



Designaffines Interieur und legere urbane Eleganz charakterisiert die Zimmer, Suiten, die stylische Bar und das Restaurant Landgang (li.). Fantastisch ist allenthalben der Ausblick auf die Mosel.



Hotel FÄHRHAUS, Koblenz

Ein Schmuckstück für Koblenz

Die Stadt am Zusammenlauf von Rhein und Mosel hat einen neuen gastlichen Lieblingsplatz: das Hotel FÄHRHAUS am Moselufer. Ein Leuchtturmprojekt, auf das Koblenz lange gewartet hat. Das Boutique-Hotel ist ein elegant-urbaner Ort für Genießer und designaffine Reisende. Die Küche verantwortet kein Geringeres als Sterne- und Sonnen-Koch Christoph Schmah.

Koblenz, die Stadt, in der am Deutschen Eck Rhein und Mosel zusammenfließen, gilt wegen ihrer geographischen Lage als das Tor zum Oberen Mittelrheintal, der von der UNESCO in den Stand eines Weltkultur- und -kulturerbes erhobenen Region mit ihren unzähligen Burgen und Festungen

aus der Blütezeit des Mittelalters. Seit wenigen Wochen ist Koblenz nun um eine (gastliche) Attraktion reicher. Seit Mitte Februar hat das Hotel Fährhaus am Moselufer im Stadtteil Metternich offiziell geöffnet. Es residiert an prominenter Stelle, denn immer schon gab es am Moselstausee mit seiner idyllischen

Marina eine gastliche Einkehr, die lange in Familienhand war. Der Koblenzer IT-Unternehmer Frank Gotthardt war hier im alten Fährhaus schon als kleiner Junge mit seiner Familie zu Speis und Trank regelmäßig zu Gast. Als das in die Jahre gekommene Anwesen im Jahr 2013 zum Verkauf angeboten wurde, erwarb er Grund und Immobilie und ließ in gut zweijähriger Bauzeit das „neue“ Fährhaus von Grund auf neu errichten. Ein Hotel-Bijou von zeitlos moderner Eleganz, das binnen weniger Wochen bereits zum Lieblingsplatz für Genießer aus nah und fern avanciert ist. Darauf hat die drittgrößte Stadt in Rheinland-Pfalz offenkundig gewartet. Das lifestyle- und designorientierte Boutique-Hotel in Form eines auf Reede liegenden Kreuzfahrtschiffes vermittelt dem Gast mehr als nur einen Hauch urbanen Glanzes. In das 36 noble Zimmer und 11 gediegene Suiten umfassende Refugium ist jeder erdenkbare Luxus an Technik, Behaglichkeit und Komfort geflossen, so dass seine Strahlkraft als erstklassige Logis- und Genussadresse weit über die Region hinaus reichen dürfte.

Passioniertes Führungs-Trio

Geführt wird das Fährhaus von einem Triumvirat an der Spitze. Als Geschäfts-

führerin der Hotelimmobilie und der Betreibergesellschaft fungiert Ilka Schumann, ihr zur Seite steht als General Manager Eike Gethmann, gebürtiger Koblenzer und ausgestattet mit besten Referenzen aus der Top-Hotellerie. So war der charmante Gastgeber beispielsweise für die „Rocco Forte“-Hotels tätig, genauso wie für die Kempinski-Hotels in St. Moritz und in München. Dritter im Bunde ist der gastronomische Gesamtleiter Christoph Schmah, hochdekoriertes Spitzenkoch und mehrfach mit dem begehrten Michelin-Stern ausgezeichnet, darunter u. a. als vormaliger Küchenchef im „Da Vinci“ in der Koblenzer Altstadt. In Gegenwart von Investor Frank Gotthardt, Bundeslandwirtschaftsministerin Julia Klöckner und zahlreichen geladenen Gästen eröffnete das Führungstrio Mitte Februar offiziell das Hotel Fährhaus, während das ultraschicke Restaurant „Landgang“, die moderne Hotel-Bar und das Kaminzimmer bereits seit Mitte Januar den ersten Gästen die Möglichkeit boten, sich an den kulinarischen und liquiden Angeboten zu erfreuen.

Die Exklusivität im Interieur, die hohe Wertigkeit der handgefertigten Möbel aus der Kreation von Walter Knoll, die wegweisende Hightech-Ausstattung

etwa im Seminarbereich, die noblen Marina-Suiten mit herrlichem Moselblick, die kosmopolitische Ambiente in der schönen, weitläufigen Hotelbar mit ihrer hinreißenden Lichttechnik, die annähernd 200 qm große Terrasse mit sommerlicher Outdoor-Küche, die erstklassige Spa-Landschaft mit Infinity-Pool und Saunalandschaft, der formidable Chef's Table vor der offenen Showküche, all das hat uns aus dem Stand begeistert. Und offenbar nicht nur uns, denn das neue Fährhaus kommt auch bei den Koblenzern bestens an. „Die Stadt hat ihre gastliche Legende zurück. Hier logierten einst Konrad Adenauer und andere Politiker von Rang. Für die Koblenzer war das Fährhaus stets ein emotionaler Ort der Begegnung, daran knüpfen wir unmittelbar an mit unseren Angeboten, mit unserer Art, herzliche Gastlichkeit mit einem Höchstmaß an Authentizität zu verbinden“, schwärmt Geschäftsführerin Ilka Schumann im Gespräch mit unserem Magazin. Die Liebe zum Detail, hier ist sie augenfällig, mitunter zitiert sie die Historie, wenn alte Kacheln und Lichtkörper von einst nostalgische Erinnerungen wecken. Dass der Bauherr 88 Stahlbetonkörbe in 27 Meter Tiefe bohren ließ, um eine sichere statische Grundlage für das designaffine

Hotel mit seinen ausgekragten Bauteilen auf dem Sockel des alten Fährhauses zu erreichen, das erfährt der Gast bei den Führungen, die derzeit aufgrund der hohen Nachfrage regelmäßig angeboten werden. Dass hier richtig viel Geld in die Hand genommen wurde, das ist signifikant und auf Schritt und Tritt spürbar.

Kulinarik in handwerklicher Perfektion

Dieses Fährhaus möchte begeistern, und zwar in allen Bereichen. Die Kulinarik liegt bei Christoph Schmah, dem arrivierten Spitzenkoch, und seiner Frau Carina, die dem Service im Restaurant Landgang vorsteht, in allerbesten Händen. Was aus der Hightech-Küche kommt, das ist das Ergebnis erstklassiger Arbeit an den Herden. Mit dem Souschef Wolfgang Esser und Chef-Pâtissière Nicole Brandt hat Schmah talentierte Köche an seiner Seite, die seine Philosophie einer geerdeten Heimatküche auf Basis vorzüglicher Qualitätsprodukte bevorzugt aus der Region gekonnt umsetzen. Das Restaurant Landgang möchte „ein Restaurant für jedermann“ sein, in dem schnörkellose, bodenständig-verfeinerte Gerichte in handwerklicher Präzision serviert werden. Das Gelingen der Brigade trefflich. Das Buch

Kostproben



„Steak Tatar mit Imperial-Kaviar“, „Seezungenfilet Müllerin Art auf sautiertem Spinat, Kapern & Beurre blanc“, „Spinat-Ravioli mit Moselland-Ei, Parmesansauce & Perigord-Trüffel“, „Hirschkalbrücken mit Cassis-Rotkohl, Selleriepüree, Grießknödel & Preiselbeer-Jus“ und „Tarte au Chocolate mit Fleur de Sel, Olivenöl & Tahiti-Vanille-Eis“.

FOODFOTOS: INGO SCHMIDT

der Weine ist mit 350 Positionen sehr gut gefüllt und fühlt sich dem Schwerpunkt Mosel, Deutschland und Europa verpflichtet.

Wir nahmen anlässlich unseres Testbesuches am Chef's Table Platz und goutierten zunächst „Entenleber mit Quittenragout, Parfait von der Ente und Früchtebrot mit geschmortem Rilette de Canard“. Ein gelungener Auftakt. Das dann gereichte „Steak Tatar mit Imperial-Kaviar“ bereitet der Genießer am Tisch selber zu. Vorzüglich mundete uns die „Consommé vom Ochenschwanz mit eigenen Ravioli und Wurzelgemüse“. Dass Christoph Schmah auch an seiner neuen Wirkungsstätte nichts, aber auch gar nichts von seiner kulinarischen Extraklasse eingebüßt hat, bewies er mit dem perfekt gegarten „Seezungenfilet Müllerin Art auf sautiertem Spinat, Kapern und Beurre blanc“. Eine Kreation, die Schmahs Kochkunst der Einfachheit meisterhaft dokumentiert. Das gilt auch für den dann aufgetragenen „Spinat-Ravioli mit Moselland-Ei (65 °C), Parmesansauce und Perigord-Trüffel“. Abermals ein Gaumenschmaus von exzellenter Güte. Zur Erfrischung reichte uns Carina Schmah anschließend ein „Sorbet vom Moselriesling“, ehe uns zum Hauptgang der achtgängigen Menüfolge ein „Hirschkalbrücken mit Cassis-Rotkohl, Selleriepüree, Grießknödel und Preiselbeer-Jus“ sowie eine à part

Takt- und Impulsgeber im brandneuen Fährhaus zu Koblenz: Geschäftsführerin Ilka Andrea Schumann mit General Manager Eike K. Gethmann und Küchenchef Christoph Schmah.

gereichte „Maultasche mit geschmorter Schulter vom Damhirsch“ ob ihrer tadellosen Zubereitung in Entzücken versetzten. Zum Finale überzeugte auf hohem Niveau auch die Patisserie mit „Tarte au Chocolate mit Fleur de Sel, Olivenöl und Tahiti-Vanille-Eis“. Alles in allem: eine absolute Bereicherung für Koblenz und sein Umland. Wir sind angetan von diesem unbeschwerten Genusserebnis und krönen das „Landgang“ in der Kategorie „Casual Fine Dining“ mit der Höchstbewertung der drei Sonnen.

Ingo Schmidt ■



Casual Fine Dining und urban

Restaurant Landgang
Hotel Fährhaus Koblenz
FÄHRHAUS Koblenz GmbH & Co. KG

An der Fährre 3, D-56072 Koblenz
Tel.: +49 (0) 261-201710
info@faehrhauskoblenz.de
www.faehrhauskoblenz.de

Geschäftsführerin: Ilka Andrea Schumann
General Manager: Eike K. Gethmann
Küchenchef: Christoph Schmah
Maitre: Carina Schmah

Service: Ausgezeichnet
Weine: Ausgezeichnet
Ambiente: Legere Eleganz