

Orangerie mit neuen Küchenchefs

Frederik Schön & Daniel Kaatz lösen Klaus Weingartz ab

Nach 18 Jahren verlässt der Westfale Klaus Weingartz den Nassauer Hof in Wiesbaden und die Orangerie Ende Juni und zieht zurück in seine Heimat: In Lengerich bei Osnabrück übernimmt er das gut bewertete Jugendstil-Hotel und Restaurant Hinterding (1 Michelin-Stern seit 26 Jahren, derzeit 15 Punkte im Gault Millau). An die Stelle von Klaus Weingartz rückt ein junges Duo: Frederik Schön und Daniel Kaatz, die bereits im Nassauer Hof arbeiten. Die deutsche Küche soll nun wieder stärker im Mittelpunkt stehen, aber noch regionaler, origineller, eindeutiger. Die neue Speisekarte wird ab September eingesetzt. Deutsche Weine aus den Nachbarregionen Rheingau und Rheinhessen sollen in der neuen Orangerie weit deutlicher als bisher präsentiert werden. Es bleibt jedoch nicht bei dieser Änderung, die Orangerie bekommt auch ein neues Design und soll optisch verjüngt werden. Der nette und gastorientierte Service bleibt in der Aufstellung erhalten. Die Terrasse hält – neben der neu gestalteten benachbarten von der Ente – die Pole Position in Wiesbaden.



Frederik Schön

& Daniel Kaatz

(r.)

Das Hotel Nassauer Hof ist zweifellos Wiesbadens erste Adresse. Es ist aber auch ein Hotel mit großer gastronomischer Kompetenz. Hans-Peter Wodarz hat dazu beigetragen, aber in der Tiefe noch entscheidender der Koch und Food & Beverage Manager Harald Schmitt, der 24 Jahre das kulinarische Gewissen des Hotels war. Inzwischen ist Alexander Dörr an seine Stelle getreten, der ebenfalls gut beleumdet ist und dessen Arbeit bereits erste Früchte trägt. Neben der Ente und dem Enten-Bistro existiert im Hotel Nassauer Hof noch die Orangerie. Sie hatte es schon immer etwas schwerer sich zu positionieren, da der Platz des Spitzenrestaurants und der des legeren Bistros schon besetzt waren. Anfangs ging es neudeutsch zu, dann internationaler. Der bisherige Küchenchef Klaus Weingartz versteht sich besonders gut auf feine Deftigkeiten, Gerichte wie die im Ganzen gebratene Seezunge, Scholle Finkenwerder Art, hausgemachte Frikadelle mit Zwiebelsauce, Röstzwiebeln und Karotten-Kartoffelstampf oder Rinderroulade mit handgeschabten Spätzle. Doch es gab auch viele internationale Gerichte, mit mediterranen und asiatischen Einflüssen. Trotz mancher Spagete hat Klaus Weingartz nie enttäuscht und eine selten zu erlebende Kontinuität gezeigt. Vor allem hat das Essen in der Orangerie einfach Spaß gemacht.

Party mit Peter Maffay & Buletten

Selektion Deutscher Luxushotels



Gastgeber Karl
Nüser

Selektion Deutscher Luxushotels – ein Name, der Seriosität, aber nicht unbedingt Amüsement verspricht. Die Treffen der Hoteldirektoren dieser Vereinigung sind auch sehr zielorientiert und in verschiedener Hinsicht gewinnbringend ausgerichtet. Doch verbinden die Topmanager gerne das Geschäftliche mit dem Vergnüglichen. Im Gegensatz zu anderen Hotelvereinigungen, entscheidet über eine Mitgliedschaft nicht das Hotel, sondern der Hoteldirektor und der persönliche Draht – und damit die gegenseitige Sympathie. Das ist gewiss einmalig in der Hotellerie und macht diese Organisation so außergewöhnlich. Das Grandhotel Heiligendamm war bis gestern noch Mitglied, genauer gesagt sein Direktor Holger König. Da dort gerade ein Wechsel stattfand (Direktor ist jetzt Henning Matthiesen), wird neu darüber entschieden. Dieser Tage trafen sich die General Manager im Nassauer Hof in Wiesbaden auf Einladung von dessen Direktor Karl Nüser: Wilhelm Wehrmann (Park-Hotel Bremen), Cyrus Heydarian (Breidenbacher Hof, Düsseldorf) Ingo C. Peters (Fairmont Gotel Vier Jahreszeiten, Hamburg), Frank Marrenbach (Brenners Park-Hotel & Spa, Baden-Baden), Wilhelm Luxem (Excelsior Hotel Ernst, Köln) sowie Wolfgang Greiner (Schloss Fuschl bei Salzburg) – das liegt zwar bekanntlich in Österreich, doch Direktor Greiner ist Deutscher und kann deshalb Mitglied in der Selektion Deutscher Luxushotels sein. Die Hotelmanager feierten und diskutierten gemeinsam mit Vertretern der Wirtschaft und der Presse – nicht irgendwo in einem Bankettsaal, sondern in der Royal Suite. Deren großer Balkon war auch gleichzeitig Logenplatz für das vor der Tür stattfindende Freiluftkonzert von Peter Maffay. Dazu gab es neben Rheingauer Riesling ganz lässig Frikadellen und kleine Schnitzel. Bei Menschen, die das ganze Jahr über vom Luxus umgeben sind, kommt genau das am Besten an. Peter Maffay tafelte nach dem Konzert im Sterne-Restaurant Ente im Nassauer Hof.