

„Heckenrose“ und Mike Germershausen im Michelin

Erste Auszeichnung als „Bib Gourmand“ sechs Monate nach Eröffnung – Am Sonntag Tag der offenen Tür

Ringsheim (hpb). „Sterne“ sind für gastronomische Betriebe besondere Auszeichnungen, aber auch Basis wirtschaftlichen Erfolges. Für die ambitionierten Inhaber der „Heckenrose“ am vergangenen Montag besondere Freude, bereits sechs Monate nach der Eröffnung, darüber berichten zu können, dass die „Heckenrose“ im neuesten Michelin Führer 2012, in dem 2157 Restaurants aufgeführt sind, davon 431 Restaurants, die mit einem „Bib Gourmand“ ausgezeichnet sind, seit wenigen Tagen ganz druckfrisch, nun auch die „Heckenrose“ in Ringsheim.

Es war kein leichter Start in Ringsheim, so Mathias Ruder am Montag vor den Medien. Er hatte zusammen mit Mike Germershausen, die Idee, aus der Heckenrose eine neue Gastlichkeit zu entwickeln, die über die Region hinaus besondere Bedeutung hat. Mike Germershausen startete seine Kochkarriere in Lüneburg in einem kleinen Gourmetrestaurant, Kochen ist seine Leidenschaft. Sein beruflicher Weg führte ihn ins Renaissance Hotel Zürich, dann zu André Jaeger, dem Chef der „Fischerzunft“ in Schaffhausen, der ihn maßgeblich in seinem kulinarischen Denken und Kochstil beeinflusste. Weitere Stationen bei der Familie Haiberlin in der „Auberge de Ill“. Dort hat er die Haute Cuisine Frankreich entdeckt und verinnerlicht. Danach Küchenchef in der Auberge Blanche Neige und 2009 selbstständig mit der „Auberge de la Ferme Hueb“. Viele Auszeichnungen auf seinem Weg als „Jeune Talent Alsace 2007“, von Gault & Millau

France Révélation de l'année 2011, Guide Pudlowski France und nun 2012 an seinem neuen Wirkungsort, Ringsheim, den Bib Gourmand 2012, Michelin.

Mike Germershausen über sich selbst: „Es ist für mich die größte Freude, Gäste mit meinen Kompositionen kulinarisch zu überraschen und für einen Abend glücklich zu machen!“

Glückliche Verbindung: Hotel und Restaurant

Es hat sich gut entwickelt, die vergangenen Monate seit der Eröffnung im April, so Mathias Ruder und Mike Germershausen. Wenn es auch anfangs recht schwierig war, bis alles seinen Platz hatte. Ab Juni konnte der Betrieb voll starten, bald kam schon internationales Publikum, wobei die Verbindung zum Europa-Park gute Basis bietet. Viele Gäste kommen zur Übernachtung, wollen sich abends verwöhnen lassen und besuchen am nächsten Tag den Europa-Park. Die jetzt erhaltene Auszeichnung wird dem Restaurant einen besonderen Schub geben, vor allem auch im Winter. Gäste aus der Umgebung kommen zuerst aus Neugier und dann begeistert, bringen neue Gäste mit, Ruder und Germershausen freuen sich über die positive Entwicklung. Allerdings, „vor Ort“ sind wir noch nicht angekommen, wenn auch schon Gruppen aus dem Ort zu Gast waren.

Am Sonntag Tag der Offenen Tür

An diesem Sonntag, 20. November lädt die Heckenrose zum Besuch ein, in der Zeit von 11 bis 16 Uhr kann das Haus besichtigt werden, es gibt



Manuel Faltin, Claire Meyer zur Capellen, Mike Germershausen, Mathias Ruder. Foto: Herbert Birkle

auch ein Gläschen Sekt oder etwas Alkoholfreies, hereinkommen, sich umsehen, die „Heckenrose“, Hotel und Team sehen und erleben. Allerdings, die Küche bleibt am Mittag kalt, aber abends steht sie für die Gäste wieder mit aller Vielfalt zur Verfügung.

Bib Gourmand

Der Restaurantführer Michelin, hier gibt es sowohl Sterne als auch Auszeichnungen besonderer Art, wie den „Bib Gourmand“, Qualitätssiegel für beste Küche zu einem günstigen Preis. Dabei darf ein 3-Gänge-Menü nicht mehr als 35 Euro kosten. Für die Heckenrose kein Problem, denn dort gibt es das Menü zum Preis von 25 Euro, natürlich auch höherpreisige, und, so Mike Germershausen: „Am liebsten hätte ich gar keine Speisekarte. Die Gäste vertrauen meiner Intention, auf dem Markt frisch eingekauft und daraus ein Menü zu komponieren, gar noch mit von mir dazu passend kredenz-

ten Weinen. Das wäre das Optimum die eigene Freude am Kochen mit der Freude der Gäste zu verknüpfen und so das Glück perfekt zu machen.“

Es gibt eine Speisekarte in der Heckenrose, vielfältig, natürlich auch mit „üblichen“ Gerichten. Sauerbraten oder Rinderbraten, dann vor allem auch die von Mike Germershausen kreierten Gerichte, saisonal und nach Marktangebot. Neben dem 3-Gang-Menü für 25 Euro mit Wahlmöglichkeit, einem vegetarischen Menü bietet die Karte die Einladung, sich vom Koch überraschen zu lassen, sich in seine Kochkunst zu verlassen und ein herrliches Menü zu erhalten, 5 Gang-Menü für 44 Euro und, perfekt in allem, mit Weinbegleitung für 59 Euro.

Gute Gerichte müssen preisgünstig sein

Kochen können ist nicht allein eine Preisfrage. Der Michelin als guide gourmand fordert für den „Bib Gourmand“ klar, „Gute Gerichte

müssen preisgünstig sein“. Jetzt schon darin verzeichnet zu sein, bei 6.300 Adressen, 2.537 Restaurants unter den 431 damit Ausgezeichneten zu sein, eine stolze Leistung, nach so kurzer Zeit, die hart erarbeitet wurde, freut sich Mathias Ruder. Natürlich, die Michelin-Auszeichnung ist auf Mike Germershausen orientiert, aber auch das Hotel hat seinen Anteil daran, denn der Prüfer wollte, nachdem er am Abend eine „unübliche“ Menüzusammenstellung gewählt hatte, vieles sehen, ließ sich alles zeigen, um dann noch nach Redaktionsschluss die Heckenrose in den aktuellen Michelin aufzunehmen.

Kochen als Anregung für den Gast

Nach Auszeichnungen in Frankreich ist dies für Mike Germershausen ein guter Einstieg in Deutschland, Kreativität ebenso gewürdigt, wie hohes Preis-Leistungsverhältnis. Nicht zuletzt auch die Beachtung von Kochkunst und geschäftlichem Erfolg. Gute Küche allein reicht nicht, es muss finanziell auch passen. Deshalb die Angebote konventionell und doch mit hoher Kochkunst präsentiert, wie die Einladung an den Gast, sich immer mehr vom Tagesangebot überraschen lässt, und da, so Ruder, gibt es immer mehr Gäste, die das Überraschungsmenü auswählen undmit neuen Gästen wieder kommen.

Küche des Marktes, Küche des Vertrauens

Seine Vorliebe gelte den Gewürzen, vielfältig, vielseitig und immer wieder neu zu entdecken. Menüs müssen saisonal zusammengestellt

werden, keine langen und „ewigen“ Angebote, woltreff das Angebot, saisonal geprägt. Kochen mit Lust, mit Leidenschaft, eine persönliche und spontane Küche, so sieht sich Mike Germershausen. Ein kleines Team in der Küche, gut aufeinander eingespielt, mit Manuel Faltin als Sous-Chef, der in renommierten Restaurants tätig war bis hin zur MS Deutschland. Und nicht zuletzt gewünscht, die Symbiose zwischen Koch und Gast: Hier die Lust am kochen und komponieren, dort der Gast mit der Lust, sich überraschen zu lassen. In Frankreich hatte Germershausen in der Michelin-Bewertung 18 von 20 Punkten erreicht, der jetzige „Bib Gourmand“ wird neue Gäste bringen, davon sind beide überzeugt, wird die Möglichkeit stärken, „Die Lust am Kochen beim Gast zur Lust des Essens“ zu kombinieren.

Sterne für Koch und Gäste

Neben der abendlichen Speisekarte wurde ein Mittagstisch mit 15 Euro eingeführt, bei dem die Gäste jetzt schon täglich diese Lust genießen, ebenfalls mit steigender Tendenz. Deshalb sind sich Ruder und Germershausen sicher, ihre Leistungsfähigkeit, des Hotels und der Küche, ins neue Jahr zu steigern. Neue Außenangebote kommen dazu und neue Gäste, neue Aufgaben und neue Sterne, denn ein Koch, der mit Leidenschaft kulinarische Kompositionen auf die Teller bringt, dem steht das Leuchten der Sterne besonders gut. Aber auch den Gästen, die sich hier zu überschaubaren Preisen einen köstlichen Genuss leisten können.