

FEINSCHMECKER-BIBEL

Michelin empfiehlt jetzt auch die Heckenrose

Tester bewerten Küchenchef Mike Germershausen mit dem Bib Gourmand: "Mein Traum bleibt, ein Restaurant ohne Karte, mit Vertrauen in die Kunst der Köche".

Ringsheim

15. November 2011 07:43 Uhr
von: fi



Das Heckenrosen-Team strahlt um die Wetter: Sous-Chef Manuel Faltin, Claire Meyer zur Capellen, Mike Germershausen, Mathias Ruder (von links).

Foto: Bernhard Rein

Was soll man von einem Gast halten, der knusprige Froschschenkel an Frühlingsrolle zum Entree und Badischen Sauerbraten mit Knödel zum Hauptgang bestellt? "Komisch kam uns diese Kombination schon vor, aber wir haben in der Küche mehr darüber gescherzt als gegrübelt", erinnert sich Mike Germershausen, Küchenchef und gemeinsam mit Mathias Ruder Inhaber vom Hotel-Restaurant Heckenrose in Ringsheim.

Tags darauf fand der 35-Jährige, der schon in mehreren dekorierten Restaurants gearbeitet hat, unter anderem auch als Chef de Partie im Drei-Sterne-Restaurant von Paul Haeberlin, das Ganze gar nicht mehr so komisch: Der Gast, der gleich noch in der Heckenrose nächtigte, erklärte sich als Tester des Michelin-Restaurantführer, ließ sich vom Küchenchef gleich noch Kühlräume und Küche zeigen (Germershausen: "Selbst die Schubladen hat er aufgezogen") und verschwand dann gen Karlsruhe. Mitte vergangener Woche kam von dort eine schöne Grußbotschaft in Form einer Erwähnung im neuen Michelin-Führer. Die Heckenrose ist nun unter den sogenannten Bib Gourmand-Empfehlungen zu finden. Bib Gourmand steht für "gute Küche zu moderaten Preisen", einer speziellen Michelin-Kategorie, wobei unter moderaten Preisen Michelin ein Drei-Gänge-Menü unter 35 Euro versteht und dabei zugleich von den Testern als "sorgfältige

Küchenleistung" bewertet wird. 430 deutsche Restaurants – 48 aus Südbaden – werden mit dieser Empfehlung im neuen Michelin-Führer beschrieben.

WERBUNG

Keine Frage: Diese Erwähnung in der Feinschmecker-Bibel ist ganz nach dem Geschmack des Küchenchefs, dessen Credo in der in der Küche "gutes und solides Handwerk gepaart mit einer gehörigen Portion Mut – und das alles zu bezahlbaren Preisen" lautet. Von "urbanem Design" und "dem Mut, einen neuen Stil in ländlicher Umgebung zu etablieren" spricht derweil der Michelin-Führer. Die Kritik der Michelin-Tester blieb nicht ohne Wirkung. "Nach der Veröffentlichung gab es einige Anfragen und Reservationen von neuen Gästen. Ich kenne das aus Frankreich. Dort hat so eine Empfehlung den Umsatz um 20 bis 30 Prozent gesteigert", erzählt der gebürtige Hannoveraner Germershausen, der erst vor kurzem seine Pacht vom Auberge de la Ferme Hueb in Marckolsheim aufgegeben hat, um sich ganz dem Projekt "Heckenrose" widmen zu können.

Dass in Ringsheim auch für einen Koch, der von französischen Restaurant-Kritikern des Guides Pudlo Paris im vergangenen Jahr mit dem Titel "Offenbarung des Jahres" ausgezeichnet wurde, die Bäume nicht in den Himmel wachsen, hat er in den ersten Monaten seit der Eröffnung im April dieses Jahres schon erfahren müssen. "Ich hatte es mir schon leichter vorgestellt", sagt Germershausen und gesteht sich ein: "So richtig gezündet hat es hier noch nicht, dass die Leute wegen meiner Küche kommen". Germershausen muss in Ringsheim bei "seiner Küche" (noch) Kompromisse machen. "Ich bin jetzt Mitbesitzer und nicht mehr Angestellter, das bedeutet, dass ich Geschäft und Kunst vereinen muss", beschreibt er den Spagat. Von seinem Ziel will er dennoch nicht lassen. "Mein Traum bleibt eine Restaurant ohne Karte. Zubereitet wird, was der regionale Markt hergibt. Das Vertrauen der Gäste ist einfach so groß, dass darauf warten, was die Küche ihnen auftischt", sagt der Küchenchef. Diesen Traum setzt Mike Germershausen schon ein wenig um: Woche für Woche bietet er Küchenchef ein dreigängiges Überraschungsmenü. Mit Erfolg, wie er sagt, denn ein Großteil seiner Gäste lasse sich bereits auf dieses kulinarische Angebot ein. Oder wie es Germershausen sagen würde: "Sie vertrauen meiner Kochkunst".