

Ritterschlag für Handelsgastronomen

Sterneküche in der Handelsgastronomie? Spontan würde man die Crème de la Crème der Gourmet-Restaurants nicht unbedingt in Handelshäusern vermuten. Es gibt sie aber: Der renommierte Restaurantführer „Guide Michelin“ hat herausragende Gastro-Konzepte im Handel mit dem begehrten Michelin-Stern gewürdigt.

Winfried Lambertz

Foto: Sascha Perrone



Große Freude nach Bekanntgabe der Verleihung des Michelin-Sterns. Das Team vom „Setzkasten“ mit Küchenchef Anton Prahl und Heinz Zurheide

Für Gwendal Poullennec, Direktor Guide Michelin, ist der Besuch eines Sterne-Restaurants längst keine formelle und elitäre Angelegenheit mehr: „Eine wachsende Zahl von Gastronomen in Deutschland macht

vor, dass es auch anders geht und nimmt damit vielen Gästen die Hemmungen vor dem Besuch im Gourmet-Restaurant.“ Kulinarischer Genuss auf hohem Niveau in legerer, lockerer Atmosphäre – den Trend

zum „Casual Fine Dining“ bedienen heute auch ambitionierte Restaurants in der Handelsgastronomie.

KEINE HEMMSCHWELLE Das Waldkirchner Modehaus Garhammer richtete 2013 ein Restaurant mit Dachterrasse ein. Das „Johanns“ bietet auf 300 qm Fläche 70 Sitzplätze innen und 25 außen. „Wir wollten unsere Aufenthaltsqualität weiter steigern. Die Gastronomie sollte hochwertig sein und zu uns passen“, erläutert Johannes Huber, der das Unternehmen in vierter Generation zusammen mit seinem Bruder leitet. Dass die Gastronomie direkt im ersten Jahr mit einem Michelin-Stern ausgezeichnet wurde, war eine Überraschung, die neben großer Freude zunächst sogar Sorge bereitete: Die Brüder befürchteten Reaktionen wie: „Sind Sie jetzt bei Garhammer abgehoben?“ Doch die Entwarnung kam schnell: „Die Einheimischen unseres 10.500-Einwohner-Orts sind stolz. Insgesamt können wir keine Hemmschwelle bei unseren Kunden feststellen. Die Restaurant-Umsätze legten mit dem Stern nochmals zu. Generell stärkt die Gesamtgastronomie den Hausumsatz. Das wurde auch nach Ende des Shutdown deutlich: Als unsere gastronomischen Angebote wieder öffnen durften, kam der Fre-



Fotos (2): Engelhorn

„Opus V“ bei Engelhorn: kontemporäre Einrichtung im Stil des „Casual Fine Dining“

Bild links: Dominik Paul, der neue Chef des „Opus V“ bei Engelhorn in Mannheim: „Das Restaurant als Gesamtkunstwerk“

quenzgewinn“, berichtet Johannes Huber. Der Mann, der den Stern mit einem 15-köpfigen Team möglich machte, heißt Michael Simon Reis. Die Hubers, die das Restaurant

in Eigenregie betreiben, konnten dem Spitzenkoch den Traum erfüllen, als Chef de Cuisine in der Heimat zu arbeiten.

GOURMETRESTAURANT Das Gourmetrestaurant „Opus V“ im Mannheimer Modehaus Engelhorn hat seit Juli einen neuen Küchenchef: Dominik Paul bringt einen neuen Stil in das mit zwei Michelin-Ster-

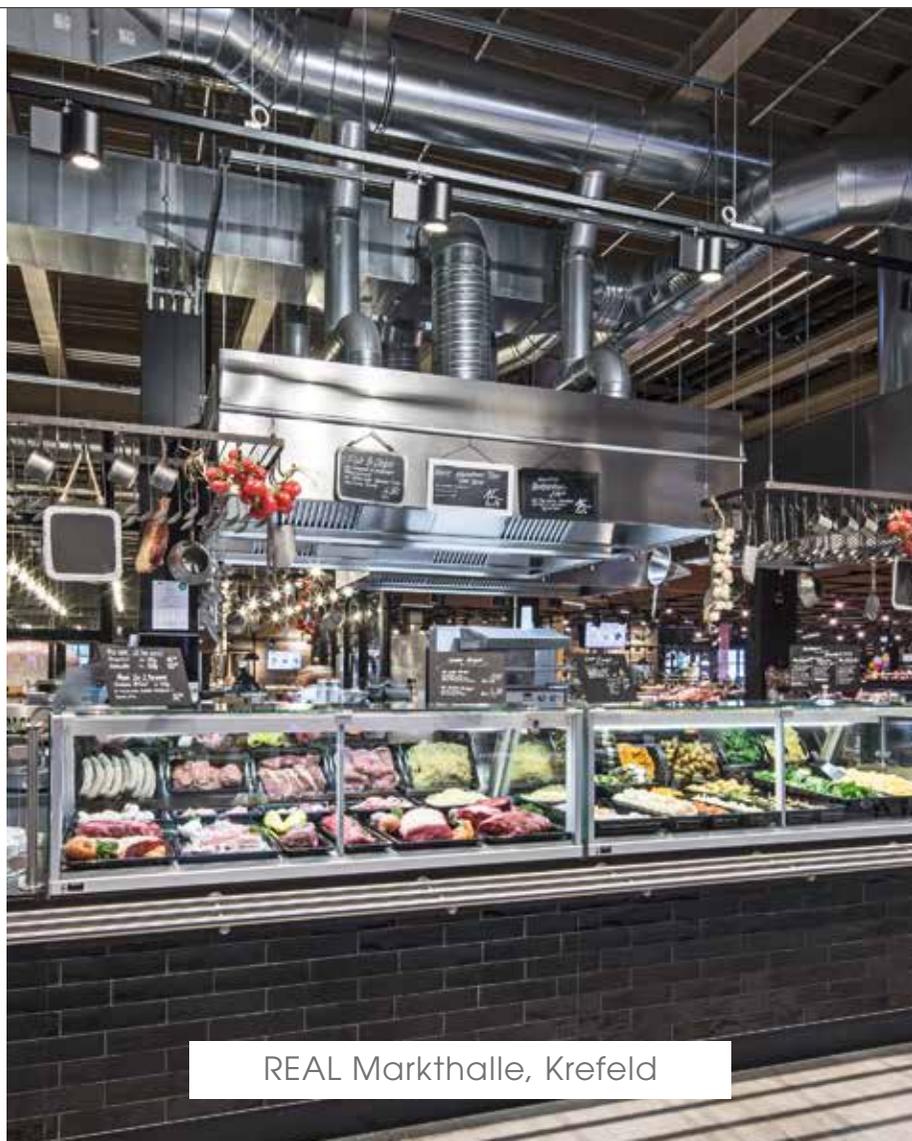
nen ausgezeichnete Restaurant über den Dächern der Stadt Mannheim. Der 31-Jährige ist seit 2013 im Unternehmen und war die rechte Hand von Tristan Brandt, der Anfang Juni die Engelhorn-Gastronomie verlassen hat. Unter der siebenjährigen Ägide von Brandt erfuhr die Gastronomie des Modehauses einen beispiellosen Aufschwung. Bereits im ersten Jahr nach Eröffnung des

BÄRO
Clean Air
Technologies

Freiraum für Genuss-Ideen.

Der lebendige, vielfältige Wechsel von Gastronomie und Handel schafft attraktive Verkaufswelten mit hoher Aufenthaltsqualität. Hier sind kompakte Clean Air Lösungen, die Geruchsprobleme beseitigen, besonders gefragt. BÄRO bahnt mit den effektiven PlasmaStream- und KitTech-Technologien zur Fettreduzierung und Geruchsminimierung den Weg, zeitgemäße Gastro- und Takeaway-Konzepte auch auf knappem Raum wirtschaftlich nebeneinander zu realisieren: Freiheit für die Gestalter, Freiraum für Ihre Visionen.

www.baero.com



REAL Markthalle, Krefeld



Das „Johanns“ bei Garhammer bietet seinen Gästen eine Dachterrasse und eine sehr schöne Aussicht, die zum Stimmungsvollen beiträgt

Fotos (2): Garhammer

Bild links: Michael Simon Reis, Chef des „Johanns“ bei Garhammer in Waldkirchen: „Nicht sofort auffallen, sondern im Gedächtnis bleiben“

„Opus V“ erkochte Brandt den ersten Michelin-Stern, 2016 folgte der zweite. Damit war der damals 28-Jährige Deutschlands jüngster Zwei-Sterne-Koch.

Obwohl mehrere Spitzenköche aus dem In- und Ausland Interesse an der Nachfol-

ge von Tristan Brandt zeigten, entschied sich Fabian Ernst, CIO von Engelhorn für eine Besetzung aus den eigenen Reihen: „Dominik Paul hat ein Konzept für eine Neuausrichtung des ‚Opus V‘ vorgelegt, das uns schnell überzeugt hat.“

Das „Opus V“ befindet sich in der sechsten Etage von „Engelhorn Mode im Quadrat“. Als Leitfaden und Inspiration dient die moderne nordische Küche, die auf der Ursprünglichkeit ihrer Komponenten beruht. Die Wein- und Getränkeabteilung plant Dominik Paul mit seinem Team neu auszurichten. 8 Köche, 7 Service-Mitarbeiter, 2 Sommeliers und 2 Auszubildende sorgen im „Opus V“ für das Wohl der Gäste.

SPITZENGASTRONOMIE Richard Engelhorn, der im vergangenen Jahr gestorbene Vater von Fabian Engelhorn, legte 2007 mit der Eröffnung des „le Corange“ den Grundstein für die hauseigenen Gastronomiebetriebe. Das auf Fisch und Meeresfrüchte spezialisierte und von Chefkoch Igor Yakushchenko geführte Restaurant ist mit einem Michelin-Stern gekrönt. Das Bistro „Dachgarten“ ist beliebt bei Streetfood-Anhängern. Für das ausgedehnte Frühstück, den Business-Lunch oder den Cocktail am Abend ist die „Faces Lounge“ der Anlaufpunkt für die Gäste des Modehauses.

Der 2017 eröffnete Concept Store der Modemarke Marc O’Polo in Heringsdorf auf Usedom wird maßgeblich

+ Auszeit für Optimierungen genutzt

Anton Pahl, Chefkoch im Zurheide-Sternrestaurant „Setzkasten“, über die Phase des Lockdown im Frühjahr 2020.

„Erst einmal waren wir geschockt. Dienstags hatten wir für unser Restaurant ‚Setzkasten‘ einen Michelin-Stern bekommen und schon wenige Tage später mussten wir schließen. Wir haben die Phase des Lockdown ganz bewusst genutzt, um an unserem Konzept zu feilen und uns überlegt, was wir wie optimieren können. Dafür sind wir raus in die Natur, haben Kräuter gesucht, probiert und damit experimentiert. Denn das erwarten die Gäste von uns und dafür stehen wir ja auch, immer wieder Neues zu präsentieren. Darüber hinaus haben wir an unseren Arbeitsabläufen gearbeitet. Nun sind wir wieder gestartet und verwöhnen unsere Gäste mit neuen kulinarischen Köstlichkeiten.“

„In der Natur Kräuter suchen“:
Anton Pahl, Chef des „Setzkasten“



Foto: Sascha Perrone/Essberichte

von verschiedenen Gastronomiebereichen geprägt. Einer davon ist der „O’Room“, ein 60 qm kleines Separee mit 18 Plätzen. „Unser Gästeprofil hat uns dazu animiert, ein solches Gourmet-Segment einzurichten“, sagt Stefan Richter, einer der drei Geschäftsführer des Einzelhandelsunternehmens Pier 14, das den Concept Store auf Franchise-Basis betreibt. Auf Anhieb gelang es dem Team, einen Michelin-Stern zu erlangen. „Ihn seitdem durchgängig zu verteidigen – das ist die besonders große Leistung“, freut sich Stefan Richter, der allerdings auch sagt: „Man muss sich so einen Stern leisten können.“ Während die „reguläre“ Gastronomie profitabel sei, werde der „O’Room“, der zweifellos eine hohe Image-Wirkung habe, noch aus dem Marketing-Etat subventioniert. Der Aufwand für Wareneinsatz und Service-Anspruch sei hoch. „Doch wir sehen noch viel Potenzial

und sind optimistisch, in zwei Jahren, wenn die Investitionen abgetragen sind, in der Gewinnzone zu sein.“

SUPERMARKT MIT STERN Die Location in Düsseldorf ist ungewöhnlich für ein Sterne-Restaurant: Im Untergeschoss des Supermarktes Zurheide Feine Kost, zwischen Champagner-Club-Bar zur linken und Mozzarella-Bar zur rechten gelegen, befindet sich der „Setzkasten.“ Im 10.000 qm großen, zweigeschossigen Lebensmittelmarkt sind neben hauseigenen Manufakturen 9 Gastronomie-Punkte eingerichtet. Der „Setzkasten“ hat seit Eröffnung im März 2018 eine Sonderstellung, denn das Restaurant sollte mit gehobener Küche und besonderer Kreativität punkten und erhielt deshalb einen eigenen, abgetrennten Bereich. Täglich finden hier 58 Gäste Platz, davon bis zu 10 im „Chefstable“, der in die Küche integ-

riert ist. Zurzeit ist die Zahl der Sitzplätze wegen der Corona-Pandemie um die Hälfte reduziert.

Mit der Verleihung des Michelin-Sterns Anfang März ging für Chefkoch Anton Pahl (33) und sein Team ein Traum in Erfüllung. „Wir wollten von Anfang an mit einer modernen Küche und einer überraschenden, kreativen Präsentation auf den Tellern begeistern.“ Am Abend wählen die Gäste ein Drei-, Vier- oder Fünf-Gänge-Menü, mittags gibt es eine „legere Speisekarte“. Für Rüdiger Zurheide ist die Auszeichnung des „Setzkasten“ der Beweis, dass der „Guide Michelin“ bei seinen Bewertungen mit der Zeit geht: „Die Handelsgastronomie ist ein Bereich, der sich in den kommenden Jahren weiter entwickeln wird. Hier werden neue und spannende Projekte entstehen.“

redaktion@ehi.org

Professionelle Spültechnik



MEIKO
The clean solution

Wir lieben Hygiene

HYGIENE
m
made by MEIKO

HYGIENE GUTACHTEN
www.meiko.de/hygiene

Die große Liebe zu Hygiene und Sauberkeit beginnt bei MEIKO schon bei der Planung professioneller Spültechnik. Gerade im Ladenbau zählt jeder Zentimeter. Hygienevorschriften müssen eingehalten werden. Sind Arbeitsplätze- und Abläufe ergonomisch und effizient? Macht das Reinigungsergebnis am Ende glücklich? Vertrauen Sie auf die saubere Lösung von MEIKO: höchste Sauberkeit und Hygiene, energieeffizient und ressourcenschonend. www.meiko.de

M-iClean U M-iClean H FV130.2