



Wie aus einem Guss: Das adaccio im Herzen der Koblenzer Altstadt. Das Trendrestaurant mit seiner illuminierten gläsernen Bar ist ein Schmuckstück in der Kollektion der Einstein Gastronomiegruppe.



Geschäftsführer Kenan Tayhus und Geschäftsführerin Sabine Spohr sind leidenschaftliche, innovative und formvollendete Gastgeber.

adaccio, Koblenz

## Multitalent und Trendsetter

Runder Geburtstag in der Einstein Gastronomiegruppe in Koblenz: Seit nunmehr 20 Jahren gestalten die Großgastronomen aus der Unternehmerfamilie Tayhus maßgeblich die gastlichen Geschicke der schönen Stadt am Zusammenfluss von Rhein und Mosel. Von der einfachen Brauhausküche bis zum hoch dekorierten Sterne-Restaurant reicht die Vielfalt der Angebote. Das adaccio in der Altstadt kombiniert stylisches Ambiente mit urbanem Großstadtflair und wegweisendem Gastronomiekonzept.

Die Gastgeberrolle ist Geschäftsführer Kenan Tayhus und seinen vier Brüdern wie auf den Leib geschrieben. So viel Leidenschaft und Kompetenz, so viel Gespür für Innovation und Qualität, so viel Weitsicht und unternehmerischer Mut sind durchaus wegweisend in der deutschen Gastronomielandschaft. In Koblenz, im Herzen der Altstadt jedenfalls präsentiert sich eine solch facettenreiche Gastlichkeit mit ganz unterschiedlich akzentuierten Kulinarikofferten, dass man die Koblenzer ein Stückweit beneiden kann ob dieser gedeihlichen Melange aus Genießen und Erleben. Seit nunmehr 20 Jahren steht die Einstein Gastronomiegruppe unter Führung der aus der Türkei stammenden Familie Tayhus als Leuchtturm an der Spitze der Koblenzer Gastroszene. Unser Magazin berichtete im Frühjahr 2015 erstmals über die Multi-Gastronomen, im vergangenen Jahr kürten wir Daniel Pape vom „Da Vinci“ (3 SAVOIR-VIVRE-Sonnen, 1 Michelin-Stern), das ebenfalls zur Unternehmensgruppe gehört, zu einer unserer kulinarischen Entdeckungen des Jahres. Dieses Ma(h)l sind wir im „adaccio“ in der Koblenzer Altstadt zu Gast. Ein Hot Spot der urbanen Leichtigkeit, ein sinnenfroher Treffpunkt für Genießer, Flaneure und

Habitues. Geboten wird in atemberaubend schöner Kulisse die gesamte Klaviatur exzellenter Gastlichkeit. Jeder Besuch, jedes Essen, jeder Drink wird zum emotionalen Erlebnis, weil die Menschen, die hier wirken, sich zuinnerst als Gastgeber verstehen, mit dem Herzen dabei sind und ganz viel natürlichen Charme versprühen.

### Entdecken, erleben und genießen

Wow-Effekte, wohin das Auge blickt – Kenan Tayhus ist offenkundig nicht nur ein sehr erfolgreicher Geschäftsmann (aktuell 10 gastronomische Unternehmungen in Koblenz und Region mit über 400 Mitarbeitern), er beweist zudem enorme innenarchitektonische Gestaltungskompetenz. Wer das vielleicht prächtigste Haus in der Koblenzer Altstadt betritt, ist sogleich gefangen von dem eleganten, großstädtischen Auftritt im Innern. Die raumfüllende, illuminierte Bar mit ihrer imposanten Auswahl an Getränken, die offene Showküche, der feine Loungebereich, die stattlichen Dimensionen in Weite und Höhe des zweigeschossigen Gastraumes, das moderne, solitäre Design von Möbeln und Lampen, all das ist dermaßen apart als emotionaler Erlebnisraum inszeniert, dass man sich diesen

„Place to Be“ auch in anderen Großstädten in exakt dieser gestalterischen Konstellation sehr gut vorstellen kann. Und in der Tat hat sich der große Erfolg des im Jahr 2014 eröffneten adaccio inzwischen multipliziert. Im nahen Ransbach-Baumbach ist ein zweites adaccio an den Start gegangen, ebenfalls so erfolgreich, dass Familie Tayhus und Mitgeschäftsführerin Sabine Spohr das adaccio als Franchise-Projekt bundesweit etablieren möchten. Entsprechende Anfragen sind reichlich vorhanden, Objekte in der engeren Vorauswahl. Doch Kenan Tayhus gilt in der Branche als Perfektionist und auf dem notwendigen Weg hin zur Systemgastronomie mit konsequent einheitlichen Standards möchte der Visionär und Unternehmer erst dann als Franchisegeber an den Start gehen, wenn alle Abläufe und Strukturen reibungslos ineinandergreifen und funktionieren.

### Gesundheitsbewusste Genießerküche

Die beiden adaccios in Koblenz und in Ransbach-Baumbach sowie an den künftigen Standorten favorisieren das Gastronomiekonzept „Pizza, Pasta & Steak auf gesunder und allergieärmer Basis“ mit mediterraner Akzentuierung, die angerei-

chert ist mit dem deutlichen Verweis auf vitale, gesunde Küche. Ganz konsequent enthält das Speisenangebot an den Standorten zahlreiche vegetarische und vegane Speisen, die Gerichte sind mit bebilderten Legenden u. a. für laktose- und glutenfreie Kreationen versehen. Alles wird von Hand gemacht, die Jahreszeit gibt den Takt an. Neben den hausgemachten Pastagerichten in ausgezeichneter Qualität, der erfreulichen Zahl an vital-leckeren Salaten, begeistert die Auswahl allerbesten Premiumsteaks das Herz der Fleischfans. Die Reifeschränke im Front-Cooking-Bereich verweisen bereits auf den diesbezüglichen Anspruch des Restaurants. Unter dem Motto „Exzellenz von der Farm bis auf den Teller“ hat sich das adaccio in nur zwei Jahren als eine der besten und verlässlichsten Adressen in Rheinland-Pfalz für puren Fleischgenuss etabliert. Dafür mitverantwortlich ist seit wenigen Monaten Küchenchef Martin Neumann. Der



**Küchenchef  
Martin  
Neumann und  
Restaurantleiter  
Irfan Gencer  
lenken mit ganz  
viel Freude  
am Wirken  
ihre Brigaden  
im Koblenzer  
In-Lokal.**



## Kostproben



**„Carpaccio von Roter Bete mit Ziegenkäse, Rucola, Walnuss, Limonen und gebackenen Kapern“, „Salat Mediterran“, „Vegetarischer Burger mit Quinoa, Falafel-Patty, Zucchini und Avocado-creme“, „Lachs, Spinat, Fusilli und Rieslingsauce“ und „US Flank Steak“.**

gebürtige Görlitzer, der heute in Remagen lebt, hat viel von der kulinarischen Welt gesehen, er war mehrjährig in der Schweiz engagiert, darunter im Zermatter Grillrestaurant „Spycher“, und erkochte an der Seite von Patrick Maus im Restaurant „Pur“ in Urbar bei Koblenz im Jahr 2011 den begehrten Michelinsterne.

Seine Koblenzer Küche ist frisch, marktorientiert und setzt kompromisslos auf die Qualität der Produkte. Ein Hingucker ist etwa die „Pizza Foro“, deren Loch in der Mitte mit knackig frischem Salat gefüllt ist. Wir probierten zunächst eine „Brotvariation von handgemachtem Steinofenbrot mit Olivenöl und Balsamico“. Das dann aufgetragene „Carpaccio von Roter Bete mit Ziegenkäse, Rucola, Walnuss, Limonen und gebackenen Kapern“ war ein schöner Menüauftakt. Knackig-frisch kam der mediterrane Salat mit Rucola, Cashewnüssen, Hähnchenstreifen und Champignons an unseren Tisch. Der „Vegetarische Burger mit Quinoa, Falafel-Patty, Zucchini und Avocado-creme“ mundete ebenfalls ausgezeichnet. Selbiges Lob attestieren wir dem Fischgang mit „Lachs, Spinat, Fusilli und Rieslingsauce“. Das hernach gereichte „US Flank Steak Mens Cut mit gebratenem grünem Spargel“ war perfekt zubereitet und damit ein absoluter Hochgenuss. Zum süßen Finale servierte der umsichtige Service köstliche Leckereien aus der Haus-Pâtisserie „Café Baumann“ sowie hausgemachte italienische Desserts.

Restaurantleiter Irfan Gencer, seit 12 Jahren in der Einstein Gastronomiegrup-

pe tätig, ist der kundige Begleiter in Sachen Wein. Die Karte listet über 100 Positionen, Schwerpunkt ist Deutschland. Der sympathische Servicechef und Betriebsleiter zählt in Sachen Bar-Kultur zu den Besten seiner Zunft. Das Buch der Cocktails und Drinks des gelernten Barmeisters ist prall gefüllt, darunter auch etliche Eigen- und Bio-Kreationen. Die Champagnerkarte wiederum gilt als eine der besten der Region. 20 Mitarbeiter sorgen von morgens (opulentes Frühstücksangebot) bis in den späten Abend für eine sinnliche Genussreise. Und im Sommer lockt die große Außenterrasse mit Blick auf den pulsierenden Josef-Görres-Platz.

Ingo Schmidt ■



Casual Fine Dining und Urban

**adaccio**

Einstein Gastronomiegruppe

Firmungstraße 2, D-56068 Koblenz

Telefon: +49 (0)261-1005833

Fax: +49 (0)261-921-39940

info@adaccio.de

www.adaccio.de

Geschäftsführung: Mehmet Tayhus, Kenan Tayhus, Sabine Spohr

Küchenchef: Martin Neumann

Restaurantleitung: Irfan Gencer

**Service: Sehr gut**

**Weine: Sehr gut**

**Ambiente: Urbaner Lifestyle**