

"Heckenrose" erwacht aus dem Dornröschenschlaf

Mathias Ruder und Küchenchef Mike Germershausen investieren ins Traditionslokal einen Millionenbetrag / Eröffnung am 9. April.

31. März 2011

Veröffentlicht in der gedruckten Ausgabe der Badischen Zeitung.



Hauchen der Heckenrose in Ringsheim neues Leben ein: Mathias Ruder und
Foto: Bernhard Rein

RINGSHEIM. Die Heckenrose in Ringsheim erwacht aus ihrem Dornröschenschlaf. Betriebswirt Mathias Ruder und Küchenchef Mike Germershausen haben das Traditionslokal "wachgeküsst". Seit Jahresbeginn sind sie Geschäftsführer der Heckenrose Restaurant GmbH. Dritter im Bunde ist der Finanzfachmann Herbert Sutterer. Das Trio steckt derzeit rund eine Million Euro in das mehr als 200 Jahre alte Gebäude an der B 3 und lässt darin ein "Designhotel" mit Restaurant entstehen. Am 9. April soll Eröffnung sein.

So wie sich die Baustelle gestern einer Handvoll Medienvertreter präsentierte, kommen zwar noch Zweifel am Eröffnungstermin auf, doch Mathias Ruder ist da ganz sicher. "Wir schaffen das", sagt der Sohn des früheren CDU-Staatssekretärs Robert Ruder. Denn schließlich liegen für dieses Datum schon die ersten Buchungen fürs Hotel vor. Ruder kennt den Termindruck. Er war mehr als ein Jahrzehnt im Management des Europa-Parks tätig, da lernt man auf den Zeitpunkt genau die Ziellinie zu erreichen. Im vergangenen Jahr hatte er den Schritt in die Selbstständigkeit gewagt, auch da schon an der Seite von Mike Germershausen. Gemeinsam haben sie die "Linde" in Durbach gepachtet.

Germershausen, ein 34-jähriger Familienvater (zwei Kinder) aus Hannover, hat schon in mehreren dekorierten Restaurants gearbeitet, unter anderem auch als Chef de Partie im Drei-Sterne-Restaurant von Paul Haerberlin in Illhäusern. In Marckolsheim/Elsass ist der Hannoveraner Küchenchef und Pächter der Auberge de la Ferme Hueb. Dort hatten sich die Beiden auch kennen gelernt – und zusammengetan. "Wir haben das Restaurant in Durbach gepachtet und wollen es auch gemeinsam weiterführen. In Ringsheim starten wir jetzt aber etwas eigenes, mit eigenen Ideen, aber auch mit dem notwendigen Risiko", sagt Germershausen.

Der Koch will fortan nahezu ausschließlich in der Küche der "Heckenrose" stehen und die Führung des Küchenpersonals in der "Linde" einem Kollegen übergeben. Zugleich soll das Lokal in Marckolsheim sukzessive an einen Nachfolger aus seinem aktuellen Küchenteam übergeben werden. Wie ernst es dem erst vor wenigen Monaten vom französischen Restaurant-Kritikern des "Guides Pudlo Paris" mit dem Titel "Offenbarung des Jahres" ausgezeichneten Hannoveraner mit seinem Projekt "Heckenrose" ist, mag zeigen, dass es ihn mit Sack und Pack nach Ringsheim zieht. In den nächsten Wochen wird er mit seiner Familie vom Elsass nach Ringsheim ziehen.

Dass die "Heckenrose" sein erstes eigenes Restaurant-Projekt wird, liegt indes in der Verantwortung von Matthias Ruder. Der 41-Jährige hatte schon zu seiner Europa-Park-Zeit die wechselvolle und zuletzt wenig ruhmreiche Geschichte der "Heckenrose" im Fokus. Als das Lokal im vergangenen Jahr zur Versteigerung stand, war er unter den Bietern, erhielt allerdings nicht den Zuschlag. Der ging an Herbert Sutterer. Nach der Versteigerung kam's zum Kontakt und schließlich auch zu einer Partnerschaft.

Seit Dezember wird nun an der Umsetzung des gemeinsamen Projekts gearbeitet. "Die Gebäudehülle und die Infrastruktur des Hotels bleiben erhalten. Alles andere wurde aber von unten bis unters Dach komplett neu gemacht", erklärt Ruder, während Möbelpacker gerade die neuen Betten für die 25 neugestalteten Zimmer heranschaffen. Im Hotelbereich entstehen darüber hinaus eine Lounge und Spielräume für Kinder. Ruder: "Ganz klar, unsere Zielgruppe wird der Europa-Park-Besucher sein".

Der Gästebereich im Restaurant wurde ebenfalls komplett erneuert, mit neuen Fenstern, einer neuen Theke mit der Möglichkeit Sichtkontakt zum Herzstück zu haben, der Küche. Im Außenbereich wird eine Terrasse über zwei Ebenen geschaffen. Serviert werden soll keine extravagante Sterneküche. "Kreative, regionale Küche aus regionalen Produkten", nennt Küchenchef Germershausen sein Credo. Das Prinzip gelte auch für den Wein, "wenngleich wir natürlich auch im Rotweinsbereich Italiener und Franzosen auf der Karte haben werden", ergänzt Ruder.