

3-Sterne-Koch Pierre Gaignaire kommt ins Waldorf Astoria

Hochkarätiger Zuwachs für Berlin

Pierre Gagnaire, Drei-Sterne-Koch aus Paris, wird Ende des Jahres nach Berlin kommen, um dort sein neues Restaurant im Hotel Waldorf Astoria zu eröffnen. Der weltbekannte Franzose hält elf Michelin-Sterne in seinen Restaurants, die auf der ganzen Welt verteilt liegen – in London, Paris, Tokio, Hongkong, Seoul, Dubai und Las Vegas. Bislang waren es Meldungen aus der Gerüchteküche, selbst Gagnaire wollte nicht bestätigen, so lange nichts unterzeichnet sei. Jetzt ist es aber offiziell: Gagnaire kommt von der Seine an die Spree.



Waldorf Astoria in Berlin

Pierre Gagnaire zeichnet verantwortlich für das Küchenkonzept

und die Menügestaltung des 70-Plätze-Restaurants im neuen Berliner Hotel. Die Mitarbeiter des Restaurant-Teams werden eigens in Pierre Gagnaires Drei-Sterne-Restaurant in Paris ausgebildet. Gagnaire besitzt und leitet auf der ganzen Welt erfolgreich verschiedene Restaurants: Das legendäre „Pierre Gagnaire“ in der Pariser Rue Balzac ist konstant mit drei Michelin-Sternen dekoriert sowie mit 19 von 20 möglichen Gault Millau Punkten ausgezeichnet. Dazu kommen die Sterne-Restaurants „Sketch“ in London, das „Colette“ in Saint Tropez und das „Reflets par Pierre Gagnaire“ in Dubai ebenso wie weitere Adressen in Hong Kong, Tokio, Seoul, Moskau, Courchevel und Las Vegas. „Mit dem Waldorf Astoria hält ein großer und einzigartiger Name Einzug in Berlin und es erfüllt mich mit großer Freude sowohl den Berlinern als auch den Gästen aus aller Welt eine anspruchsvolle und einzigartige kulinarische Erfahrung mitgeben zu können“, so Pierre Gagnaire. Nach einem Namen für das neue Restaurant wird noch gesucht.

Pierre Gagnaire ist einer der einflussreichsten Köche der Welt und ein Vorreiter der Fusion-Cuisine. Mit ungebremster Kreativität und Lust am Experimentieren pflegt der 61jährige einen eigenen ungewöhnlichen Stil. „Es ist für uns eine große Ehre, eine Koryphäe und Kochlegende wie Pierre Gagnaire für das Waldorf Astoria Berlin gewonnen zu haben“, erklärt Friedrich W. Niemann, General Direktor des neuen Hotels in Berlin. „Pierre Gagnaire ist nicht nur ein Synonym für exzellente Kochkunst, sondern mit drei Michelin- Sternen auch eine Bereicherung für ganz Berlin. Mit Waldorf Astoria und Pierre Gagnaire verbinden sich Luxus und Eleganz, um dem prestigereichen Erbe des legendären Flaggschiffs an der Park Avenue in Manhattan gerecht zu werden und darüber hinaus neue Maßstäbe zu setzen.“



Pierre Gagnaire
Paris

Mit Pierre Gagnaire verpflichtet die Gruppe Waldorf Astoria Hotels & Resorts den dritten Sterne-Koch in Europa – neben Heinz Beck im La Pergola, dem Drei-Sterne-Restaurant im Rome Cavalieri, und Simone Zanoni im Zwei-Sterne-Restaurant Gordon Ramsay au Trianon Palace in Versailles. Das Fünf-Sterne-Plus-Hotel in Berlin ist Teil des Projekts Zoofenster, das den gesamten Westteil der Berliner City aufwerten und beleben soll. Mit 232 Zimmern und Suiten wird das Luxusdomizil die ersten 15 Stockwerke sowie die Etagen 22 bis 31 des insgesamt 32stöckigen Wolkenkratzers aus Naturstein und Glas belegen, der im Zentrum gleich neben der Gedächtniskirche und dem Kurfürstendamm entsteht.

Genie mit Wahnsinnspreisen

Gagnaire kann auch enttäuschen

Kommentar von Frankreich-Korrespondent Jörg Zipprick

Ich habe mit Gagnaire ein prinzipielles Problem, weil ich

seine Küche so lange kenne. Er war in Saint-Etienne ein begnadeter Koch. Dann waren seine Augen größer als sein Geldbeutel, er kaufte ein Belle-Epoque Palais. 100 m² dienten allein zum Abnehmen der Mäntel. Die Bar, die Umsatz generiert, war gerade mal 25 m² groß. Das hat Stil und Klasse, ist betriebswirtschaftlich jedoch Blödsinn. Es folgte die Pleite, die Whiskas Reklame. Zwei Jahre später speiste ich wieder bei Gagnaire, diesmal in Paris. Was dort serviert wird, entsprach 60% seines Könnens. In der Hoffnung auf die weiteren 40% bin ich etliche Male wiedergekommen. Aber Paris ist halt die Hauptstadt und da wird man auch mit halber Kraft schnell Stadtgespräch. Das enttäuscht mich bis heute. Rein vom Gefühl her ist es mir lieber, ein weniger begabter Koch bietet dem Gast 90-100% seines Könnens, als wenn ein wirklich begabter Koch die Botschaft in den Saal sendet, dass für uns Gäste auch die Hälfte noch mehr als gut genug ist.



Restaurant Pierre Gagnaire
in Paris

Das Restaurant ist unter den teuersten von Paris und, gemessen am Wareneinsatz, vielleicht sogar das teuerste überhaupt. Meine letzte Rechnung betrug 512 Euro, davon 24 für Alkohol und Spirituosen. Der Service war mir gegenüber mehrfach unfreundlich bis unverschämt. Und Gerichte um jeden Preis zu verkomplizieren führt nicht immer zu Hochgenuss. Im Gegensatz zu anderen Küchen, etwa der von Loiseau, halte ich Gagnaire für nicht reproduzierbar. Er kann einen Küchenchef nach Berlin schicken und eine Art „Gagnaire-Mix“ servieren lassen. Ehrlich

gesagt glaube ich, dass so etwas nicht klappt. Bocuse, Ducasse und Robuchon hatten Berlin ins Auge gefasst und haben aus gutem Grund von ihren Projekten Abstand genommen.