

IDEEN & KONZEPTE

Jauch heuert Raue an



Hauchen der Villa Kellermann neues Leben ein (von links):
Gastgeberin Patricia Liebscher, Tim Raue, Günther Jauch und
Küchenchef Christopher Wecker / Foto: Nils Hasenau

Nach knapp zehn Jahren im Dornröschenschlaf erwacht die historische Villa Kellermann am Potsdamer Heiligen See im September zu neuem Leben: Zurzeit entsteht ein Restaurant mit vier aufwändig restaurierten Sälen und einer Seeterrasse, für das Eigentümer Günther Jauch Spitzenkoch Tim Raue als Partner gefunden hat.

Der 45-jährige Berliner hat das gesamte kulinarische Konzept entwickelt, das im Restaurant selbst von Küchenchef Christopher Wecker und Gastgeberin Patricia Liebscher umgesetzt wird. Mit der Villa Kellermann möchten Jauch und Raue einen Ort schaffen, der insbesondere die Potsdamer herzlich willkommen heißt und für sie Treffpunkt für familiäre Zusammenkünfte, genussvolle Stunden, Abende mit Freunden und rauschende Feste sein soll.

Serviert werden soll eine von Brandenburg und Potsdam inspirierte deutsche Küche, die laut Pressemitteilung "modern interpretiert wird und keine Allüren hat, ja fast bodenständig ist". Beste Produkte aus der Region kommen hier zum Einsatz. Dabei ist Tim Raues Handschrift, ein Aromenspiel aus natürlicher Süße und Säure sowie angenehmer Schärfe, in allen Gerichten präsent. Auf der Speisekarte stehen unter anderem Makrele Hausfrauen Art, gebeiztes Makrelenfilet mit Joghurt-Sauce, süß-saurem Apfel, Perlzwiebeln und Dill, Enten-Terrine Sanssouci mit hausgebackener Brioche, von Othegraven Riesling-Gelee, Trauben und Haselnuss, Königsberger Klopse mit Roter Bete und Kartoffelpüree sowie Ostseelachs mit Tomate und Anis. Vegetarier und Veganer haben ebenfalls eine Auswahl an Gerichten wie Kopfsalat mit Petersilie und Zitrone, Kürbiscremesuppe mit geräucherter

Paprika, Mandarine und Teigtaschen von Koriander-Frischkäse oder Sellerie-Jägerschnitzel mit Petersilie und Knoblauch. Bienenstich und Aprikoseneis oder Schokoladenpudding mit Macadamia-Mousse und Kaffee-Eis bilden den Abschluss.

Mit dem Menü "Der gedeckte Tisch" zollt Raue seiner Großmutter einen kulinarischen Tribut. "Wenn ich früher sonntags zu meinen Großeltern gefahren bin, hat meine Oma den Tisch immer sehr reichlich gedeckt. Sie servierte mir mehrere Vorspeisen, ihren grandiosen Hackbraten Falscher Hase mit Beilagen und danach noch etwas Süßes. Dieses Gefühl, sich um nichts kümmern zu müssen und verwöhnt zu werden, möchten wir mit diesem Menü an unsere Gäste weitergeben", so der Spitzenkoch. Serviert werden dabei drei Gänge: Fünf Vorspeisen zum Teilen, im Hauptgang ein Braten (Rinderbacke, Eisbein, Chateaubriand, Ganzer Fisch o.ä.) mit verschiedenen Beilagen und zum Abschluss ein Dessert.

Das gemütliche und stilvolle Interieur soll für die behutsame Verbindung zwischen Tradition und Innovation stehen. Im ganzen Haus wird die historische Bausubstanz mit ihren originalen Stuckprofilen und Holzvertäfelungen, antiken Türen und Böden sowie Komponenten wie dem steinernen Kamin mit maßgeschneiderten Einbauten, modernen Leuchten und Teppichen kombiniert. Ein Mix aus Porzellan aus der Serie ASA à Table sowie Vintage-Geschirr und Silberbesteck vom Trödelmarkt bestimmt die Optik auf den Tischen. Erbaut wurde die Villa Kellermann 1914 vom Architekten A. Günther im Auftrag des Königlich-Preußischen Zeremonienmeisters W. von Hardt. Das Haus steht damit für 100 Jahre deutsche und Potsdamer Geschichte. Technische Feinheiten wie ein Speisenaufzug oder ein Fahrstuhl mit vier Haltestellen gehörten damals ebenso zu der Villa wie eine private Tankstelle auf dem Grundstück. In der Weimarer Republik gehörte das Haus dem jüdischen Bankier Emil Wittenberg, der jedoch von den Nazis enteignet wurde, ehe die Heeresleitung der Wehrmacht die Villa bezog. Nach 1945 übernahm der Kulturbund der DDR das Anwesen, das nach dem deutschen Schriftsteller Bernhard Kellermann benannt wurde. Ab 1990 wurde die Beletage als Restaurant genutzt, ehe die Villa in den vergangenen zehn Jahren weitgehend leer stand.