gastrotel

BRANCHENNEWS

Burg Schwarzenstein künftig ohne Nils Henkel

Das Relais & Châteaux Hotel Burg Schwarzenstein in Geisenheim-Johannisberg / Foto: Burg Schwarzenstein

Das Relais & Châteaux Hotel Burg Schwarzenstein trennt sich von Nils Henkel und dem Restaurant Schwarzenstein. Im Vordergrund für die Entscheidung liegen die Wirtschaftlichkeit des Restaurantkonzeptes sowie weitere Einbußen durch das Coronavirus, heißt es in einer Pressemitteilung des Hotels.

Michael Teigelkamp, geschäftsführender Gesellschafter des Relais & Châteaux Hotels Burg Schwarzenstein, erklärt: ?Uns ist die Entscheidung, uns von Nils Henkel und dem Restaurant Schwarzenstein zu trennen, nicht leichtgefallen. Wir danken Herrn Henkel für drei wunderbare Jahre in unserem Haus. Die Zusammenarbeit mit ihm und seinem Team war immer sehr angenehm. Er ist einer der besten Köche Deutschlands und auch menschlich passte es.?

Die Sparzwänge in der Wirtschaft haben die Luxusgastronomie besonders hart getroffen: ?Eine durchschnittliche Belegung von zehn Gästen im letzten Jahr in unserem Gourmetrestaurant haben uns zu dieser Entscheidung gezwungen. Durch die Corona-Krise und die dadurch entstandenen Umsatzverluste geht uns nun endgültig die Puste aus?, so der Geschäftsführer weiter.

Derzeit wird an einem neuen Konzept gefeilt: Leger, vielseitig und kosmopolitisch soll es demnächst in dem stylischen Glaspavillon mit der Aussicht über das Rheintal zugehen. ?Wir haben viele tolle Ideen und sind im regen Austausch mit verschiedenen Beratern und Köchen. Wenn es dann soweit ist, werden wir ein neues Burg Schwarzenstein-Erlebnis vorstellen. Bis dahin öffnen wir ab Samstag, den 16. Mai 2020,

zunächst nur unser Burgrestaurant?, berichtet Stephanie Teigelkamp über die zukünftige Ausrichtung der Gastronomie auf Burg Schwarzenstein.