

BRANCHENNEWS

## 28 Jahre sind genug?



Wenn Anfang März der Guide Michelin seine Sterne bekannt gibt, wird es das erste Mal sein, dass Martin Scharff das nicht sonderlich interessiert. Über 28 Jahre hat er ? und einst als Jüngster seiner Zunft in Deutschland ? den Stern behaupten können. Nun möchte er mit dem Restaurant Schlossweinstube im Schloss Heidelberg keine Michelin-Sterne mehr. ?Ich möchte zurück zu meinen eigentlichen Wurzeln, mir wieder mehr Freiheit schaffen, ohne die Grundlagen der Sterneküche berücksichtigen zu müssen?, sagt er. Seit über acht Jahren ist Scharff Herr über das komplette gastronomische Angebot im Schloss Heidelberg. Dazu gehört die Sattelkammer, die Vinothek, die Backstube genauso wie die Schlossweinstube. Ins Schloss als größter touristischer Anziehungspunkt der Region strömen täglich mehrere Tausend Touristen. Zudem ist sein Unternehmen Catering-Partner für Hochzeiten und Events ebenso wie für zahlreiche externe Veranstaltungen. ?Aber wir kochen in erster Linie für die Heidelberger, die Region und den anspruchsvollen Tagestouristen. Das möchte ich wieder mehr in den Fokus rücken.? Mit der aktuellen Entwicklung der Sterneküche kann sich der Spitzenkoch nicht mehr identifizieren: ?Für mich ist das mittlerweile schon sehr optische Uniformität und hat oftmals nichts mehr mit klassischem Handwerk zu tun. Ich möchte weg von der verspielten Dekoriererei, der Pinzettenküche und Kressemanie und wieder zurück zum Basis-Geschmack.? Er nennt es eine regionale Jahreszeitenküche im Dialog mit der Welt. ?Ich wertschätze die moderne, deutsche Küche, die von besten regionalen und saisonalen Produkten lebt und auf Basis der klassischen französischen Küche auf höchstem Niveau zubereitet wird. Gleichzeitig schöpfe ich viel Kreativität aus Produkten, Rezepten und

Gewürzen der Länder, die ich bereist habe. Das alles möchte ich zu meiner neuen, unkomplizierten Geschmacksküche vereinen. So finden sich in Zukunft auf der Speisekarte seine Lieblingsgerichte, wie Variationen vom Kalb oder klassische Schmorgerichte, aber eben auch weltoffene Interpretationen, wie Ceviche von der Odenwälder Lachsforelle.

Wieder für ein breiteres Publikum kochen

Ich habe keine Lust mehr, immer wieder zu hören, dass man sich Sternküche nicht oder nur selten leisten kann. Meine Kochkunst soll nicht mehr nur einer kleinen Zahl von Gästen zukommen, sondern ich möchte wieder mehr Menschen erreichen. Daher will Scharff sein Restaurant auch preislich attraktiver machen: Ab sofort soll es ein regionales

Drei-Gänge-Menü für zirka 50 Euro sowie das Degustationsmenü für unter 100 Euro geben.

À la Carte-Hauptgerichte beginnen dann ab 24 Euro. Ein weiterer Schwerpunkt wird auf das Weinangebot gesetzt. Neben einem größeren Angebot an offenen Weinen, soll auch der Beratung durch den hauseigenen Sommelier mehr Raum gegeben werden. Die

Öffnungszeiten der Schlossweinstube konzentrieren sich ab April auf das Wochenende.

Doch für das gesamte Unternehmen hat sich Scharff eine neue Ausrichtung auferlegt.

Weiterhin wird es über das Jahr hinweg ein rundes kulinarisches Programm in den Schlossgastronomien geben, allerdings will er sich noch mehr nur auf die erfolgreichen Formate konzentrieren. Zum Beispiel auf sein Gourmet & Wein Festival im April, für das er in diesem Jahr seinen alten Lehrmeister, Harald Wohlfahrt, gewinnen konnte. Auch der neue Kooperationspartner, die Weisse Flotte Heidelberg, wird fest in die Aktivitäten eingebunden. Auf der MS Victoria, einer 30 Meter langen Yacht der Flotte, sind bereits über das Jahr hinweg Sonntags- und Feiertags-Brunchtermine eingeplant.

Schlossgastronomie soll Top-Ausbildungsstätte bleiben

Die Ausbildung liegt ihm am Herzen. Schon immer wurde in den Schlossgastronomien auf eine ?ausbildungsnah? Küche Wert gelegt ? das soll zukünftig noch wichtiger werden: ?Mit der Rückkehr zur traditionellen französischen Küche unterstreichen wir den Ansatz der ausbildungsnahen Küche, um den Auszubildenden Rüstzeug fürs Leben mitzugeben. Wir vermitteln nicht nur das klassische Handwerk, sondern auch Respekt vor der Natur, indem wir auch mal ganze Tiere verarbeiten und nicht mehr nur die Filetstückchen der Haute Cuisine. Das ist gelebte Nachhaltigkeit ? auch in der Spitzengastronomie. ?

Zwischen zehn und 14 Auszubildende sind das Jahr über bei der Heidelberger Schloss Gastronomie & Events beschäftigt. Derzeit sind es acht angehende Köche aus sechs Nationen sowie vier Restaurantfachkräfte. Die Ausbildung ist vielfältig, da vom gehobenen Bankett bis Gourmet sowie Catering im großen und kleinen Stil zu den Aufgaben gehören. Regelmäßig kommen die Besten der IHK-Abschlussprüfungen aus den Reihen der Schlossgastronomie. Auch bei regionalen und nationalen Wettbewerben schneiden die Heidelberger stets sehr gut ab. Daher arbeitet Scharff bereits seit vielen Jahren mit der Genuss-Akademie der Jeunes Restaurateurs zusammen und ist seit einem Jahr Mitglied im Verein FHG, der die besten Ausbildungsstätten in Hotels und Restaurants in ganz Deutschland vereint.