

# Juan Amador: Die Insolvenz soll reinen Tisch machen

## Mit neuem Konzept ins Jahr 2013

*Von Ludwig Fienhold*

Das mit drei Michelin-Sternen ausgezeichnete und zu den besten Adressen Deutschlands zählende Restaurant Amador in Mannheim hat Insolvenz angemeldet. Die bislang aus vier Partnern bestehende Amador AG wird aufgelöst. Ziel ist eine Bereinigung und Weiterführung des Unternehmens. Das Restaurant hat weiterhin uneingeschränkt geöffnet und will mit den bisherigen 16 Mitarbeitern den Betrieb aufrechterhalten. In einem ausführlichen Gespräch mit der BISS-Zeitung erklärt Juan Amador, wie er es jetzt mit einem neuen Konzept schaffen möchte.



Das Amtsgericht Mannheim hat über das Vermögen der Amador AG in Mannheim ein vorläufiges Insolvenzverfahren angeordnet. Rechtsanwältin Annette Kollmar von der Kanzlei Rochade Anwälte wurde zur vorläufigen Insolvenzverwalterin ernannt. Eine Betriebsversammlung für die 16 Mitarbeiter hat bereits stattgefunden. Mit der Bundesagentur für Arbeit werden unmittelbar erste Gespräche zur Durchführung einer Vorfinanzierung des

Insolvenzgelds und damit einer zeitnahen Auszahlung der Löhne

und Gehälter an die Mitarbeiter geführt. Die Kommunikation mit den Geschäftspartnern, Banken und Lieferanten, steht zur Aufrechterhaltung der Lieferbeziehungen aktuell im Fokus der vorläufigen Insolvenzverwalterin. Es wird an einem Konzept zur langfristigen Sicherung des Fortbestands des Restaurants an dem Standort Mannheim gearbeitet. Um das Restaurant auf diesem Niveau fortzuführen ist die Einbindung des 3-Sterne-Kochs Juan Amador unabdingbar. Er legte bereits sein Fortführungskonzept vor.

Erste Gespräche wegen der Übernahme des Restaurants zum 1. Januar 2013 durch Juan Amador selbst wurden geführt, um den Betrieb auch mittel- und langfristig außerhalb des Insolvenzverfahrens erhalten zu können. Als Gründe für den Insolvenzantrag sieht der Sterne-Koch bereits die Wahl der Rechtsform Aktiengesellschaft, welche das Fundament für eine Expansion unter Beteiligung von Investoren sein sollte, letztlich aber zu viele außerhalb des Restaurantbetriebs liegende Kosten produzierte. Zudem waren die übernommenen Verbindlichkeiten aus den vorherigen Standorten und Gesellschaften insgesamt zu hoch und durch den Restaurantbetrieb nicht finanzierbar.

Juan Amador: „Als einziger Drei-Sterne-Koch in Deutschland bin ich als Unternehmer komplett unabhängig, hinter mir steht kein Hotel oder sonst irgendein Unternehmen, das sich einen Sternekoch leisten kann und den Restaurantbetrieb intern bezuschusst. Insofern musste ich schon immer mehr auf die wirtschaftlichen Rahmenbedingungen achten. Die Insolvenz gibt mir die Chance mich wieder auf das Wesentliche, die Kochkunst und den Restaurantbetrieb zu konzentrieren, die ich mit aller Macht nutzen möchte. Dann bin ich auch wieder in der Lage das



Restaurant wirtschaftlich erfolgreich zu führen.“

Die Altlasten aus dem nicht mehr rentablen Restaurant Amador in Langen bei Frankfurt waren doch zu hoch und bereiteten ein löchriges Fundament für den Neuanfang in Mannheim. Das Küchenstudio mit zwei Wohn-Suiten in Frankfurt-Fechenheim war trotz bester Ausstattung auch eher eine Belastung als eine Bereicherung, vor allem wirtschaftlich. Die ausländischen Engagements Amadors in Moskau und Bukarest verliefen unglücklich. Es gab jedenfalls mehr Steine im Weg als Sterne am Himmel. Niemand zweifelt am Talent Amadors als Koch, viele an seinen kaufmännischen Fähigkeiten. Dabei wird Schwaben der Rechenschieber in die Wiege gelegt. Fehlte Juan Amador die Weitsicht? Ganz gewiss war er anfangs zu gutgläubig, hatte er nicht jenen misstrauischen Blick, der ihn inzwischen begleitet.



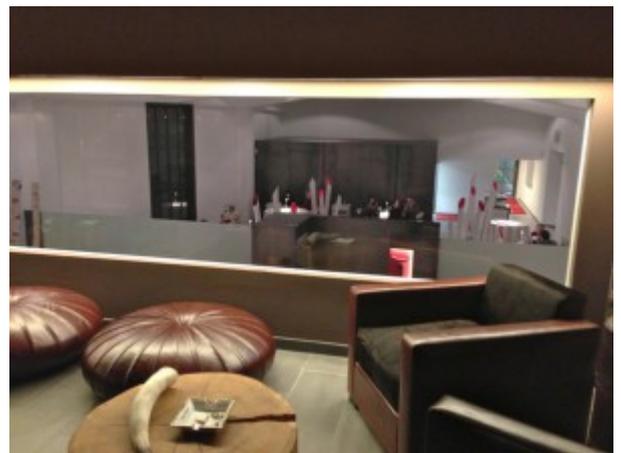
Die große Grundsatzfrage an Juan Amador: Was will er tun, damit solche Krisen wie bisher nicht mehr vorkommen? Sieht man einmal davon ab, dass derzeit eine Kostenkontrolle des Insolvenzverwalters greift, wird es nach Aussage von Amador auch ein schärferes Controlling durch

ihn selbst geben, weil er früheren Mitarbeitern offenbar zu viel Spielraum einräumte. Das soll aber keinesfalls auf Kosten der Qualität gehen. Der Einkauf muss nach seinen Worten vor allem so limitiert werden, dass nicht zu viel an Waren bestellt wird. Der Wareneinsatz wird sich künftig auf gut 35 Prozent belaufen, mit dem auch andere Spitzenköche wie Tim Raue in Berlin klarkommen.

Zudem möchte sich Amador von der Kapitalbindung eines kostspieligen Weinkellers befreien und Weine nur noch auf Kommission einholen. Das schafft erheblich Luft: „Der Wein wird erst bezahlt, wenn er getrunken ist.“ Amador möchte

außerdem lukrative Partnerschaften forcieren, wie die bereits bestehende mit „Liz“, der Design-Marke der Hassia-Gruppe. Sein Drang zu Beraterverträgen kennt nach wie vor keine Grenzen, New York, Tokio und Singapur sind greifbar. Abgeschlossen ist dagegen Bangkok mit dem Restaurant Water Library Thonglor. Dort hat Amador eigene Köche im Einsatz, die Küche arbeitet nach seinen Worten auf dem Niveau von einem Michelin-Stern. Auch die Weinkarte ist ungewöhnlich gut, gerade für Asien. Trotz hohen Anspruchs geht es leger zu.

Das Restaurant Amador in Mannheim wird künftig vor allem bei der Preispolitik anders positioniert als bisher. Das enorm aufwendige Menü für 230 Euro bleibt als Basis, erfährt aber verschiedene Varianten. Geplant sind zwei bis drei Signature Dishes, also



Highlights der Küche, die mit einigen Tapas ergänzt angeboten werden. Und das zu kleineren Preisen. „Nicht jeder hat gerade unter der Woche Zeit vier Stunden lang viele Gänge zu essen“, meint Juan Amador. Weil lange Restaurantbesuche Körper, Geist und Seele belasten, soll künftig ohne jede Hektik auch ein eher schnelles Ende des Restaurantbesuchs einzuplanen sein. „Um 22 Uhr muss die Messe gesungen sein“, meint Amador. Soll heißen, dann ist der Hauptgang durch. Das Restaurant Amador in Mannheim verändert sich durch die neue Situation in keiner Weise. Die sieben Tische und 25 Plätze bleiben wie sie sind. Das puristisch-moderne Ambiente ebenso.



Juan de la Cruz Amador Perez, 1968 geborener Schwabe spanischer Abstammung, gehört zur europäischen Avantgarde und zählt zu den am höchsten dekorierten Köchen weltweit. Bereits im Jahr 1997 erkochte Juan Amador seinen ersten Michelin-Stern, fünf Jahre

später folgte der zweite Stern. Im Februar 2004 eröffnete er sein eigenes Restaurant „Amador“ in Langen und erhielt bereits vier Jahre später die höchste Bewertung des Guide Michelin: Drei Sterne. Im August 2011 zog das Amador nach Mannheim um und wurde 2012 wiederum mit drei Michelin-Sternen und 18 Punkten im Gault Millau ausgezeichnet.

Restaurant Amador, Floßwörthstraße 38, 68199 Mannheim. Tel. 0621/8547496

[www.restaurant-amador.de](http://www.restaurant-amador.de)

*Photo Credit: Barbara Fienhold*