

IDEEN & KONZEPTE

Pop-up mit Boris Rommel



Hinter dem Projekt Stories V stehen (von links): Sven Günther (Bliss Group), Boris Rommel, Pascal Baumgärtner (Metropolink?s Commissary) und Swen Schmidt (Bliss Group) / Foto: Bliss Group

Nach einigen Jahren pandemiebedingter Pause schlägt die Heidelberger Bliss Group das fünfte Kapitel ihrer Stories Pop-up-Kitchen auf. Ab dem 1. Februar wird sich das Gastrokonzept in der Metropolink?s Commissary im Patrick-Henry-Village mit Zwei-Sterne-Koch Boris Rommel präsentieren.

Die Commissary ? eine ehemalige Supermarktlagerhalle der US-Streitkräfte in Heidelberg auf einer Gesamtfläche von 3000 Quadratmetern ? gilt heute als renommierte Ausstellungsfläche für Straßenkunst. International und national bekannte Künstler haben sich hier mit überdimensionalen Wandgemälden verewigt. Diese kreative Atmosphäre eigne sich hervorragend für die Pop-up-Kitchen, findet Wolfram Glatz vom Designstudio glatz & glatz. Wie schon für die letzten Kapitel ist er für Konzept und Inszenierung zuständig: ?Wir sind immer auf der Suche nach originellen Locations. Wir werden hier eine immersive Welt erschaffen, die ein ganz neues kulinarisches Erlebnis ermöglicht.?

Dass die Bliss Group, die mehrere Restaurants in Heidelberg betreibt, das erreichen wird, habe sie in der Vergangenheit bereits mehrfach bewiesen. Die Geschichte der Stories Pop-up-Kitchen begann 2018 in einem sanierten Bahnbetriebswerk. Im Jahr darauf gastierte man unter dem Titel ?Alice im Wunderland? im barocken Palais Prinz Carl und 2020 zuletzt im Spielzeugladen Toys ?r? us, der über viele Monate leer stand und dann kurzzeitig als Restaurant mit bunten Würfeln samt Bar und Bällebad wiederbelebt wurde.

Schulterchluss zwischen Kunst und Kulinarik

Am neuen Standort, wo normalerweise Ausstellungen über urbane Kunst kuratieren, wird

dann ab Februar auf Gourmetniveau gespeist. Für das kommende Kapitel konnte die Bliss Group erstmals einen Zwei-Sterne-Koch gewinnen: ?Mit Boris Rommel haben wir einen seit Jahren erfolgreichen und äußerst kreativen Partner an unserer Seite?, sagt Swen Schmidt von der Bliss Group. Seit 2016 ist Rommel Küchendirektor im Wald & Schlosshotel Friedrichsruhe und seit 2017 mit zwei Michelin-Sternen ausgezeichnet. Außerdem war er 2022 ?Koch des Jahres?. Zusammen mit Sven Günther von der Bliss Group und seinem Küchenteam kreierte Rommel einige der Gänge des Fünf-Gänge-Plus-Menüs. Das diesjährige Motto ?Round the World? nimmt die Gäste mit auf eine kulinarische Reise in Metropolen wie Tokio, New York oder London. ?Dynamisch, lebendig und ungezwungen begibt sich Stories V diesmal auf die Suche nach neuen Geschmacksrichtungen aus den berühmten Melting-Pots der Kulturen?, beschreibt es Schmidt. ?Die Aufgabe ist, den Geschmack dieser Weltstädte einzufangen. Unsere Köche haben dabei maximale Freiheit, einzig die Qualität der Produkte und der Speisen muss herausragend sein.?

Geplant ist ein Gastraum mit Platz für 80 bis 100 Gäste. Geöffnet ist das Stories immer Donnerstag bis Samstag, voraussichtlich vom 1. Februar bis Ende April. Diesmal ist auch ein ?Alles-inklusive-Preis? vorgesehen, der den Ablauf des Abends vereinfachen soll. Weitere Details stehen laut Swen Schmidt noch nicht fest. ?Das Konzept basiert auch auf Spontanität und Überraschung. Im Moment können wir nur verraten, dass es sprichwörtlich eine bewegende Reise mit sinnlichen Erfahrungen wird.?