



Hotel Nassauer Hof *****S, Wiesbaden

Ikone gastlicher Grandeur

Wertschätzung, Leidenschaft, Charakterstück seit 1813. Diese Trias aus Tradition und Auftrag beschreibt den Mythos Grandhotel Nassauer Hof Wiesbaden trefflich. Das Luxushotel im Herzen der hessischen Landeshauptstadt ist seit alters die exklusive Adresse erlesenen Geschmacks. Und die ENTE, das legendäre Gourmet-Restaurant, befindet sich seit 38 Jahren auf kulinarischem Höhenflug. Der Report zum Testbesuch.

Wilhelmstraße gelegen, ist eine gastliche Vorzeigeadresse voller Anmutung und Grandeur, eine Bastion des feinen Geschmacks. Und dies seit dem Jahr 1813, dem Gründungsjahr des heute mit fünf Sternen Superior klassifizierten Luxushotels. Damals als eher bescheidene „Weinwirtschaft mit Logis“ begründet, folgte eine rasante Entwicklung hin zu einem der führenden Palasthotels auf dem Kontinent. Bereits seit 1956 gehört es der exklusiven Kollektion der „Leading Hotels of the World“ an und seit 1987 als Gründungsmitglied der „Selektion der Deutschen Luxushotels“.

Das Grandhotel am Kaiser-Friedrich-Platz ist seit alters her eine gastliche Ikone von schillerndem Glanz, die Liste derer, die dem imposanten Hotel mit seiner wilhelminischen Prachtfassade ihre Aufwartung machten, ist lang und wird geziert von berühmten Namen. Könige und Kaiser, Berühmtheiten aus Wirtschaft, Schauspiel und Politik gingen und gehen hier ein und aus. Immer war der Nassauer Hof die pulsierende Bühne großer Auftritte und geheimnisumrankter Treffen. Hier begegneten sich Kaiser Wilhelm II. und der russische Zar Nikolaus II. und machten mit ihrem umjubelten Treffen den Nassauer Hof einst zum „Balkon

Europas“. Hier logierte der russische Schriftsteller Fjodor Michailowitsch Dostojewski und spielte sich gleich gegenüber im berühmten Casino am Roulettetisch um Kopf und Kragen. Das ist lange her und doch umweht dieses vornehme Haus nach wie vor der Mythos des Solitären. Wer die großzügige Lobby betritt, wird sogleich gefangen genommen von diesem zauberhaften Mysterienspiel aus gekonnter Gastgeberschaft und gelassener Eleganz. Das Ziel unserer Genussreise ist ein Place to be für Flaneure, für Connaissseure und Genießer, ein Kristallisationspunkt der Wehmut und der Sehnsucht, ein Ort der ganz großen Gefühle. Wir sind zu Gast in einem der besten Hotels in deutschen Landen, in einer Legende der Gastlichkeit.

Geschäftsführender Direktor Constantin von Deines

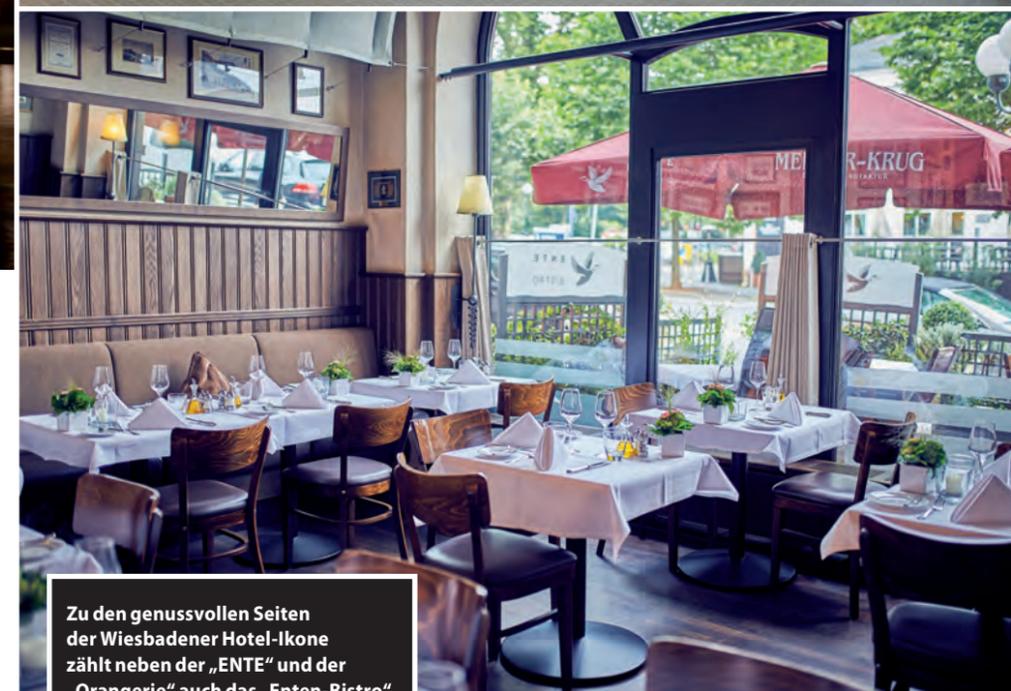
Diese verlässliche Allianz aus Geborgenheit und Grandezza mit gebotener Behutsamkeit und doch zielführend mit modernen Akzentuierungen in eine nicht minder ruhmreiche Zukunft zu überführen, diese verantwortungsvolle Aufgabe haben seit Anfang des Jahres Constantin und Julia von Deines übernommen. Sie folgten in der Geschäftsführung Grand-

Wiesbaden und sein Grandhotel: eine geglückte und beide Seiten beglückende Liaison aus Noblesse, Tradition und Großzügigkeit. Der Nassauer Hof, im Herzen der vormals als „Weltkurstadt“ titulierten Landeshauptstadt von Hessen verortet und gleich vis-à-vis des Kurgartens und des Bowling Greens am Prachtboulevard

Geschäftsführender Hoteldirektor Constantin von Deines und seine Ehefrau Julia, die als Direktorin Business Development für das noble Grandhotel verantwortlich zeichnet.



Die noblen Logiswelten im Nassauer Hof sind von gediegener Eleganz. Das betrifft alle 159 Zimmer und Suiten (im Bild Wohnzimmeransicht einer Royal-Suite).



Zu den genussvollen Seiten der Wiesbadener Hotel-Ikone zählt neben der „ENTE“ und der „Orangerie“ auch das „Enten-Bistro“. Unten: Der aus eigener Quelle gespeiste Thermen-Rooftop-Pool in der Nassauer Hof Therme.





seigneur Karl Nüser, der annähernd 40 Jahre die Geschicke „seines“ Nassauer Hof“ mit kluger Weitsicht und nimmermüder Akribie verantwortete. Nun hat er sein Lebenswerk in jüngere Hände übergeben. Constantin und Julia von Deines sind beide 38 Jahre jung und in der Spitzenhotellerie erfahren. Zuletzt zeichnete Constantin von Deines als Regionaldirektor für sieben Hotels der Dorint-Gruppe verantwortlich. Im Nassauer Hof bekleidet er den Posten des Geschäftsführenden Direktors. Seit dem gemeinsamen Besuch der dualen Hotelfachschule Ravensburg an seiner Seite ist Ehefrau Julia, die im Nassauer Hof als Direktorin für Business Development fungiert. Beide kultivieren einen herzerfrischenden, die Mitarbeiter mitreißenden Führungsstil. Lässig-charmant und dabei seine noble Attitüde nicht leugnend, so möchten sie das Grandhotel in die Moderne begleiten, es auch für jüngere Gäste noch attraktiver machen. Ihnen zur Seite stehen rund 160 Mitarbeiter, darunter seit kurzem Jakob Stöhner als stellvertretender Direktor. Er kam vom Luxusresort „Schloss Elmau“, wo er zuletzt sieben Jahre in verantwortlichen Leitungspositionen tätig war, darunter als Hotelmanager des Retreats. Gemeinsam justiert die Führungsmannschaft Schrauben auf dem Weg der Verjüngung, auch der kommunikativen. Gleichwohl wird der distinguiert-luxuriöse Auftritt der aktuell 159 Zimmer und hochherrschaftlichen Suiten im Grandhotel weiterhin eines der Markenzeichen bleiben. Ebenso die vorbildliche Nassauer-Hof-

Therme (zertifiziert und ausgezeichnet als „Leading Spa“) in der fünften Etage mit fantastischem Blick über die Landeshauptstadt. Hier residiert der einzige Wiesbadener Rooftop-Pool mit Thermalwasser aus eigener Quelle. Gleich nebenan erfreut zudem die großzügige Sauna- und Fitnesslandschaft ebenso wie der „Artemis Beauty Spa“ mit der Vielfalt exzellenter Angebote.

Michael Kammermeier und die ENTE

Die kulinarischen Seiten des Nassauer Hof sind nicht minder fassettenreich und formidabel. Denn hier hat sie ihr Nest gefunden: Die ENTE, jenes Gourmet-Restaurant, das seit den späten 1970er Jahren in aller Genießer Munde ist. Die ENTE und der Nassauer Hof: Das ist der Gleichklang aus Grandhotel-Kultur und Grande Cuisine. Seit nunmehr über 38 Jahren schmückt der begehrte Michelin-Stern ununterbrochen das in aller Welt hoch geschätzte Genießerrestaurant. Kochlegende und Impresario Hans-Peter Wodarz machte die ENTE seit den späten 1970er Jahren zu einem der kulinarischen Fixpunkte in Deutschland. Heute kocht hier Jeunes-Restaurateur-Küchenchef Michael Kammermeier (39) großartig auf, und die Feinspitze erleben, wie die ENTE zu immer neuen lukullischen Höhenflügen ansetzt und auf ihren „Flugrouten“ zu den Aromen der Welt ganz viel Inspiration auf die Teller zaubert. Der Küchenchef mit bayerischen Wurzeln und namhaften Stationen bei

Zwei Vollblutgastronomen mit echter Leidenschaft für ihr Sujet: Bartender Patrick Wokan von der Nassauer Hof Bar und Sommelière und Restaurantleiterin Marcella Schaefer.

Heinz Winkler in der Residenz zu Aschau und an der Seite von Stefan Marquard in Meersburg (3 Stuben) und München (Lenbach) wird kongenial unterstützt von Marcella Schaefer, ihres Zeichens Sommelière und Maitre in Personalunion. Die 29-Jährige ist die Gralshüterin des fulminant gefüllten Weinbuchs (rund 500 Positionen, darunter Granden aus dem Bordelais wie z. B. ein Lafite Rothschild aus dem Jahr 1945) und Directrice eines herzerfrischend jugendlichen Services im noblen Flaggschiffrestaurant des Fünf-Sterne-Superior-Hotels. Ein Traumpaar kultivierter Gastlichkeit, von dem in naher Zukunft noch Einiges zu hören sein dürfte. Zu den lukullischen Welten des Luxushotels gehören außerdem die „Orangerie“, das nicht minder populäre Rotunden-Restaurant von erlesener Ambiance, das „Enten-Bistro“ und die „Nassauer Hof Bar“, die einzige Zigarren-Bar mit Kamin und Klaviermusik in Wiesbaden.

Wir nehmen an einem der ganz wenigen freien Tische in der ENTE Platz, werfen einen Blick auf die Galerie und erfreuen uns an der ausgezeichneten Menüfolge. Die begann mit einem superben Appetizer-Quartett, bestehend aus „Entenleberpraline im Haselnuss-Kakao-Mantel“, „Kalte Lauch-Kartoffelsuppe mit Blutwurst-Wan-Tan und Apfel“, „Gebeizter Eismeerlachs mit Avocadopüree, Quinoasamen und Vinaigrette von der Passionsfrucht“ sowie „Mousse vom Steinpilz mit Johannisbeergelee, Entenschinken und Rosenkohlcreme“. Ein delikater Auftakt. Ihm folgte ein erstklassiger vegetarischer Genuss namens „Rote Erdfrüchte“ und mit den Komponenten Rote Bete, Karotte, rote Zwiebel, Blumenkohl, Radieschen, Radicchio, Beurre Rouge und gehobelte Belper Knolle in Pfeffer- und Himalayasalzshülle. Ein subtil ausbalanciertes Spiel der erdigen Aromen. Fulminant war auch die „Gehobelte Entenleber“ mit Cassisgelee, Birne, Haselnuss, Salzbuttermilchbrot. Eine Kreation von schmelziger Leichtigkeit und doch von kompakter Geschmacksfülle. Sensa-

Das kreative Reich des Michael Kammermeier: Das legendäre Gourmetrestaurant ENTE mit seiner Galerieempore. Die kulinarische Instanz in Hessens Landeshauptstadt ist seit 38 Jahren ununterbrochen mit dem Michelin-Stern und ab sofort mit drei Sonnen von SAVOIR-VIVRE ausgezeichnet.

Kostproben



„Rote Erdfrüchte mit Rote Bete, Karotte, roter Zwiebel, Blumenkohl, Radieschen, Radicchio, Beurre Rouge & gehobelter Belper Knolle“, „Französischer Seeteufel mit Kokos, rotem Curry, Mango, Pak Choi, Brokkoli & gepufftem Schwarzem Reis“, „Schulter vom Black Angus Nebraska Rind mit Zwiebelasche, Topinambur & Madeira-Jus“, „Weißer norwegischer Heilbutt & Roter Mangold, Maissud, Maisbrot, Imperial Kaviar & Artischocken-Chip“ und „Popcorn Sandwich mit karamellisiertem Buttermais & Feigen-Portwein-Sorbet“.

FOODFOTOS: INGO SCHMIDT



tionell! Es folgte „Roh mariniertes Sri Lanka Schwertfisch“ mit Schwarzwald Miso, Rotem Pfeffer, Daikon, Jalapeños, Quinoa, Linsenchips und Avocado-creme. Ebenfalls eine souveräne Komposition sich wechselseitig befruchtender Geschmacksbilder. Perfekt gegart kam der „Französische Seeteufel“ mit Kokos, rotem Curry, Mango, Pak Choi, Brokkoli und gepufftem Schwarzem Reis an unseren Tisch. Ein tadelloser Ausflug in fernöstliche Gefilde. Sous vide gegart war die „Schulter vom Black Angus Nebraska Rind (Great Omaha Beef)“ mit Zwiebelasche, Topinambur und Madeirajus. Marcella Schaefer servierte dazu einen „Orange Wine“ vom Weingut Balthasar Röss (Pinot Blanc 2015). Eine perfekte Allianz! Den dann gereichten „Weißen norwegischen Heilbutt“ eskortierten roter Mangold, Maissud, Maisbrot, Imperial Kaviar und ein knuspriger Artischocken-Chip. Der Fisch war wunderbar glasig zubereitet. Ebenfalls auf sicherem Drei-Sonnen-Niveau notierten wird den Hauptgang „Bayerischer Reh Rücken & gebratene Gänseleber“ mit Petersilienwurzel, Cassisbeeren, Molejus

und Pilzerde. Und weil auch die Patisserie mit einem hinreißend gelungenen „Popcorn Sandwich“, karamellisiertem Buttermais und Feigen-Portwein-Sorbet zu begeistern wusste, lassen wir über der legendären Ente zu Wiesbaden in der Königskategorie die Maximalbenotung der drei Sonnen aufgehen.

Ingo Schmidt ■



Grand Chef / Gourmet

Gourmetrestaurant Ente Hotel Nassauer Hof

Kaiser-Friedrich-Platz 3-4, D-65183 Wiesbaden
Tel.: +49 (0)611-133-0
info@nassauer-hof.de, www.nassauer-hof.de

Geschäftsführer: Constantin W. H. von Deines
Stellv. Direktor: Jakob Stöhner
Küchenchef Restaurant Ente: Michael Kammermeier
Maitre und Sommelière: Marcella Schaefer

Service: Ausgezeichnet
Weine: Herausragend
Ambiente: Grandhotel-Noblesse

