

Exotik an der Alster:

Sven Büttner kocht seit einem halben Jahr im feinen Hamburger „Hotel Atlantic“. Ein südländisch gefärbtes Wintergericht ist sein Hirschkalbsrücken mit einer Feigentarte.

Mahlzeiten mit Stern

Hotelköche: Lange Jahre fristeten die Restaurants der Spitzenhotels ein Schattendasein – unprofitable Anhängsel, die mit durchgefüttert werden mussten. Das hat sich inzwischen geändert: Immer mehr Hoteliers setzen auf Köche, die Ruhm mitbringen. Zur Freude einer wachsenden Schar von Gästen.



FOTOS: FRIEDER BUCKLE



Küchenzauber am Main:

Volker Drkosch bekocht die Gäste des „Brick“ im Frankfurter „Main Plaza Hotel“. Es gibt etwa marinierte Gänseleber mit Akazienhonigeis.



Glanz an der Elbe:

Der Schwabe Stefan Hermann steht der Küche im „Caroussel“ des Dresdner Hotels „Bülow Residenz“ vor, wo er bevorzugt Französisches

auf den Tisch bringt. Wie das Dessert „Feines von der Valrhona-Schokolade“.

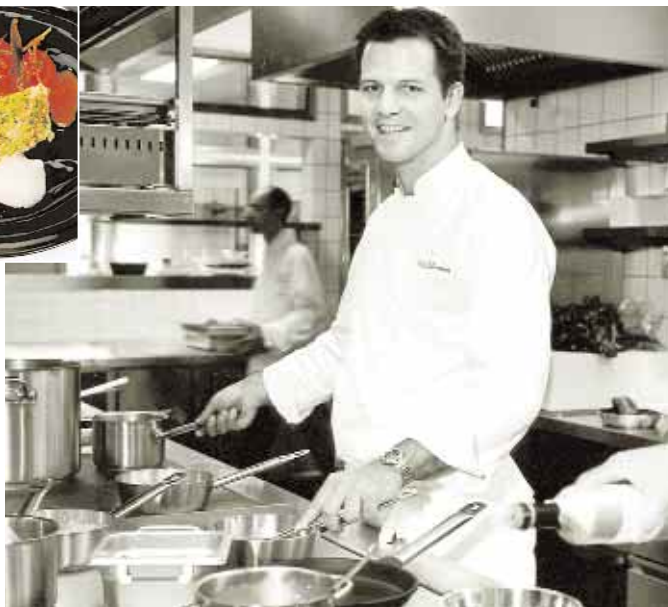




**Premiere
an der
Spree:**
Thomas
Keller-
mann ist
Chef im
„Vitrum“



des neuen „Ritz
Carlton“ in Berlin.
Er glänzt mit
Mediterranem wie
Nagelrochen mit
Vanilletomate
und Erbsenravioli.



Die Dame versuchte es gar nicht erst mit Gourmet-Chinesisch: „Sie bereiten mir Orgasmen im Mund“, soll sie geseufzt haben, nachdem sie eines der exotisch arrangierten Menüs von Küchenmeister Volker Drkosch (spricht sich „Drokosch“) genossen hatte. So berichtet es der 34-jährige mit Frank-Zappa-Bart antretende Kochkünstler, im Jahr 2000 erstmals dekoriert mit einem Michelin-Stern.

Bereits acht Monate nachdem er im Frankfurter Restaurant „Brick“ im „Main Plaza Hotel“ angeheuert hatte, erhielt Drkosch die Auszeichnung erneut. Für seinen Küchenzettel im „Liberty-Style“, bei dem er kalt und heiß, süß und salzig zu irren Kombinationen zusammenbringt, so etwa, wenn er Gänseleber mit Akazienhonigeis arrangiert.

Der Stern kam sozusagen wunschgemäß, denn die Küchenauszeichnung war dem Inhaber des Hauses, dem Luxushotelier Thomas H. Althoff, durchaus willkommen. Der gilt mit seinen sieben Hotels, in denen bereits fünf besternte Köche wirken, als Avantgardist eines neuen Hotellerietrends: Wo unprofitable Hotelrestaurants über lange Jahre als lästiges Anhängsel ein Schattendasein fristeten, stehen sie neuerdings wieder ganz hoch im Kurs, werden gehegt und gepflegt.

Zur Freude des reisenden Managers. Statt faden Convenience Foods können Geschäftsfreunde in Hotels von Hamburg bis München, von Köln bis Dresden auf fein komponierte Speisefolgen aus marktfrischen Naturalien ausweichen, die von Spitzenköchen veredelt werden.

Der „Sternesammler“ („Die Welt“) Althoff zählt „Gastronomie auf Welt-niveau“ gar zu den Säulen seines Hotelkonzepts, neben Wellness-Angeboten und ausgefallenen Immobilien (siehe Interview Seite 150). So glänzt er mit Köchen wie dem weithin hochgerühmten Drei-Sterne-Meister Dieter Müller, der die Gäste des „Schlosshotels Lerbach“ bekocht. Und gleich nebenan noch mit Zwei-

FOTOS: STEFFEN JÄNICKE (3), RALF SCHULTHEISS

Immer Spitze

Restaurant: Hotelier Althoff über Küche und Kasse

mm Was treibt den Hotelier Thomas Althoff zur Jagd auf Sterneköche?

Althoff Wo wir mit einem Luxushotel antreten, müssen wir auch Topgastroonomie bieten. In den vergangenen 20 Jahren war in vielen Hotels das Restaurant nicht unbedingt der Nabel der Welt. Wir hingegen machen ein Angebot auch an Gäste, die nicht im Hotel wohnen. Denn nur wenn wir die erreichen, rechnet sich eine solche Investition. Und das gelingt nur, wenn wir mit Spitzenköchen arbeiten.

mm Vor nicht allzu langer Zeit wurden Hotelküchen abgebaut, weil sie nicht wirtschaftlich waren. Kann man mit einem Gourmetrestaurant überhaupt Geld verdienen?

Althoff Wir haben keinen Mäzen, der es uns ins Haus trägt. Das müssen wir schon selbst erwirtschaften. Große Gewinne können Sie mit Gourmetküchen allerdings nicht machen. Deshalb reicht es uns, wenn die Restaurants schwarze Zahlen schreiben, nicht aus dem Übernachtungsgeschäft subventioniert werden müssen. Und obendrein die

Attraktivität der Häuser steigern.

mm Und dafür müssen Michelin-Sterne her?

Althoff Ob Sie Sterne nehmen oder Wertungen wie Kochmützen und Bestecke – die Restaurants müssen nicht in jedem Fall Weltspitze sein. Aber wir wollen sicher im obersten Bereich dabei sein. Und da ist ein Stern bei Michelin das Minimum.

mm Was erwarten Sie von den Köchen, die Sie engagieren?

Althoff Als Erstes, dass sie uns als Menschen überzeugen. Das Kochen auf höchstem Niveau betrachte ich als ein Gesamtkunstwerk. Und das wird nur einer schaffen, der auch als Mensch rund ist, eine Persönlichkeit mitbringt.

Sterne-Star Joachim Wissler, der die Kochcrew des Barockschlosses „Bensberg“ in Bergisch-Gladbach führt. Beide tragen zur Reputation und somit zur Bettenvermietung der Herbergen bei.

Diese Erkenntnis beherzigen mittlerweile auch Chefs von Businesshotels in den Geschäftsmetropolen, die das Thema Küche lange haben links liegen lassen. So hat Ralf Kutzner von der Dresdner „Bülow Residenz“ den Schwaben Stefan Hermann für das Restaurant „Carroussel“ engagiert. Der stand zuvor beim Drei-Sterne-Koch Harald Wohlfahrt in Baisersbronn am Herd. Christoph Mares vom Münchener „Mandarin Oriental“ hat Jürgen Benker geholt, der sich im „Hotel Burg Wernberg“ in der oberpfälzischen Provinz profilierte. Und Walter Junger vom neu eröffneten Berliner „Ritz Carlton“ heuerte Thomas Kellermann an, der zuvor am Gendarmenmarkt die Gäste des Gourmetrestaurants „Portalis“ verwöhnt hatte.

Seit neuestem dürfen sich gleich fünf weitere Hotelküchen mit Sternen schmücken. Gerade eben wurden Restaurants wie das „Lorenz Adlon“ im namensgleichen Berliner Nobelhotel, das „La Vision“ im Kölner „Wasserturm“ oder das „Anna Amalia“ im Weimarer Hotel „Elephant“ mit der Ehrung des „Guide Michelin“ ausgezeichnet.

Bekocht werden diese Lokale von einer jungen Garde von Gourmetzauberern. Wie dem Jung-Wilden Sven Büttner, der seit Mitte 2003 der 42-köpfigen Brigade des Hamburger Traditionshotels „Atlantic“ vorsteht. Und der den konservativen Esser mit einer Klassikerkarte – Hummersuppe, Nordsee-Seezunge „Müllerin“, Rote Grütze – bedient, für Neugierige jedoch ungewohnte Legierungen zusammenbringt. Indem er ein Stein-



Klassik an der Isar: Jürgen Benker kocht im „Mark's“ des „Mandarin Oriental“-Hotels in München. Zu seinem Küchenprogramm gehört der Loup de Mer mit Jakobsmuscheln.



buttfilet auf, so die Menükarte, „ist mir doch Wurstsalat“ reicht, ein Heilbuttfilet mit Kalbskopf im Brickteig oder eine Schokoladen-Chilitarte mit Curry-Bananeneis. Kulinarische Zumutungen auf Weltklasseniveau.

Ebenso hält es Volker Drkosch, wenn sich abends um halb neun – zur Zubereitung der Hauptgänge – der graue Vorhang vor seinem Küchentheater im Frankfurter „Brick“ hebt und er mit drei Kollegen vor 40 staunenden Gästen sein Töpfe-und-Pfannen-Ballett beginnt. Dann vereint er gebratene Jakobsmuscheln mit Ochsenchwanz-Ragout, Roter Bete und Trüffeljus zu einem furiosen Paarlauf. Oder er komponiert eine Variation vom Taunusreh mit Kartoffelrösti und Schwarzwurzeln zu einem zungenbetörenden Pas de trois.

Kein Wunder, dass die Vorführungen von Drkosch, der sich der Einfachheit halber gern Dr. Kosch nennt, Abend für Abend ausgebucht sind. Und Damen schon mal schwach werden. Klaus Ahrens/Hanno Pittner

FOTO: PETER VON FIEBERT (2)



Sternejäger: Thomas Althoff beschäftigt fünf Spitzenköche