

Ein Paradies für Golfer und Genießer: Das rund 230 Hektar große Landschaftsidyll von Gut Wissmannshof nördlich von Kassel.

Gut Wissmannshof, Staufenberg

Richters Kochkunst zur documenta 14

Ein Wiedersehen mit Meisterkoch Jürgen Richter auf „Gut Wissmannshof“, dem spektakulären Resort in Südniedersachsen. Die Investoren Elfie und Hubert Landefeld haben hier ein El Dorado für Golfspieler und Genießer geschaffen, das weit über die Region hinaus Strahlkraft besitzt, während der Altmeister die Gourmets mit seiner bekannt klassisch-feinen Kulinarik nach allen Regeln der Kochkunst verwöhnt. Und dies nicht nur zur Weltkunstausstellung.

Die documenta 14, die weltweit bedeutendste Ausstellung zeitgenössischer Kunst mit Veranstaltungssitz in Kassel, kann beginnen. Zumindest aus kulinarischer Sicht, denn wer sich in diesen 100 Tagen künstlerischer Leistungsschau von globaler Dimension von einem Großmeister der kulinarischen Zunft kunstvoll verzaubern lassen möchte, dem sei ein lukullischer Abstecker in das der documenta-Stadt Kassel nahe Städtchen Staufenberg ans Herz gelegt. Auf dem prachtvollen Areal des weitläufigen Sport- und Golf-Resorts Gut Wissmannshof kocht seit Herbst 2016 Sterne- und Sonnenkoch Jürgen Richter großartig auf.

Bis in die nordhessische Metropole sind es nur wenige Kilometer, und Kassels über Jahre bester Koch hat sich

eigens für die bevorstehende documenta etwas ganz Besonderes einfallen lassen. „Ich werde an den 100 Tagen an jedem Tag immer ein anderes Hauptgericht in dem von mir aufgelegten dreibis viergängigen ‚documenta-Menü‘ den Genießern aus nah und fern bieten, sozusagen Festival-Variationen aus meiner kulinarischen Vita“, erzählt uns der gebürtige Gudensberger. 100 feine Kreationen mithin, darunter Signature Dishes aus seiner Zeit in Hannover, als er im Restaurant „Bakkarat“ einen Michelin-Stern erkochte. Und so serviert Richter zum Auftakt „Steinbutt gefüllt mit Sylter Auster in roter Zwiebelkruste mit Meeresalgen-Kapernragout“. Aus seiner Friedewalder Zeit, als der heute 58-Jährige im dortigen Schlosshotel „Prinz von Hessen“ den begehrten Stern

von 1997 bis 2001 erkochte, stammt die Kreation „Kalbsfilet mit Hummer auf gebratenem grünem Spargel und Vollkorncroûtons“. Und auch sein zuletzt 15-jähriges, mehrfach prämiertes Wirken im Kasseler Traditionshotel „Zum Steinernen Schweinchen“ reflektiert der Altmeister mit einem seiner Referenzgerichte: „Taubenbrust auf Blutwurst-ravioli auf Graupenrisotto in süßsaure Rotweibutter“. Es ist des Grand Chefs vierte documenta, für die er nunmehr kulinarische Glanzpunkte setzen möchte. Wo andere Köche es längst ruhiger angehen lassen oder den Kochlöffel gar ganz aus der Hand gelegt haben, legt der „Cuisinier mit Legendenstatus“, wie jüngst eine nordhessische Tageszeitung titelte, noch einmal den Turbogang ein. Er kann das auch deshalb mit der ihm

seit Jahr und Tag eigenen Passion tun, weil ihm seit Oktober 2016 ein Umfeld geboten wird, das wie geschaffen dafür ist, noch einmal wegweisende Impulse in der Region Südniedersachsen/Nordhessen zu generieren.

Leuchtturmprojekt nördlich von Kassel

Es war so etwas wie eine Zufallsbegegnung, die den liebenswerten Starkoch mit Elfie und Hubert Landefeld zusammenführte. Das erfolgreiche Unternehmerehepaar suchte für sein ambitioniertes Golf- und Freizeit-Resort Gut Wissmannshof bei Speele unweit von Kassel einen Küchenchef, der dem Gutsrestaurant neuen Schwung und kulinarische Kompetenz verpassen sollte. Schnell waren sich beide Seiten einig und das gemeinsame Ziel definiert: Das über 240 Hektar große Resort auf der Landkarte der erstklassigen Adressen für Golfsport,

Erholen und Genießen bundesweit als eine der besten zu etablieren. Das dürfte angesichts der ehrgeizigen Pläne von Investor Hubert Landefeld gelingen. Auf dem Guts-Resort vereinen sich die neuesten Errungenschaften des Golfsports (etwa rund 40 vollautomatische Abschlagsboxen) mit den Annehmlichkeiten der anspruchsvollen Gastlichkeit. Küchenchef Jürgen Richter kann dabei aus dem Vollen schöpfen, die Küche ist von modernster Prägung und das lichtdurchflutete Panorama-Restaurant mit styliher Bar und Kamin-Lounge bietet Platz für annähernd 230 Gäste, ist mehrfach unterteilbar und wird auch ein kleines Gourmet-Separée bieten, wo sich der Meisterkoch entsprechend positionieren kann. Insgesamt verfügt das Resort aktuell über 30 top-ausgestattete Zimmer, Apartments und Suiten, darunter 15 noble Refugien in den Rundbauten, die den ehemaligen Silos des Gutes stilistisch nachempfunden sind. Investor und Eigentümer Hubert Landefelds Vision ist klar konzipiert: „Wir möchten ein Erlebnisresort für die ganze Familie schaffen und elitäre Schwellenängste gar nicht erst aufkommen lassen, so gibt es bei uns ganz selbstverständlich auch einen Kinderspielfeld und einen Adventure-Minigolfplatz, damit jede Generation sich bei uns wohlfühlt“, erzählt der Macher von Gut Wissmannshof.

Richters feine Gutshofküche

Der Sprung von Nordhessen nach Südniedersachsen jedenfalls hat Jürgen Richter offenkundig gut getan. Seine handwerklich tadellose Küche bleibt auch hier zeitlos klassisch, die Saucen sind wie immer ausdrucksstark. Wo es geht, bezieht er seine Produkte von verlässlichen Partnern aus der Region. Die Söhne des Unternehmerpaars, Lars und Marc Landefeld, versorgen den Gutshof mit Honig aus eigener Guts-Imkerei und schussfrischem Wild aus der eigenen Jagd. Den Service unter Leitung von Ursula Miller erleben wir kompetent und motiviert. Wir probieren aus der feinen Gutsküche zunächst „Jacobsmuschel-Baum mit Kräuterseitling und Krustentieressenz“, ein gelungener Auftakt mit herrlich komplexer Aromenstruktur. Die hernach gereichten „Riesengarnelen mit Safranblumenkohl und Limonen-Crème-fraîche“ waren ebenfalls von allerbesten Güte, selbiges darf dem „Steinbuttfilet auf



Investor und Eigentümer Hubert Landefeld (r.) mit Küchenchef Jürgen Richter und Restaurantchefin Ursula Miller.

Frühlingsgemüse und Safranschaum“ attestiert werden. Meisterhaft gelungen zudem der anschließend aufgetragene „Lammrücken mit gebratenem Spargel und Möhrenmousse“. Zum Finale mundenen „Erdbeeren mit Rhabarberschaum und Schokoladeneis“. In der Summe des Gebotenen kocht sich Jürgen Richter auch an seiner neuen Wirkungsstätte in die Herzen der Genießer.

Ingo Schmidt ■

Kostproben



Aus Jürgen Richters feiner Gutsküche probierten wir: Riesengarnelen mit Safran-Blumenkohl, Jacobsmuschel-Baum, Lammrücken mit gebratenem Spargel sowie Erdbeeren mit Rhabarberschaum.



Ländlich-fein

Restaurant Gut Wissmannshof

Sport- & Golf-Resort Gut Wissmannshof GmbH

Wissmannshof 1, D-34355 Staufenberg

Tel.: +49 (0) 55 43 - 999 22 39

restaurant@wissmannshof.de, www.wissmannshof.de

Geschäftsführer: Hubert Landefeld
Küchenchef: Jürgen Richter
Restaurantleitung: Ursula Miller

Service: Sehr gut
Weine: Ausreichend
Ambiente: Ländliche Eleganz