezeichnet, jetzt soll es weiter nach oben gehen. Juan Amador möchte sich mehr als früher konzentriert um dieses Kerngeschäft kümmern und sich weniger im Ausland oder bei anderen Veranstaltungen engagieren. Das

Restaurant Amesa (Spanisch: Tisch) in Mannheim kann zwischen 34 und 40 Gäste bewirten, wobei für Veranstaltungen mehr als doppelt so viel Platz vorhanden ist. Zudem gibt es Parkplätze vor der Tür. Ein Teil der Mannschaft aus Langen von sieben Köchen und vier Servicemitarbeitern wird mit nach Mannheim gehen, Amadors bisheriger Stellvertreter Marko Richter jedoch nicht.



Fachwerkromantik im Restaurant Amador in Langen

Juan Amador ist souverän genug, um zuzugeben, dass „2009 ein sehr schlechtes Jahr war“, bei dem tiefrote Zahlen geschrieben wurden. Auch die Auslastung an Werktagen war nicht so gut, wie freitags und samstags, wo er das Lokal zweimal am Abend hätte besetzen können. In die Insolvenz geht das Geschäft nach Aussage von Amador aber nicht, er will auch niemanden etwas schuldig bleiben. Die Amador GmbH bleibt bestehen. Es heißt ja, dass der dritte Stern im Michelin ein Umsatzplus von bis zu 30 Prozent ausmachen würde. Aber keineswegs über einen längeren Zeitraum und auch nicht bei jedem Restaurant, denn mit dieser hohen Auszeichnung wachsen auch der Erwartungsdruck und damit die Personal- und Produktkosten. Hausbesitzer Eric Bernard Beuerle Decastro, Unternehmer und Künstler, und Juan Amador trennen sich im Guten und bleiben weiterhin Freunde, wie beide bestätigen. Beuerle, der seine französische Heimatküche besonders schätzt, hätte gerne wieder etwas Klassisches in dieser Ausprägung, ist aber nach vielen Seiten offen. Jedenfalls wird es in Langen in der Vierhäusergasse

wieder Gastronomie geben – vor Amador existierte dort ja bereits das Restaurant Provencal.



Restaurant Amesa von Juan Amador in Mannheim

Das Restaurant Amesa in Mannheim ist ein höchst sonderbares und eben auch bemerkenswertes Objekt. Hinter der Backsteinfassade der alten Puppen-Fabrik verbergen sich ein Museum mit den Werken des weltberühmten Künstlers Anselm Kiefer sowie das futuristische Design-Restaurant von Juan Amador. Grelles Weiß und knalliges Rot gemischt mit Stahl, Beton und kahlen Wänden geben ein unkonventionelles Erscheinungsbild. Man fühlt sich optisch ein wenig in die Filmwelt von Stanley Kubricks Clockwork Orange entführt. Bisläng führte hier die 29jährige Caroline Baum als Küchenchefin die weiße Brigade. Im August wird Juan Amador die Regie übernehmen, denn das Amesa soll sich von einem 1-Sterne-Restaurant zu einem 3-Sterne-Restaurant entwickeln. Die Eröffnung im August ist deshalb strategisch wichtig, weil er dann noch in die Wertungen der Restaurantführer einbezogen werden kann.



Juan Amador im
Restaurant Amesa in
Mannheim

Juan Amador blickt nach vorn und hat nach keineswegs einfachen Jahren eine kulinarische Katharsis durchlebt. Bei ihm fand ohnehin längst eine tiefgreifende Veränderung statt, auch handwerklich. War das Etikett Molekularkoch anfangs noch originell, so wurde es zunehmend für ihn zur Last, zumal er im Grunde nur noch bei den Desserts als Transmutationskoch arbeitet und inzwischen wieder mehr den Blick für das Wesentliche zeigt. Mieral-Taube mit Kokos, Mango und Purple Curry oder Nacken vom Müritzlamm aus dem Rauch mit Rhabarber und Heu oder geeiste Beurre blanc mit Kaviar, Haselnussmilch und knusprigen Malzbrotbröseln oder Tatar mit Gänseleber, gelierter Soubise, pochiertem Wachtelei im knackigen Brotmantel, Scheiben von Roten Rüben, Pommerysenf-Eis und Gurkenschäum werden wir lange in guter Erinnerung behalten.

Hat Juan Amador das Talent und die Kraft für einen hochklassigen Neustart? Vielleicht mehr denn je.

Amador, Langen, Vierhäusergasse 1, Tel. 06103 50 27 13.
www.restaurant-amador.de

Amesa, Mannheim, Flosswörthstraße 38, Tel. 0621 85 47 496.
www.a-mesa.com

Fotos: Amador Archiv