

Sterne-Koch Buer übernimmt Opel-Villa

Überraschende Rochade von Bad Homburg nach Rüsselsheim

Von Ludwig Fienhold

Sterne-Koch Christian Buer von Schellers in Bad Homburg übernimmt das Restaurant La Villa in Rüsselsheim und wird am 1. August eröffnen. Er löst damit den Italiener Paride „Mimmo“ Nicoli ab, der nach acht Jahren den Wechsel suchte (siehe Bericht vom 9. April) und als letzten prominenten Gast Michelle Hunziker begrüßte. Der 33 Jahre alte Buer wurde erst vor einem Jahr mit dem Stern vom Michelin ausgezeichnet, wobei das Restaurant Schellers im Hardtwald Hotel bis dahin kulinarisch ein eher unscheinbares Dasein führte und vor allem als Tagungshotel geführt wurde. Der gelernte Metzger und Koch Christian Buer gehört ebenfalls zu den weniger Bekannten seiner Zunft und kann als wichtigste Station auf den Tigerpalast in Frankfurt verweisen, wo er zuletzt als Souschef arbeitete.



Christian Buer

Christian Buer steht für eine dezent modernisierte klassische französische Küche. Zu seinen Signature-Gerichten zählen Rücken und geschmorte Schulter vom Limousin-Lamm in orientalischer Raz el Hanout Jus; gebratene Scheibe von der Entenstopfleber mit Kartoffelschnee und gebratener Blutwurst; gebrannte Creme von der Valhrona-Schokolade mit Pistazien-Eis. Wie in Bad Homburg, so wird er auch in Rüsselsheim mit seinen Menüpreisen unter 100 Euro liegen müssen. Christian Buer kommt aus Münster in Westfalen und ließ sich im hessischen Waldsolms im Hintertaunus zunächst zum Fleischer ausbilden, im Steigenberger Hotel Frankfurter Hof lernte er dann Koch. Er arbeitete auch noch in Käfer's Restaurant in Wiesbaden, doch mit sechs Jahren die meiste Zeit im Frankfurter Tigerpalast.

Die Opel-Villen sind optisch im Grunde das einzig bemerkenswerte im sonst tristen Rüsselsheim. Das Ensemble besteht aus einer Kunsthalle mit international bekannten Ausstellungen und dem Restaurant. Das Haus aus dem Jahre 1915, in der klarlinigen Form von Historismus und Jugendstil entworfen, birgt trotz altem Parkett und Deckenstuck keinen Prunk. Aura und Design sind von erhabener Gelassenheit, auf der Terrasse sitzt man am Rande der grünen Main-Auen. Das Restaurant bietet über 60 Plätze, auf der Terrasse zusätzlich 80 Plätze. Wahrscheinlich wird das Lokal in einen Gourmetbereich und ein Bistro mit unterschiedlichen Konzepten unterteilt.



Terrasse La Villa
Rüsselsheim

So attraktiv das Restaurant ist, so problematisch ist doch der Standort Rüsselsheim – insbesondere für einen anspruchsvollen Restaurantbetrieb. Vom lokalen Publikum ist nicht zu leben, auch das italienische Restaurant La Villa bezog seine Gäste mehr aus Frankfurt, Wiesbaden, Mainz und anderen Städten in der Rhein-Main-Region. Falls Christian Buer seine Leistungen halten kann, würde er der Stadt Rüsselsheim das erste Sterne-Restaurant bringen. Volker Drkosch wurde seinerzeit im Restaurant Navette im Hotel Columbia nur als Hoffnungsträger auf einen Stern eingestuft und wechselte dann ins Victorian nach Düsseldorf. Das italienische Restaurant La Villa von Mimmo hatte im Gault Millau 15 Punkte und einen Michelin-Bib, der für gute Qualität zu moderaten Preisen steht. Christian Buer wurde in Bad Homburg aus dem Stand heraus bereits im ersten Jahr 2010 sehr überraschend mit dem Michelin-Stern ausgezeichnet, während der Gourmet Guide Gault Millau ihn nicht einmal erwähnte.



Restaurant Opel-Villa