

# Lafers Sternekoch ist Chef im neuen Jumeirah Frankfurt

## Martin Steiner will mit neuer Regionalküche heiß machen

Johann Lafers bisheriger Küchenchef auf der Stromburg, Martin Steiner, ist jetzt Executive Chef im neuen Hotel [Jumeirah Frankfurt](#). Er steht dort bereits am Herd, doch die ersten Gäste werden erst ab August bewirtet. Steiner führte drei Jahre im Gourmetrestaurant Le Val d'Or die weiße Brigade und möchte in Frankfurt zur Spitze gehören und sich wieder einen Stern erkochen. Mit einem deutlichen kulinarischen Profil, das auf die Neuinterpretation regionaler Gerichte setzt. Apfelwein-Risotto mit pochiertem Seesaibling und Meerrettichschaum soll eines der Signature-Gerichte werden. Damit könnte der 32 Jahre alte Österreicher aus Kärnten die internationalen Hausgäste neugierig machen und die lokalen Genießer gewinnen. Jedenfalls hat Steiner schon viele gute Ideen ausgekocht, noch bevor es richtig los geht.



Martin Steiner,  
Küchenchef im neuen  
Jumeirah Hotel in  
Frankfurt

Das Frankfurter Publikum wird mit einer Cuisine hessisch nouvelle wohl stark zu interessieren sein, zumal es das auf diesem zu erwarteten Niveau nicht gibt. Es macht auf jeden Fall schon jetzt Appetit, wenn die Küche gegrillten Zander, Ahle Wurst und Kümmelschaum geschmacksfördernd zusammenführen will. Lust macht auch der pochierte Rücken vom Hunsrücker Damwild in röscher Brotkruste mit Kartoffel-Spitzkohlstrudel und Preiselbeer-Sauce. Auch bei den Desserts herrscht keine Langweile: Tarte von roten Ingelheimer Walnüssen mit Quark-Eis und Apfel-Sherry klingt gut.

Martin Steiners Karriere begann nach einer Kochausbildung im heimischen Kärnten im Hunsrück, wo er zwei Jahre lang in der Küche der Stromburg arbeitete. Bergauf ging es nach Stationen in namhaften Häusern wie dem Hotel Adlon in Berlin und dem Süllberg Hotel in Hamburg. Es folgten Anstellungen als Senior Sous Chef im Savoy in London und im renommierten Schlosshotel Münchhausen sowie als Küchenchef im Relais & Chateaux Hotel Jagdhof Glashütte, das dem der jungen Kärntner schließlich auch einen Michelin-Stern bescherte. Zwölf Jahre nach seiner Zeit in der Stromburg erinnerte sich Johann Lafer an das

Talent des jungen Steiner und holte ihn 2008 als Küchenchef zurück in den Soonwald, wo er unter anderem die Küche des Gourmetrestaurants Val d'Or führte (1 Stern im Michelin, 16 Punkte im Gault Millau). Lafers Stromburg hat offiziell noch keinen Nachfolger für Martin Steiner.



Jumeirah und das Palais Thurn und Taxis

Im Frankfurter Jumeirah wird Martin Steiner für alle gastronomischen Betriebe inklusive Roomservice verantwortlich sein, vor allem aber für das Gourmetrestaurant Max on One. Dieses wurde vom japanischen Innenarchitekten Takashi Sugimoto und seinem Team von Superpotatoe entworfen. Mit offener Show-Küche, Private Dining Bereich, zwei begehbaren gläsernen Weinkuben sowie einem Steakhouse-Front-Grill. Der Junior Sous Chef von Martin Steiner heißt übrigens Christopher Keylock und war zuvor im Hotel La Villa am Starnberger See, dem Jagdhof Glashütte in Bad Laasphe und Johann Lafers Stromburg tätig.

Der Restaurantname Max on One geht auf Kaiser Maximilian I. zurück. Der Gründer des deutschen Postsystems hatte damals die Familie Thurn und Taxis, welche ihre Postzentrale später im benachbarten Thurn- und Taxis Palais hatte, mit dem operativen Geschäft beauftragt. Das „on One“ wiederum bezieht sich auf die Lage des Restaurants im ersten Stock des Hotels. Küchenchef Martin Steiner forciert zwar die kreative Umsetzung regionaler Gerichte, doch wird man bei dem Österreicher auch

genügend Einflüsse aus seiner Heimat erleben.



Martin Steiners letzte  
Station: Johann Lafers  
Stromburg

Neben dem Max on One findet man im neuen Jumeirah Frankfurt ein Café, das den Charme Pariser Kaffeehäuser aufleben lassen will. Die Gäste erwartet dort ein à la Carte Menü für den kleinen Hunger nebst Kaffee- und Teespezialitäten sowie Patisserie. Das Café ist von der Shoppingmall MyZeil zugänglich und bietet auch abends noch frische Snacks, Weine, Champagner und Desserts. Der große Klassiker unter den Hotel-Angeboten ist das Club Sandwich, im Jumeirah verspricht man das „Best in Town“. Interessant könnte vor allem der große Hit der New Yorker Diners ausfallen: das Pastrami Sandwich. Im Jumeirah will man es warm vom Grill servieren, mit Chili-Mango-Chutney und Salat. Die Hotelgäste können es sich auch aufs Zimmer bringen lassen, denn das Pastrami Sandwich steht ebenfalls auf der Etagenkarte. Die Bar im Erdgeschoss soll neben Hotelgästen auch die Frankfurter zu einem Feierabenddrink einladen – am offenen Kamin und mit Blick auf das erleuchtete Thurn und Taxis Palais.

Für exklusive Veranstaltungen, Konferenzen und Meetings sowie private Feiern steht eine ganze Event-Etage mit hauseigenem Event-Manager bereit. Die im zweiten Stock des Hotels gelegenen Räume mit einer Gesamtgröße von 730 qm, darunter auch ein imposanter Ballsaal, haben einen Panorama-Blick auf die Frankfurter Skyline. Das Fünf-Sterne- Hotel, das zu der in

Dubai ansässigen Luxushotelgruppe Jumeirah gehört, hat 218 Zimmer und Suiten, die auf 25 Etagen verteilt sind und teilweise einen tollen Blick auf Skyline und Umland freigeben.



Jumeirah Hotel mit dem Kaufhof davor

Die Lage des Hotels ist zwar sehr zentral, doch keineswegs optimal. Die volkstümliche Frankfurter Shopping-Meile Zeil ist nicht die noble Goethestraße. Weiteres Manko: Das Hotel hat keine Terrasse. Die könnte Jumeirah haben, wenn sie dass attraktive Palais Thurn und Taxis vor der Tür gleich mitgepachtet hätte (obere Restaurantebene mit Innenhof sind immer noch nicht verpachtet). Dennoch sollte sich Frankfurt erst einmal über diesen Zuwachs in der Tophotellerie freuen: Welcome Jumeirah!

Ludwig Fienhold

## **Noch Mitarbeiter gesucht:**

Zur Verstärkung des Pre-Opening Teams in Frankfurt sucht das Hotel Jumeirah motivierte Mitarbeiter in den verschiedensten Bereichen – „Gastgeber aus Leidenschaft“. Man lernt das Team und die persönlichen Karriereöglichkeiten in ungezwungener After Work Atmosphäre bei Ebbelwoi und Brezeln kennen.

# Jumeirah Frankfurt Career Lounge

11. und 18. Mai von 18 -20 Uhr auf der Dachterrasse des Pre-Opening Büros, Schillerstraße 20, Frankfurt.

Siehe auch Artikel „Orient de Luxe – Hotel Jumeirah Frankfurt eröffnet im Juli“ vom 5. März:  
<http://www.fienholdbiss.de/2011/hotel-jumeirah-frankfurt-eroffnet-im-sommer/>

